**Проект «Откуда хлеб на стол пришел».**

**1. Вид проекта:** групповой, среднесрочный, творческо-исследовательский.

**2. Участники проекта:** дети средней группы, родители, педагог.

**3. С чего начался проект: дети стали спрашивать:** Одна из воспитанниц группы принесла букет пшеницы, дет стали спрашивать: «Что это такое?»

**4. Актуальность проекта:**

Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

**5. Задачи проекта:**

- Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека. Расширить знания детей о хлебе (разнообразие хлебобулочных изделий). Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку.

- Формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста.

- Формирование элементарных экологических знаний об особенностях выращивания зерновых растений, доступных пониманию ребенку-дошкольнику.

- Формировать навыки изображения колосков и хлебобулочных изделий (рисование, лепка);

- Развитие творческих способностей.

- Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.

- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.

- Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом. Расширять представления о развитии растений.

- Познакомить с названиями профессий людей, растящих и пекущих хлеб.

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

**6. Беседа с детьми**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **«Как вы думаете откуда появился хлеб?** | **«Что бы Вы хотели узнать о хлебе?** | **«Как и где это можно узнать?»** |
| Хлеб купили в магазине (Саша) | Из чего делают хлеб? | В книжках, видео, на картинках. |
| Хлеб сделали из хлеба (Вика) | Какой бывает хлеб? | Документальный фильм, мультфильм. |
| Хлеб вырос (Саша Ч)  | Откуда хлеб в магазине? | Книги. |
| Хлеб делают из зерна (Максим) | Как из зерна получают муку? | Вы нам расскажете |
| Зерно растет в поле (Кира) | Что нужно, чтобы сделать тесто? | Сказки. Спектакли. |
| В зерне есть мука (Ваня) | Кто собирает зерно? |  |
|  |  |  |

**7. Планирование мероприятий по реализации проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид деятельности** | **совместная деятельность воспитателя с детьми (НОД)** | **самостоятельная деятельность детей** |
| Развитие речи | Беседы: «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?», «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»;* Рассматривание: серия сюжетных картин «Как выращивали хлеб наши предки»,

«Хлеб и хлебобулочные изделия», фотографии и слайды;Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. | Рассматривание иллюстраций по теме откуда хлеб на стол пришел. |
| Чтение художественной литературы | Б. Вовк. «Мякиш»;Украинская народная сказка «Колосок»;Русская народная сказка «Колобок»;М. Пришвин «Лисичкин хлеб».Стихотворения: «Ломоть хлеба», «Зернышко пшеницы» В. Орлов, «Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В. Воронько и другие.Чтение и заучивание потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях.Загадки.Пословицы и поговорки. | Рассматривание иллюстраций в сказках |
| Продуктивная деятельность | Рисование «Колосок»;Рисование по сказке «Колобок»;Аппликация «Грузовые машины везут зерно»;Раскраска «Букет колосьев и полевых цветов»;Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, сушки».Лепка «Торт для мамы». | Самостоятельная деятельность детей в центре художественного творчества.  |
| Социальный мир и программа «Здравствуй» | * Этические беседы на основе прочитанных художественных произведений:

1. Сказка «Мякиш» Б. Вовк;2. Г. Х. Андерсен «О девочке, которая наступила на хлеб»;3. М. Пришвин «Лисичкин хлеб»;4. Украинская народная сказка «Колосок»;5. Русская народная сказка «Колобок». | Самостоятельные игры детей в центе Здоровячков |
| Развитие математических представлений | Мало-много зерен.Сколько зерен в колоске?Какого цвета созревшие зернышки?Изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность. | Поиграем в цвета.Игры с зерном - под контролем воспитателя! |
| Театрализованная деятельность Музыкальная деятельность | * Музыкально-театрализованная деятельность:

Кукольный театр русская народная сказка «Колобок»(Просмотр видео по уже поставленной сказке), пальчиковый театр.* Слушание:

