**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ**

**ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**ЦЕНТР РАЗВИТИЯ РЕБЕНКА-ДЕТСКИЙ САД №3 « ЗВЕЗДОЧКА»**

**ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ, ПОЗНАВАТЕЛЬНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ**

**«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА!»**

**(для детей старшего дошкольного возраста)**

разработан воспитателем МБДОУ д/с№3 «Звездочка»

Басуровой Еленой Геннадьевной

**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.  
**Продолжительность проекта:** краткосрочный (сентябрь-октябрь). **Участники проекта:** воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели, родители, коллеги.

**Актуальность проекта:** В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своих ценностей. Речь пойдет о хлебе. Хлеб –продукт труда человека, это символ достатка и богатства. Именно хлеб является главным блюдом застолья, как в будничные, так и в праздничные дни.

Русский народ хлебосолен. В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Традицию встречать дорогих гостей хлебом с солью люди передают из поколения в поколение. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили, бережно относится к хлебу, как к самому большому богатству.

Не напрасно народ

С давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не вправе:

«Хлеб всему голова!» —

В поле, в доме, в державе!

**Цель проекта:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

**Задачи:**   
***Образовательные:***  
•изучить историю возникновения хлеба;  
• познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;  
• расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.  
***Развивающие:***  
• развивать познавательно – исследовательскую деятельность;  
• развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.  
***Воспитательные:***  
• воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;  
• воспитывать желание делиться полученными знаниями.

•приобщать родителей к воспитанию детей посредством совместных мероприятий.

**Проблема и назначение проекта:** Как научить современных детей уважать хлеб? Откуда берется хлеб? Проект направлен на то, чтобы обратить внимание детей на то, какими усилиями появляется хлеб на столе и призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.

Вместе с ребятами мы решили проследить весь путь хлеба – от зернышка до каравая, увидеть все 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 и фотографий. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. Проект призван побудить ребят к размышлению, учит анализировать, сравнивать, обобщать.

Получение хлеба - это результат труда людей разных профессий. Если ребенок будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее к нему относится.

**Методы исследования:**

-сбор информации;

-беседы;

-наблюдения;

-экскурсии;

-эксперимент.

**Интегрируемые области:**

-коммуникация;

-чтение художественной литературы;

- изобразительная деятельность (лепка, аппликация, рисование);

-познание;

-социализация.

**Ресурсное обеспечение:** оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, книжки - панорамы, раскраски; дидактические игры; пазлы по теме; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

**Предварительная работа:** Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.  
Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видеоматериал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.  
Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, скороговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.  
  
**Ожидаемый результат:**  
• получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

• формирование у детей представления о ценности хлеба;  
• воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;  
• воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.  
  
  
**Взаимодействие с родителями:**  
• Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.  
• Совместно с семьями составить кулинарную книгу «Старинные рецепты наших бабушек».  
• Совместная викторина с родителями: «Умники и умницы».  
• Чаепитие с семьями (с домашней выпечкой).  
• Выпуск стенгазеты «Хлеб - наше богатство!».

**Этапы работы над проектом:**

|  |  |
| --- | --- |
| Ⅰ этап:  Организационный | •Определение темы проекта  •Формулировка цели и составление задач  •Составление плана основного проекта. Подбор материала.  •Предварительный опрос детей.  •Подбор дидактического и методического оснащения проекта  •Ввод детей в проблемную ситуацию  •Планирование мероприятий совместно с детьми и родителями.  •Создание комфортной предметно-развивающей среды.  •Подбор наглядного материала, литературы, пособий, дидактических игр, научно-познавательных фильмов и роликов, интернет ресурсов. |
| Ⅰ Ⅰ этап: Практический | •Беседы: «Как на наш стол хлеб пришел»; «Кто такой хлебороб», «Хлеб всему голова!» «Какой бывает хлеб»; «Как испечь хлеб в домашних условиях»; «Хлеб – наше богатство!»  •Рассматривание иллюстраций и репродукций:  •Просмотр мультфильмов и документальных фильмов.  •Знакомство с профессиями.  •Исследовательская и опытно-экспериментальная деятельности.  •Чтение художественной литературы о хлебе.  •Сюжетно-ролевые и дидактические игры о хлебе.  •Изобразительная деятельность.  • Театрализация русской народной сказки «Колосок». |
| ⅠⅡ этап: Заключительный.  Подведение итогов | • В ходе реализации проекта поэтапно выполняются все пункты плана, анализируются результаты  • Изготовление групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек». • Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).  • Фотовыставка «Хлеб всему голова».  •Распространение агитационных рисунков «Хлеб-всему голова в местах общественного пользования» |

