



**МБДОУ Шуваевский детский сад «Звездочка»**

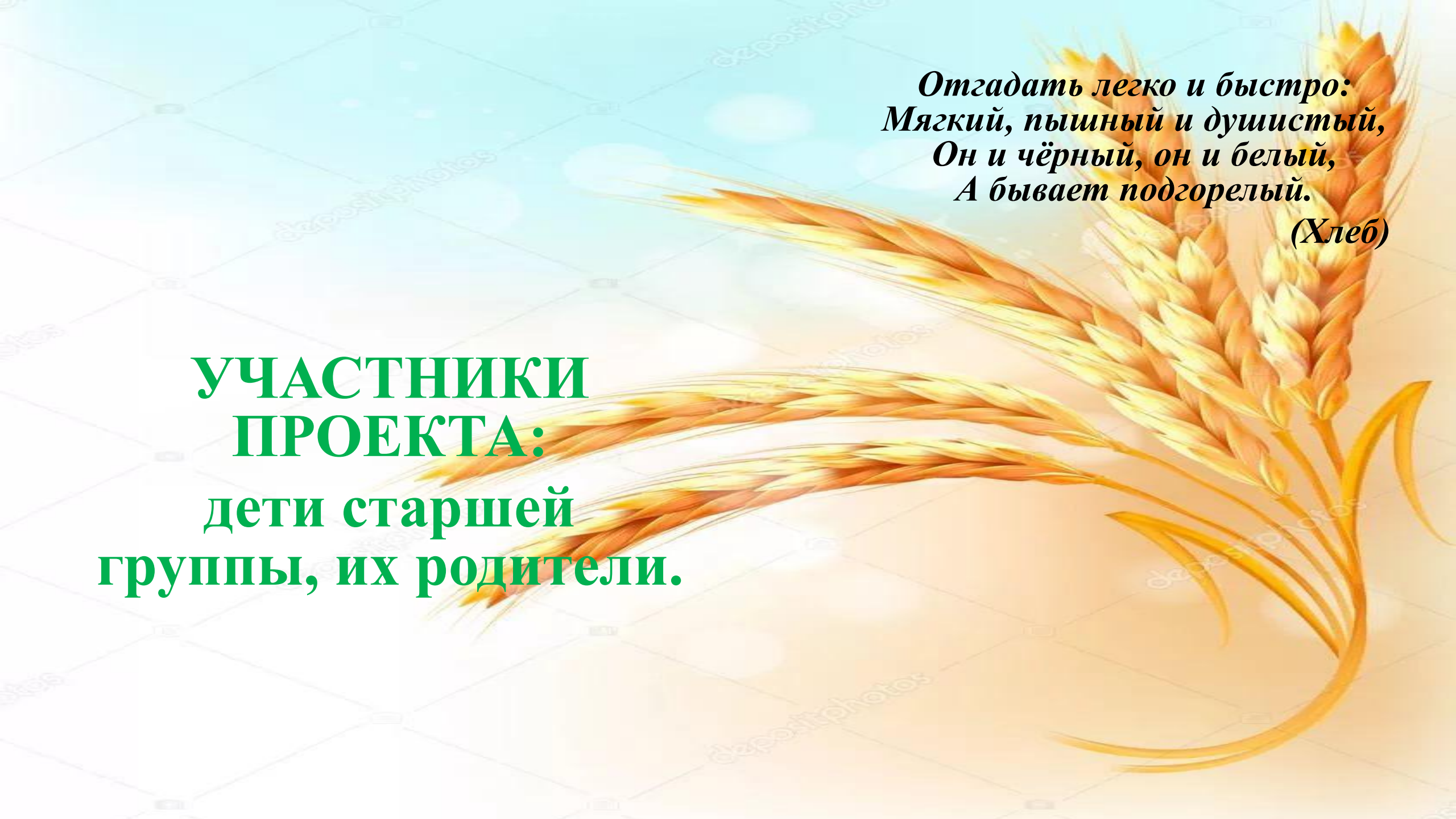
**ПРОЕКТ**  
**«Не будет хлеба, не будет и обеда»**

**Старшая группа**

**Срок реализации 16.10 по 20.10.2017г.**

**Воспитатель: Решетнева И.Н.**

**2017г.**



*Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый,  
Он и чёрный, он и белый,  
А бывает подгорелый.*

*(Хлеб)*

**УЧАСТНИКИ  
ПРОЕКТА:  
дети старшей  
группы, их родители.**

# Актуальность

**- Не напрасно народ  
С давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовёт  
Самой первой святыней.  
Золотые слова  
Забывать мы не вправе:  
«Хлеб – всему голова!»-  
В поле, в доме, в державе!**