Фольклорные песни для жатвы, о хлебе.* Пение:

Хоровод «К нам гости пришли»,Хоровод «Каравай». | Репетиции спектакля. Разучивание текста к спектаклю.Самостоятельные театрализованные игры в центе Театр (разыгрывание детьми сказок с куклами би-ба—бо, с пальчиковым театром). |
| Познавательно-исследовательская деятельность | 1. Посадка семян пшеницы;
2. Наблюдение за прорастанием семян (пшеницы,)
3. Смешивание муки и воды, готовим тесто.
4. Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло)
 | Рассматривание зерен в микроскоп. |
| Игровая деятельность | Дидактические игры: «Что из чего?», «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?» и другие.Сюжетная игра «Хлебный магазин», «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы». | Самостоятельные игры в центрах группы |
| Мир природыОсновы безопасности | Рассматривание колоска, разбор на зернышки.Раздавим зернышко и посмотрим есть ли в нем мука?Беседы детьми: «Чем опасны мелкие предметы.Замачивание зерна. | Сюжетно-ролевая игра «Хлебный магазин» |
| Двигательная деятельность | Игры малой подвижности: «Где мы были, мы не скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки».Хороводная игра «Каравай».Физкультминутка: «Замесим тесто», «Колоски».Утренняя гимнастика: «Колосья»   | Самостоятельные игры на прогулке. |
| Трудовая деятельность | Собрать все зернышки | Уборка в магазине |
| ИКТ  |  Презентация «Откуда хлеб пришел?»Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Девочка, которая наступила на хлеб»Просмотр видео фильмов «Путешествие зернышка».Лунтик – Сбежавшее тесто.Лунтик- Пирожки. |  |

**8. Прогулка:** Уланова Л.А. Методические рекомендации по проведению прогулок в детском саду, для детей 3-7 лет. Стр

**Подвижная игра:** У медведя во бору.

**Труд:** сбор песка в песочницу.

**Самостоятельная игровая деятельность**:

**9. Работа с родителями:**

- совместное рисование с детьми хлебобулочных изделий;

- изготовление хлебобулочных изделий;

- изготовление родителями поделок с использованием колосков;

- подготовка муки и соли для теста;

- сбор букета пшеницы для группы;

- покупка зерна для посадки и экспериментов;

- сбор иллюстраций о хлебе;

- подборка видео фильмов о хлебе.

**10. Что нового узнали дети по проекту**:

- Дети узнали, что хлеб делается из зерна;

- зерно растет в поле;

- зеленого цвета, а когда созревает становится желтым;

- Зерно растет в колосках;

- колоски очень длинные, они тянутся к солнышку;

- колоски в поле собирает комбайном;

- зернышки везут на хранение, потом на мельницу;

- из зерна делают муку, везут ее в пекарню;

- пекарня — это место, где пекут хлеб;

- Хлеб делается из муки, воды, дрожей, сахара и соли;

- тесто делят на кусочки и пекут в печи;

- увидели, как пекут булки повара детского сада;

- узнали о новых профессиях хлебороб, комбайнер, тракторист;

- узнали, что хлеб нужно уважать. Бережно относиться к нему;

- узнали какой бывает хлеб (батон, булка, лепешка, черный, белый, ржаной);

- научились лепить косички и бублики;

**Продукты проекта:**

- бублики и косички из соленого теста для магазина;

- букет колосков;

- саженцы пшеницы;

- иллюстрации и картинки хлебобулочных изделий;

- видео фильмы и презентации о хлебе;

- каравай (атрибут для спектаклей);

- домашняя выпечка;

**Итоговое мероприятие проекта:**

**-** Чаепитие с домашней выпечкой, угощение для гостей.

- Экскурсия в пищеблок.

**11. Вывод:**

Наблюдение за детьми показало:

* в проекте активность проявили – 22 ребенка; были пассивны – 0 детей;
* участвовали в изготовлении продуктов проекта 22 ребенка; 22 родителя;
* активность проявили 22 ребенка;
* были эмоционально вовлечены в действия с игрушками 22 ребенка;
* стремились к общению со взрослым 22 ребенка;
* проявили интерес к сказкам 22ребенка;
* проявили интерес к продуктивной деятельности 22ребенка;
* полученные в ходе проекта знания дети могут применять в повседневной жизни.

**12. Индивидуальная работа была проведена:**

- Кристина, Марк, Ксюша, Лева, Кирилл, Алисия, Лиза, Саша Ч., Ярослав рисование домика для животных. Лепка Зайчик.

Проект окончен:

**Конспект занятия в средней группе**

**Тема: «Откуда хлеб пришел»**

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.  Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

**Обогащение словаря:**чёрствый, ароматный, аппетитный.

**Ход занятия**

**Воспитатель:** Здравствуйте ребята,  что вы сегодня ели на завтрак?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А вчера?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А что было на обед?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

**Воспитатель:**Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

*Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.*

**Воспитатель:**Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А, как он в  магазин попал, хотите, расскажу? *(Рассказ воспитателя сопровождается иллюстрациями)*Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пашут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые.Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю.Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

*Дети занимают места за столами*

**Воспитатель:** Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

*Ответы детей:*Белая.

**Воспитатель:**Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

*Ответы детей:*Мягка, пушистая.

**Воспитатель:**Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками.  Повторим - мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

**Воспитатель:**Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца. (*на отдельном столике)*

*(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)*

**Пальчиковая гимнастика «Тесто».**

Тесто замесили мы,                              *Сжимаем, разжимаем кулачки*

Сахар не забыли мы,                                            *Имитация посыпания*

Пироги пшеничные                                    *Соединили ладошки вместе*

В печку посадили мы.                            *Руки вперед, вверх ладонями*

Мы печем пшеничные                           *Имитация стряпни пирожков*

Пироги отличные.

Кто придет  к нам пробовать                  *Поднимание,  опускание плеч*

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,            *Показать  ладонь, загибать  пальцы*

Пес  лохматый со двора

И другие, все кто  может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

**Воспитатель:** Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

*Ответы детей*

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и  заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб  всему голова».

**Сценарий досуга
"Хлеб – всему голова"**

**ХОД ПРАЗДНИКА**

Стихотворение С. Погореловского “Хлеб”.

1. Вот он, хлебушко душистый,
С хрусткой корочкой витой.
Вот он, теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
2. В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем…

**Все дети**: уплетай за обе щеки! Вырастай богатырем!

1. Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.

**Дети:** люди долго и упорно потрудились на земле!

**Воспитатель:** О хлебе сложено много песен.

Песня “Зернышко”, муз. Чичкова.

**Воспитатель:**А теперь послушайте, как приходит к нам на стол хлеб.

**1.**За лесами, за лугами
Раздается в поле гром,
Это тракторы плугами
Пашут легкий чернозем.

**2.**На широкие долины
Вышли новые машины:
Глянь в раскрытое окно-
Сеют сеялки зерно.

**3.**Сколько в это зернышко
Вложено труда,
Знают только солнышко,
Ветер да вода.

**4.**Посеяли хлеб хлеборобы весною,
Созрел он и встал
Золотистой стеною
И слышит страна;
За уборку пора,
Для хлеба комбайны нужны, трактора.

**Воспитатель:**Дети, расскажите, как из зерна получают хлеб.

**Дети:**Зерна мелют на мельнице в муку, ее везут на хлебозавод, на пекарни. Там выпекают хлеб, булки, калачи. Все это мы покупаем в магазине.