**План реализации проекта:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Вид детской деятельности** | **Формы и методы работы** |
| **Познавательное развитие:** | **1.Беседы:** «Как на наш стол хлеб пришел»; «Кто такой хлебороб», «Хлеб всему голова!» «Какой бывает хлеб»; «Как испечь хлеб в домашних условиях»; «Хлеб – наше богатство!»  **2. Рассматривание иллюстраций и репродукций:** Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»; Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»; Рассматривание картин Шишкина «Рожь», Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».  3.**Просмотр документальных фильмов:** «История про хлеб»; «По секрету всему свету. Как получается хлеб»; «Как печется хлеб!»  Передача для детей «АБВГДейка». **4. Просмотр мультфильмов:** «Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб»,по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена; «Колобок» русская народная сказка; «Хлеб» белорусская сказка; «Чудо – мельница!» русская народная сказка.  **5.Знакомство с профессиям:**  агронома; комбайнера; пекаря; кондитера; продавца. |
| **Исследовательская и опытно-экспериментальная деятельность:** | 1.Рассматривание и сравнивание зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса). 2.Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»; 3.Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка). 4.Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса). 5.Замешивание теста и выпекание хлеба в электро-хлебопечке (с помощью родителей). |
| **Речевое развитие:** | 1.**Чтение художественной литературы о хлебе:** •Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка»,«Крылатый,мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок»  • В. Дацкевич «От зерна до каравая»; • К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»; • В. Ремизов «Хлебный голос»; •Я.Аким«Хлеб»; • Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»; • Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»; • И. Токмакова «Что такое хлеб»; • Н. Самкова «О хлебе»; • П. Коганов «Хлеб - наше богатство»; •**2.Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе**. |
| **Социально-коммуникативное развитие и игровая деятельность:** | **1.Сюжетно-ролевые игры:** «Семья»; «Магазин»; «Булочная»; «Кулинария».  **2.Дидактические игры:** • «Назови профессию»; • «Что, где растет»; • «Что из какой муки испекли?»; • «Четвертый лишний»; • «От зерна до каравая»; • «Что сначала, что потом»; • «Превращения»; • «Чудесный мешочек»; • «А какой он, хлеб?»; • «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;  • «Угадай на вкус»; • «Угадай на ощупь»; • «Из чего сварили кашу?»; • «Как превратить муку в тесто?»; • «Назови ласково». |
| **Изобразительная деятельность:** | • Рассматривание картин и иллюстраций о хлебе ; • Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»; • Составление картин из манной крупы; • Изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб. • Аппликация «Мельница», «Колосок» ;  •Рисование «Колосья в вазе» |
| **Музыкальная деятельность** | Прослушивание песен о хлебе, Инсценировка русской народной сказки «Колосок» .  Игра «Зернышко» |

**Приложение к проекту:**

**Проговаривание скороговорок о хлебе:**

* Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.
* Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.
* Хорош пирожок - внутри творожок
* Саша любит сушки, Соня - ватрушки
* Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи
* Женя - жница в поле, жнет она пшеницу.
* Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.
* Шла Саша по шоссе и сосала сушку.
* Жок-жок-жок - это пирожок.
* Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.
* Шки-шки-шки - мы любим пирожки.
* Жок-жок-жок - кушай Женя пирожок.
* Ач-ач-ач - вот калач.
* Чи-чи-чи - пекуться в печке калачи.
* Чи-чи-чи - мы любим калачи.
* Чи-чи-чи - на праздник будут калачи.

**Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:**

* Будет хлеб, будет и обед
* Пот на спине, так и хлеб на столе
* Без соли невкусно, а без хлеба несытно
* Хлеб- дар божий, отец, кормилец.
* Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош
* Покуда есть хлеб, да вода- все не беда
* Без хлеба всё приестся
* Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки
* Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь
* Без хлеба и мёдом сыт не будешь
* Без хлеба и у воды жить худо.

**Приметы о хлебе:**

* Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.
* Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.
* Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
* Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.
* Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
* Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.
* При молодом и стареющем месяце нельзя было начинать посевов: «Добро сеять при полном месяце!»
* Хотя хлеб, посеянный в новолуние, растет и зреет скоро, но колос не будет богат зерном.
* Если солнышко закатилось – «не починай новой ковриги», а то хлеб будет нехорош, да и все хозяйство может прийти в упадок.

