МБДОУ №87

Педагогический проект

«Хлеб- всему голова»

Подготовила:

Савиновская Н.И.

2021г

**Задумка проекта** появилась после того, как мы увидели, что некоторые ребята очень плохо обращались с хлебом на обеде. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, сколько труда нужно приложить людям, чтобы хлеб появился у нас на столе. Бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, его вырастивших, должно прививаться с детства. Хлеб для них является обыденным продуктом. Так, был разработан краткосрочный проект «Хлеб всему голова».

**Тип проекта**: краткосрочный, познавательно-исследовательский.

**Участники проекта:** воспитатели и дети старшей группы, родители.

**Цель проекта:** формирование у детей представления о ценности хлеба.

**Задачи:**

* Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку.
* Способствовать формированию у детей представления о значимости хлеба, как основного продукта питания.
* Обогащать знания детей о профессиях, взаимосвязях между ними, структуре трудового процесса и результате труда по выращиванию и производству хлеба.
* Воспитывать уважение и благодарность к людям создающим своим трудом такой ценный продукт.
* Расширять словарный запас детей: жатва, комбайн, хлебороб и др.
* Способствовать созданию эмоционально — комфортной среды для самостоятельного проявления творческой активности.
* Повышение познавательной активности.

**Предполагаемый результат:**

— понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба, комбайнера, пекаря.

— представление детей о технологии приготовлении хлеба.

**1. Работа с родителями:**

* Консультации родителей «Чем полезен хлеб».
* Изготовление с детьми книжек-малышек (загадки, пословицы и поговорки, стихи о хлебе).

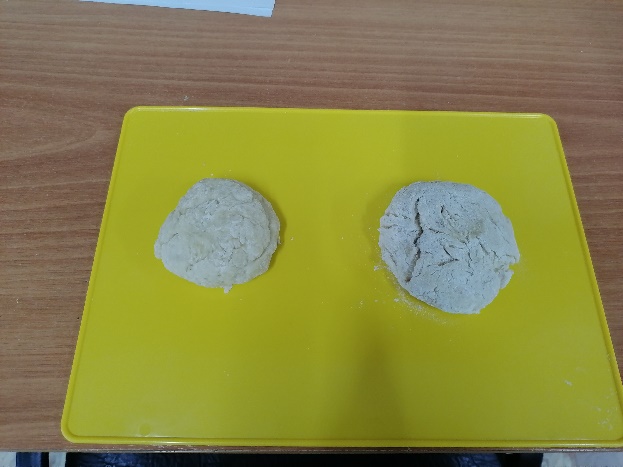
**2.Беседы:**«Откуда хлеб на стол пришел?», «Хлеб – наше богатство», «Мы о злаках вам расскажем».

**3.** **Рассматривание**: демонстрационного материала «Хлеб – всему голова», «Изготовление хлеба», «Хлебобулочные изделия».

**4.Чтение художественной литературы**: «Петушок и жернова», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая»,Г.Паустовский «Теплый хлеб», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос»,М.М.Пришвин «Лисичкин хлеб», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Сказка о пшеничном зернышке», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», П. Коганов «Хлеб — наше богатство», загадки, пословицы, поговорки.

5. **Дидактические игры:**«Назови профессию», «Какой хлеб?», «Четвертый лишний», «Что сначала, что потом», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Что с чаем, что с супом».

6. **Опытно – экспериментальная деятельность**

* Появление зерна из колоска (обмолотить).
* 
* Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми (печенье, пирожные , пряники).
* 
* Опыты с дрожжами.
* 

**7. Художественно – творческая деятельность:**

* Театрализация русской народной сказки «Колобок».
* 
* 
* 

Разучивание хоровода «Каравай» с творческими танцевальными дополнениям.

Лепка и рисование «Колосок»

Итоговое мероприятие- Выставка

