**ПРОЕКТ «Хлеб всему голова»**

**Воспитатель: Гамова Юлия Витальевна**

**Актуальность:**

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!

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Есть в мире понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это воздух, земля, вода, солнце. К ним можно отнести и хлеб, древний и вечно молодой продукт человеческого труда. «Хлеб – всему голова» - гласит народная мудрость. Без хлеба не обходится ни один скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный стол. Вырастая, дети, помнят запах родного очага всю свою жизнь и впоследствии, создавая уже свои семьи, интуитивно хранят в них те же традиции, которые они выбрали в себя в родительском доме. Ведь хлеб сопровождает нас от рождения до глубокой старости - добрый наш друг, имя которого на всех языках люди произносят с любовью и теплотой.

**Поэтому созданный в группе мини-музей даёт возможность:**

Воспитать у детей интерес к окружающему миру.

воспитывать уважение к труду.

Музейная информация может быть активно освоена в процессе игровой деятельности. Игра в жизни дошкольников - ведущая форма познания. Именно в ней дети лучше сосредотачиваются и больше запоминают, пробуждается творческое начало, развивается воображение.

**Назначение мини-музея:**

* мини-музеи – неотъемлемая часть развивающей среды группы
* мини-музей создаётся для самых маленьких посетителей и открыт для них постоянно.
* дети – активные участники оформления экспозиции музея.
* Мини-музей – зона удивления, творчества и совместной работы детей и их родителей.

**Вид проекта:** информационно-исследовательский

**Участники проекта:**

* Дети подготовительной группы
* Родители воспитанников
* Воспитатель группы.

**Сроки реализации**: с 12 февраля по 28 февраля

**Продукт проекта:**мини-музей Хлеб всему голова в группе.

**Цель:**Сформирование у детей представление о ценности хлеба

**Задачи:**

**Образовательные:**

* Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков,

процесс приготовления из муки хлеба)

* Расширить знания детей о значении хлеба как полезного необходимого продукта
* Дать понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.
* Обогащать познавательный опыт детей
* Формировать представления о различных продуктов, из которых можно сделать тесто.
* Познакомить с профессией хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря
* Обогащать словарный запас детей.
* способствовать развитию диалогической и монологической речи у детей.
* **Развивающие:**
* Способствовать развитию стремления к поисково-исследовательской деятельности, формированию исследовательских умений и навыков
* Развивать умения действовать коллективно, учить сотрудничать, уважать свой и чужой труд.
* Способствовать развитию воображения, творческой активности детей.

**Воспитательные:**

* Воспитывать желание активно изучать новое, ранее неизвестное. Воспитывать добрые чувства
* Воспитывать желание вступать в обсуждение проблемы, аргументировать свою точку зрения, само выражаться в различных видах деятельности.
* воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда
* Создать условия для участия родителей в образовательном процессе.

**Образовательные области:**

Познавательное развитие

Речевое развитие

Социально-коммуникативное развитие

Художественно-эстетическое развитие

Физическое развитие

**Предполагаемый результат:**

* Дети имеют представление об истории хлеба, видах хлеба, Сформирован интерес к памятникам архитектуры, их истории;
* Дети имеют представление о профессиях хлебороба, комбайнера и  и чем они пользуются в своей работе
* Владеют обобщающим понятием « Пекарь, кондитер»
* Умеют находить сходства и различия между черного и белого хлеба;.
* Умеют составлять описательный рассказ о хлебобулочных изделий
* Умеют передавать внешний вид  хлебных изделий  в  изобразительной деятельности.
* 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;

**Содержание работы:**

**Организация образовательной среды для самостоятельной деятельности детей:**

* Литература:

«Дома мира»

«Русская изба от печки до лавочки»

«Московский кремль»

«Какие бывают дома»

«Кто строит дом»

«Здания» энциклопедия

Всё об искусстве» энциклопедия

«Новые чудеса света»

«Деревянное зодчество Руси»

«Про крестьянские хоромы»

«Про город от А до Я»

Альбом «Хлеб всему голова»

