**Пояснительная записка**

Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. С хлебом связано много обрядов. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача.

Хлеб это символ благополучия, достатка. С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. Вместе с ребятами подготовительной группы мы решили, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола.

Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о тяжелом труде людей, выращивающих хлеб.

**Цель проекта:** сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе у детей старшего дошкольного возраста. Воспитывать бережное отношение к хлебу, к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

**Задачи проекта:**

* Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку;
* Обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями;
* Закрепить словообразование родственных слов от слова «хлеб», употребление относительных прилагательных;
* Развивать связную коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь;
* Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы;
* Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу;
* Развивать умения и навыки работы с пластичным материалом;
* Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;
* Привлечь родителей к образовательному процессу в ДОУ. Выпечка хлебобулочных изделий дома с родителями, составление сказки «Путешествие хлебного зёрнышка», разучивание загадок и поговорок о хлебобулочных изделиях;
* Оформить книгу с детскими сказками и альбом с фотографиями приготовления хлебобулочных изделий дома с родителями.

**Гипотеза проекта:**

 Проведение проекта«Как хлеб на стол пришел» позволит реализовать новые формы взимодейстаия всех субъектов образовательного процесса.

**Педагогические принципы:**

* Принцип культуроообразности
* Принцип гуманистической ориентации
* Принцип опоры на эмоционально чуственную сферу ребенка

**Методы:**

Наглядные (оргназация выстовок,презентаций, книжных уголков, и т.д. )

Словесные (беседы, викторины,конкурсы, литературные загадки, и т.д.)

Практические( позновательно - речевая и продутивная деятельность детей,экскурсия в библиотеку, участие детей в праздниках и досугах).

 **Предполагаемый результат и прогнозирование процесса деятельности:**

* Рисование и раскрашивание «Хлебобулочные изделия»;
* Лепка барельефная «Хлебный колос»;
* Лепка из соленого теста;
* Сборный домик из картона «Водяная мельница»;
* Заучивание пословиц, поговорок, стихов о хлебе;
* Разыгрывание сценки «Колосок», составление рассказов о приготовлении своих хлебобулочных изделий;
* Рассказывание детьми своих сказок на тему «Путешествие зёрнышка»;
* Выставка хлебобулочных изделий «Вот он хлебушек душистый» и чаепитие.

**Интеграция образовательных областей:**

Познавательное развитие, художественно - эстетическое развитие, социально – личностное развитие, физическое развитие, речевое развитие.

**Технология (механизм реализации проекта):**

***Познавательное развитие,*** ***речевое развитие:***

-Рассказ воспитателя на тему «Откуда хлеб пришёл». Ситуативные разговоры «Что говорит народ о хлебе», показ презентации «Пословицы и поговорки для детей в картинках»;

-экологическая игра «Что за чем», д-и «Узнай и назови» (хлебобулочные изделия), д-и «Кто что делает?», д-и «Разложи по порядку» (сюжетные картинки о выращивании хлеба), д-и «Сложи цепочку» (родственные слова); д-и для развитие мелкой моторики «Золушка», д-и «Посчитай зёрна»;

-опытная деятельность «Как получается мука?», «Водяная мельница», Ветряная мельница» (взаимосвязь между водой, ветром и вращением), опыт «Как готовить тесто», «Проращивание пшеницы»;

-просмотр презентации «Как хлеб попал на стол»;

-чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», М. Глинская «Хлеб», П. Каганова Хлеб – наше богатство» С Погореловский «Вот он – хлебушек душистый» В. Воронько «Вот и лето пролетело», «Вешний день пахать пора» В Крупин «Отцовское поле» Я. Тайц «Все здесь» М. Пришвин, С. Ремизов «Хлебный голос», Дацкевич «От зерна до урожая», Н. Осеева «Печенье», Ю. Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», П. Каганова «Хлеб – наше богатство».

- рассматривание книг, альбомов о хлебе, придумывание рассказов о хлебе, рассматривание колосков, зерен, рассматривание и проба разных видов хлеба.

***Художественно - эстетическое развитие:***

-Рисование и раскрашивание «Хлебобулочные изделия»;

-Лепка барельефная «Хлебный колос»;

-Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий;

-Сборный домик из картона «Водяная мельница»;

-Конструирование из стройматериала «Хлебозавод»;

-Подбор иллюстраций о хлебе.

***Социально – личностное развитие:***

-Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу;

-Составление рассказов «Как наши предки выращивали хлеб», «Как хлеб на стол попал», «Откуда к нам хлеб пришел»

-Игра «Хорошо - плохо», прививать правила обращения с хлебом. Игра «Узнай и назови» (хлебобулочные изделия на картинке) Игра «Узнай по вкусу» (ржаной хлеб, батон, пряник, сушка, печенье);

-Организация чаепития с домашней выпечкой;

-Сюжетно – ролевые игры «Булочная», «Семья», «Ярмарка» (дид. материал «Набор хлеба», «Продукты», «Магазин»).

***Физическое развитие:***

***-*** пальчиковые игры, физминутки, подвижные игры, игры-эстафеты.

***Работа с родителями:***

-Заучивание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе, составление и зарисовка сказки «Путешествие зёрнышка»;

-Вместе с детьми испечь любое хлебобулочное изделие, записать рецепт и сделать фотографии;

-Выставка хлебобулочных изделий «Вот он хлебушек душистый» , как результат совместной деятельности родителей и ребенка. Составление рассказов о приготовлении своих хлебобулочных изделий. Чаепитие.

 **Подведение итогов.**

**Вывод**

В результате работы над проектом дети узнали:

* Как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб.
* Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях.
* Узнали, что в хлебе содержат необходимые вещества для жизнедеятельности человека.
* Разгадывали загадки, разучивали стихи и песни, узнали пословицы о хлебе. Посмотрели презентацию «Как хлеб на стол пришёл».
* Создали книгу со сказками детей «Путешествие зёрнышка», альбом с фотографиями на тему «Как мы пекли…»

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, а так же привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду.

А главное: ***мы будем учиться бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!***