**Хлеб – величайшее изобретение человечества, общечеловеческий символ достатка и благополучия. История хлеба насчитывает более 15 тысяч лет. Особенно любили и почитали хлеб в России. Очень часто он упоминается с такими основными понятиями, как жизнь, земля, Родина. За стол никто без хлеба не садился. Особое отношение к хлебу доказывают пословицы, сложенные народом о нём: “Не будет хлеба, не будет и обеда”, “Хлеба ни куска, так и в доме тоска, а хлеба каравай, так и под елью рай”. В давние времена к севу относились как к священному действию, готовились заранее: мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком выходили в поле. В современном мире на смену ручному труду пришли машины, новейшие технологии и как следствие повысилась урожайность. Но отношение к хлебу изменилось. К сожалению, можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, знают его древнейшую историю, понимают его истинную цену и поэтому берегут его. Через практическую деятельность мы пытаемся изменить отношение детей к хлебу.**

## **Цель:**

- познакомить детей со злаковыми растениями;
- дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека;
- познакомить детей с тем, как выращивали хлеб в старину;
- уточнить знания детей о некоторых особенностях выращивания хлеба, о труде хлеборобов в настоящее время; о национальных сортах хлебобулочных изделий;
- развивать познавательные способности, расширять и активизировать словарь детей;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение труда хлеборобов.

## **Задачи:**

- закрепить представление детей о том, что хлеб нужен каждому человеку; систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления хлеба из муки); показать значимость сельскохозяйственной техники; формировать реалистические представления о природе; совершенствовать последовательность обследовательских действий; формировать умения различать вкусовые качества хлебобулочных изделий и делиться полученными впечатлениями о вкусе хлеба.
- развивать эмоциональную сферу ребёнка, поддерживать естественный интерес и любознательность детей, речевые навыки, память, воображение, мышление, познавательный интерес к окружающему миру, творческие способности.
- воспитывать терпение, трудолюбие, умение доводить порученное дело до конца, умение сотрудничать, уважать чужой труд, помочь увидеть необыкновенное в обычном, обогащать кругозор детей.

# Предполагаемый результат:

- Иметь представления о ценности хлеба.
- Получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
- Получить интерес к профессиям пекаря и труду людей, участвующих в производстве хлеба.
- Бережно относиться к хлебу.



**Проект реализовывался через различные виды деятельности:**

- 1. Занятия познавательного характера по теме проекта («Не будет хлеба, не будет и обеда»).**
- 2. Знакомство с пословицами и поговорками, разгадывание загадок, чтение и разучивание стихотворений, связанных с темой «Хлеб – всему голова».**
- 3. Совместная образовательная деятельность детей и родителей (экскурсия выходного дня: в продуктовом магазине).**

# Изготовление рисунков на тему «Булочная» и лепка «Колосок»



# Игра «Магазин»

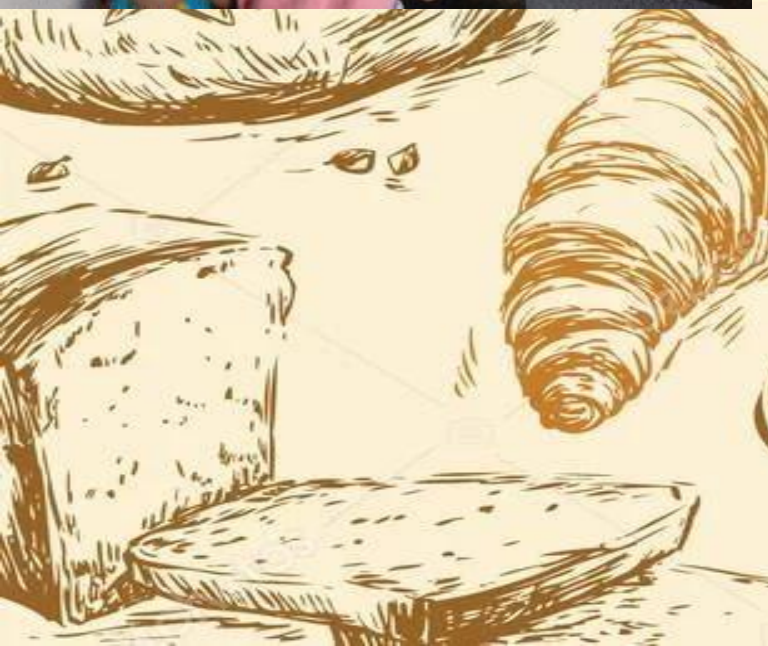




# Лепка хлебобулочных изделий (муляжей) из солёного теста для сюжетно-ролевых игр



# Экскурсия на пищеблок «Как готовится тесто».



# Рассматривание разных круп, создание музея «Хлеб», выставка «Из чего пекут хлеб», посадка овса



# Показ сказки «Колосок»





*Спасибо за внимание*