* иллюстрации: «Как хлеб попал на стол»
* иллюстрации  «Из каких продуктов делают хлеб»
* иллюстрации « профессии повар, комбайнера, тракториста, пекаря, кондитер»
* иллюстрации «Продукты для изготовления тесто»
* Наборы конструкторов: крупныйнапольный (модули), конструктор типа «лего», мелкий, средний, деревянный; а так же мозаики: крупные, средние, мелкие.
* Атрибуты для сюжетно-ролевых и для моделирования игровых ситуаций с разными видами конструкторов
* Материалы для самостоятельной продуктивной деятельности: цветная бумага, картон, бумага для рисования, пластилин, раскраски с разными видами хлеба , карандаши, восковые мелки, акварельные и гуашевые краски
* Полки для размещения экспонатов музея, столы для изобразительной и конструкторской деятельности, стол для размещения литературы по теме музея

**Этапы работы**:

**Подготовительный этап:**

* подбор литературы о хлебе, стихов, загадок, сказок, рассказов о истории появлении хлеба  и  людях тех профессий, которые участвуют с строительстве домов;
* подбор иллюстраций по теме иллюстраций и фотографий Хлеб всему голова

изготовление демонстрационного и раздаточного материала;

* выяснение представление родителей о том, какими умениями и навыками должен обладать их ребёнок  для изображения и изготовления  хлебобулочных изделий.
* Подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности
* изучение представления детей об  истории хлеба
* рассматривание иллюстраций и фотографий хлебобулочных изделий

**Познавательно – исследовательский этап:**

* Беседы: «Как хлеб пришел на стол», «История хлеба», «Как превратить зерно в муку», «Из каких продуктов изготавливают хлеб», «Какие профессии необходимы для того чтобы слепить красивые хлебобулочные изделия»
* Рассматривание иллюстраций о сельскохозяйственной технике
* Рассматривание картин: «Повар», «кондитер»
* Занятия по окружающему миру: «Дома в нашем городе», «Путешествие в прошлое », «Профессия – кондитер»
* Просмотр мультимедийных презентаций: «Хлеб всему голова», «Пекарня»
* Наблюдение: как простые сухие дрожи превращаются в жидкое тесто

**Продуктивный этап:**

* Рисование: «Каравай»
* Лепка «Поля»
* Конструирование из специального набора «Изба
* Аппликация обрывная «Колосок»
* Раскрашивание раскрасок «Хлебобулочных изделий»
* Изготовление кулинарной книги « Рецепты наших бабушек» оформление выставки поделок сделанными детьми и их родителями;

**Игровой этап**

* Игры – путешествия: «Путешествие в прошлое жилья», Сюжетно–ролевые игры: «Семья», «Булочная», «Мы – Поварята»
* Дидактические игры:«Собери картину», «Кому что», «Что сначала – что потом?»,, «Какой сказочный герой живёт в этом доме?»
* Словесная игра « Кто больше назовет хлебобулочных изделий»
* Подвижные игры:«Найди свой дом», «К своему домику беги», «Бездомный заяц»

**Чтение художественной литературы:**

Чтение стихотворений о пекаре и профессиях.

Загадывание загадок по теме.

**Заключительный этап:**

Выставки рисунков и поделок в различной технике

Мини-музей «Хлеб всему голова»;

Иллюстративный альбом «Хлеб всему голова».;

Электронная презентация по итогам проекта «Как хлеб пришел на стол».

**Способы организации работы:**

* принцип добровольности участия родителей и детей;
* работа проводится в режимные моменты и во время непосредственной образовательной деятельности.
* дети работают под руководством педагога.

**Работа с родителями по проекту**:

* Рекомендовать просмотреть мультфильмов «Три поросёнка», «Теремок», «Сказка о золотой рыбке», «Заюшкина избушка».
* Предложить нарисовать или  изготовить макеты домов разных времён.
* Предложить  родителям совместно с детьми составить  рассказ: «Как заводиться тесто».

**Сотрудничество:**

Городская детская библиотека

Родители группы

Старший воспитатель детского сада

**Перспектива развития музея**

– Проведение экскурсий для других групп детского сада

На базе мини-музея или с использованием его коллекций, дидактического материала можно проводить занятия по разным видам деятельности.