**Загадки о хлебе:**

1. Был крупинкой золотой, стал зеленою стрелой.

Солнце летнее светило, и стрелу позолотило. Что за стрела? (колос).

2. Какое море за селом волнует ветерок?

В нем волны можно собирать, укладывать в мешок (поле).

3. Сто братьев в одну избушку сомкнулись ночевать (зерна в колосе).

4. Загадаю загадку: заброшу за грядку, в год пущу, в другой выпущу (озимь).

5. В землю крошки, из земли — лепешки (пшеница).

6. Мнут и катают, в печи закаляют,

А потом за столом нарезают ножом (хлеб).

7. Тарелка супа меж локтями, а он в руках у всех ломтями,

Без него, как видно, не вкусно и не сытно (хлеб).

8. Есть такие слова: «Он всему голова»

9. Хрустящей корочкой одет, мягкий черный, белый (хлеб).

10. Мы ржаные Кирпичи в жаркой испекли печи,

На машину загрузили - покупайте в магазине (хлеб).

11. На одном большом заводе, он - и не кирпичный вроде,

огнедышащей печи выпекают кирпичи.

Я кирпич купил в обед, ведь к обеду нужен (хлеб).

12. Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок!

В землю теплую уйду, к солнцу колоском взойду.

В нем тогда таких как я, будет целая семья (зернышко).

13. Одно бросил - целую горсть взял (зерно).

14. В долг зерно возьмет - каравай вернет (хлебное поле).

15. Он на солнышке стоит и усами шевелит.

Разомнешь его в ладони – золотым зерном набит (колос).

16. Лежит мужичок в золотом кафтане, подпоясан, а не поясом,

Не поднимешь - так и не встанет (сноп).

17. Косою острой скошено, горой высокой сложено (сено).

18. Парикмахер необычный гладко чуб стрижет пшеничный,

И лежат за ним вразброс копны золотых волос (комбайн).

19. Вырос в поле дом, полон дом зерном.

Стены позолочены, ставни заколочены.

Ходит дом ходуном на столбе золотом (колос).

20. Зубья ходят, гребни машут, жатки по полю бегут,

Как мальчишку под машинку, поле наголо стригут (жатва).

21. Зубья имеют, а зубной боли не знают (грабли).

22. Зимой - бело, весной - черно,

Летом - зелено, осенью – стрижено (поле).

**Народный календарь: основные земледельческие даты –**

**по старому стилю** .

• Степан-равнопашец (26 апреля) - начало вспашки полей под посев яровых хлебов.

• Еремей-запрягальник (1 мая) - крестьяне начинают вспашку и засев полей яровым хлебом.

• Орина-рассадница (5 мая) - время посева капусты.

• Никола травной (вешной, весенний) (9 мая) - как правило, к этому времени появляется первая трава - весна в самом разгаре.

• Лукерья-комарница (13 мая) - к середине мая в средней полосе России появляются комары.

• Сидор северный (14 мая) - обычно в это время начинают дуть северные ветры, примерно на две недели в России холодает.

• Олена-леносевка (21 мая) - время начала посева льна.

• Федосия-колосеница (29 мая) - колос идет в озимый хлеб.

• Еремий-распрягальник (31 мая) - конец посева яровых хлебов. Крестьяне выпрягают волов и лошадей из рабочего ярма.

• Акулина-сдерихвостка (13 июня) - в этот период в средней полосе России появляются мошки, комары, оводы, пауки и другие насекомые, которые беспокоят людей и скот. Животные часто бегают по полю и хлещут себя хвостом, отмахиваясь от вредителей.

• Аграфена-купальница (23 июня) - начало купального сезона на Руси, вода к этому времени прогревается.

**Список используемой литературы:**

1.Емельянова Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет

2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.  
3.Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ // Авт.-сост. Натарова В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.

4.Рыжова Н.А. Почва — живая земля. М.: Карапуз-Дидактика, 2005.

Интернет ресурсы:

1. [http://www.youtube.com/watch?v=BUh0q8z5Pbs](https://www.google.com/url?q=http://www.youtube.com/watch?v%3DBUh0q8z5Pbs&sa=D&usg=AFQjCNHDCT49poknXPlmEF09jI_-3Eum0Q)

http://www.youtube.com/watch?v=oeWNlZRSgNM

****