**Воспитатель:**Дети, посмотрите на стол. Сколько разных мучных изделий из муки выпекли руки нашего пекаря. Здесь и каравай , булочки, сдобные калачи. Оказывается, как много всего можно испечь из муки. Скажите, дети, какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

**Дети:**Много снега – много хлеба.
Посей впору – будешь иметь хлеба гору.
Не тот урожай, что в поле, а тот, что в амбаре.
Хлеб – всего голова.
Хлеб – батюшка,  вода – матушка.
Стол доска – коли хлеба не куска.
Не до шутки, когда пусто в желудке.
Не красна изба углами, а красна пирогами.
Хочешь, есть пироги – не сиди на печи

**Воспитатель:**Теперь отгадайте загадки:

 Золотист он и учат, в ста карманах – сто ребят.  (колосок)

 В долг зерно возьмет, каравай вернет.

 Он идет – волну сечет, из трубы зерно течет.

Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок.
В землю теплую уйду,
К солнцу колосом взойду.
В нем тогда таких, как я,
Будет целая семья. (зерно)

**Воспитатель:**Большой урожай – это радость для хлеборобов и всех людей страны.

**Воспитатель:**
К нам пришел гость.
Отгадать легко и просто,
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

**Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:** Правильно, молодцы! Хлеб – наше богатство. Это главное сокровище жизни! Хлеб даёт здоровье и силу людям. Хлебом встречали дорогих гостей. По праздникам выпекали пшеничный белый каравай. Давайте и мы испечём каравай.

*Игра «Каравай» - дети встают в круг и поют:*

Шел павлин горою,
Все люди за мною
Одного нет у нас – Вани,
У его маменьки печь истоплена,
Каравай состряпанный:
Этакий высокий,
Этакий широкий,
Этакий низенький.
Каравай, каравай,
А ну-ка на стол полезай!

*Ваня ставит каравай на стол*.

**Воспитатель:**Мы сегодня будем печь, а что? Сейчас узнаем. Игра называется «Вот хлеб. Что за хлеб?».

*Передавая узелок, дети называют хлебные изделия. Воспитатель развязывает узелок,  а там печенье.*

**Воспитатель:** Во все времена люди ценили труд тех, кто выращивал и выпекал хлеб, чтобы на нашем столе всегда был вкусный и свежий хлеб. А если хлеб стал чёрствым, что делать?

**Дети:** Из чёрствого хлеба можно готовить супы, пудинги, сладкие запеканки, торты и даже квас.

**Воспитатель:**А сейчас поиграем в игру «Весёлый бубен», используя потешки, в которых говорится о хлебе.

*Игра «Весёлый бубен» - дети встают в круг.*

Ты катись весёлый бубен,
Быстро, быстро по рукам,
У кого весёлый бубен
Тот потешку о хлебе
Скажет нам.

*Потешки о хлебе:*

А из нашей из трубы
Дым поднялся на дыбы -
Это мама топит печь,
Это мама будет печь:
Пирожок для Машеньки,
Пирожок для Сашеньки,
Остальным – по калачу,
Жаворонка – я хочу.

Пойди, котенька, в Торжок,
Купи, Котя, пирожок,
Уж как я тебе, коту,
За работу заплачу,
Красну шапочку сошью.

Тра-та-та, тра-та-та, пожалуйте решета.
Мучки просейте, пирожки затейте,
Пирожки – то на дрожжах,
Не удержишь на вожжах!

Мешу, мешу тесто, есть в печи место.
Пеку, пеку каравай – переваливай, валяй!

Ладушки, ладушки, испекли оладушки.
На окно поставили, остывать заставили.
Остынут – поедим и воробышкам дадим.
Воробышки сели, все оладьи сели!

*Вносят противень с печеньем. Воспитатель показывает его детям, предлагает рассмотреть, полюбоваться.*

Не напрасно народ с давних пор и поныне

Хлеб насущный зовёт самой первой святыней.

Золотые слова – забывать их не вправе.

«Хлеб – всему голова»

В поле, в доме, в державе!

*И угощает гостей.*

*Досуг  заканчивается чаепитием с печеньем.*