**Автор:** Макарова Светлана Александровна, воспитатель первой квалификационной категории.  
**Описание:** Проект для старшего дошкольного возраста.  
**Актуальность проекта:** Хлеб – это символ благополучия и достатка!  
В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе. Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. С детских лет нас учили, бережно относится к хлебу, как к самому большому богатству. Так откуда же берется хлеб? Может быть, булки растут на дереве? С помощью экологического проекта мы это узнаем!



**Назначение проекта:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.  
**Цель:** 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 с видами муки;  
• 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.

**Участники проекта:** воспитанники старшего дошкольного возраста.

**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.  
**Продолжительность проекта:** краткосрочный   
**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, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.  
• Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.  
  
**Народный календарь: основные земледельческие даты –  
по старому стилю (апрель, май, июнь).**  
• 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.

**Ожидаемый результат:**  
• формирование у детей представления о ценности хлеба;  
• 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;  
• воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;  
• воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.  
  
**Методы исследования:**  
• сбор информации; • беседы; • наблюдения; • опытно – экспериментальная деятельность;  
• анализ.  
  
**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».  
• Испечь хлеб вместе и продегустировать.

**Интегрируемые образовательные области:**

• Познавательное развитие;  
• Речевое развитие;  
• Социально-коммуникативное развитие;  
• Художественно-эстетическое развитие.  
  
**Познавательное развитие:**  
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:  
Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;  
Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;  
Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».  
  
Просмотр документальных фильмов:  
«Откуда берется хлеб»;  
«Колосок»;  
«Как печется хлеб!» Передача для детей «АБВГДейка».  
Просмотр мультфильмов:  
«Колобок» русская народная сказка;  
«Чудо – мельница!» русская народная сказка.  
  
Знакомство с профессиями:  
• Агроном;• Комбайнер;• Пекарь;• Кондитер;• Продавец.



Исследовательская деятельность:  
Рассматривание и сравнивание видов муки (ржаная, пшеничная, кукурузная, овсяная, льняная).  
Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;  
Опытно – экспериментальная деятельность:  
Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).  
Замешивание соленого теста,

Выпекание хлеба в электро-хлебопечке.  
  
**Речевое развитие:**  
Чтение художественной литературы о хлебе:  
• Сказки: «Колосок»; «Колобок»  
• В. Дацкевич «От зерна до каравая»;   
• К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;  
• В. Ремизов «Хлебный голос»;  
• Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;  
• И. Токмакова «Что такое хлеб»;  
• Н. Самкова «О хлебе»;

**Социально-коммуникативное развитие:**  
Сюжетно-ролевые игры:  
«Семья»; «Магазин»; «Булочная»; «Кулинария».  
  
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».

**Художественно-эстетическое развитие:**  
Изобразительная деятельность:

• рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;  
• лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;  
**Взаимодействие с родителями**  
• Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.  
• Изготовление групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек».  
• Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).  
• Театрализация русской народной сказки «Колосок».

**НОД:**  
«Откуда к нам приходит хлеб»;  
«Хлеб – всему голова»;  
Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;  
Беседа: «Кем бы ты хотел стать?» (профессии хлебороба, пекаря…).

**Рассказ по картинкам:**

**Как в старину люди выращивали хлеб?!**









**Этапы экологического, познавательно – исследовательского проекта:**

1. **Подготовительный этап:**  
   • определение объектов изучения;  
   • подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;  
   • подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.  
   **2. Основной этап:**  
   • посадка семян, выращивание рассады;  
   • ведение наблюдений и фиксация их в альбоме;  
   • получение муки из зерна;  
   • изучение свойств муки, теста.  
   **3. Заключительный этап:**  
   • обобщение результатов работы;  
   • оформление экспозиции поделок из теста;  
   • инсценировка русской народной сказки «Колосок»;  
   • проведение фольклорного праздника «Хлеб – всему голова!»  
     
   **В своей работе мы опирались на следующие принципы:**  
   • единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;  
   • взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;  
   • дифференцированный подход к каждой семье;  
   • уважение и доброжелательность друг к другу;  
   • открытость дошкольного учреждения для родителей;  
   • равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.  
     
   **Инновационные формы и методы работы с семьей:**  
   Родительская гостиная на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?»;  
   Тематическая выставка рисунков и поделок «Хлеб всему голова»;  
     
   **Формы работы:**  
   • Дидактические игры.  
   • Музыкальные занятия.  
   • Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.  
   • Организация тематических досугов и развлечений.  
   • Беседы-диалоги.  
   • Чтение детской литературы по теме.  
   • Показ представлений по теме.  
     
   **Предполагаемый результат:**  
   Реализация проекта способствует:  
   - формированию экологических представлений у дошкольников о ценности хлеба;  
   - получению 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;  
   - воспитанию интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;  
   - формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.  
     
   **Список используемой литературы:**  
   1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.  
   2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.  
   3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм