**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**Детский сад комбинированного вида №8**

Проект на тему: **«Хлеб - всему голова»**  
**Вид проекта:** познавательно- исследовательский,  
**Продолжительность:** краткосрочный  
**Участники проекта:** воспитатели, дети старшей группы, родители.

**Срок реализации:** 1 неделя   
**Подготовила и реализовала:** Воспитатель Иванова Л. Н.

**Образовательные области:**• Социально - коммуникативное развитие  
• Познавательное развитие  
• Речевое развитие  
• Художественно - эстетическое развитие  
• Физическое развитие

**При реализации были использованы следующие формы работы:**• Беседа о хлебе (предварительная, о имеющихся знаний у детей о значении хлеба)  
• Заучивание тематических стихов, пословиц, поговорок, чтение рассказов,  
• Познавательное занятие «Путешествие в страну хлеба»;  
• Организация досуга «Отгадай загадку на вкус»  
• Экспериментирование :  
«Что получиться, если смешать воду, муку и соль»  
• Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел»  
• Подбор книг по теме в книжном уголке.  
• Виртуальная экскурсия для детей средней группы «Все о хлебе».

**Задачи:**

**Для детей:**

Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий

Развитие наблюдательности, умение видеть и ценить дары природы.

Совершенствование умение применять полученные знания в продуктивных видах деятельности.

**Для родителей:**

Способствование развитию детской любознательности.  
Обогащение словаря детей. Совершенствование навыков связного высказывания.  
Побуждение к активным действиям совместной деятельности со взрослыми и детьми.

**Для педагогов:**Формирование представлений о долгом пути хлеба от поля до стола  
Развитие эстетического отношения к окружающей действительности  
Воспитание бережного отношения к хлебу и труду людей, которые занимаются созданием хлебных изделий.

Создание и обеспечение условий для развития познавательно – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».

**Цель проекта:** Формировать представления о том пути, который проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе, о разнообразии хлебобулочных изделий.

**Планируемые результаты:**

Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.  
Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.  
 Вовлечение родителей в педагогический процесс.

**Выявление проблемы:** Во время приема пищи за столом, некоторые дети небрежно относились к хлебу: бросались им друг в друга, нанизывали кусочек на пальцы, на ложки или вообще катали и лепили им, как пластилином. На основании увиденного, мною был сделан вывод: об отсутствие у детей понимания ценности хлеба в жизни человека. Это и послужило разработке проекта.

В ходе дидактической игры "Что где растет? ", у детей возникли вопросы: "Что такое злаковые растения? Как из них получается хлеб? "  
Так была сформулирована проблема проекта: "Что мы знаем о хлебе? Кто его выращивает? "  
**Гипотеза:** Хлеб очень важен для жизни человека. Дошкольники , совместно с педагогом и родителями проводят исследование , опыты и эксперименты, изучают познавательную литературу.  
**Актуальность**Хлеб издревле высоко ценился и почитался людьми. На Руси он считался главным богатством. К хлебу народ всегда относился с благоговением, как к дару, спасающему от голода. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь хлеб. Дошкольники имеют неточные знания о хлебе и его полезных свойствах. Дети плохо употребляют в пищу хлеб, небрежно относятся к нему. Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.  
**Объект исследования:** Хлеб

**Предмет исследования:** Состав и свойства хлеба.

**Методы – исследования:**

-Чтение художественной и познавательной литературы

-Опыты – эксперименты с хлебом

-Рассмотрение иллюстраций

-Просмотр видеоматериалов

-Беседы

-Рассказ из личного опыта

**Этапы проекта:**

**I этап** – подготовительный.

Обсуждение цели, задачи с детьми.

Создание необходимых условий для реализации проекта..

Взаимодействие с родителями  
 Заучивание с родителями пословиц и стихов  
 Предложить принести семена злаковых культур для создания «Музея зерна».  
Предложить родителям составить фоторепортаж «Секреты семейной выпечки»  
Посетить отдел хлебобулочных изделий.  
Предложить воспользоваться сетью интернет для расширения знаний детей о многообразии сельскохозяйственной техники;  
Составить с детьми рассказа «О злаковых культурах» «Как раньше хлеб растили», «Путь хлеба».

**II этап** – основной.

Реализация проекта путем решения поставленных задач

**III этап** – заключительный.

Оформление результата проекта.

Консультация для родителей «Польза хлеба»

**Реализация проекта:**

**Познавательное развитие**:

НОД «Путешествие в страну хлеба»  
Презентация «Откуда хлеб пришел»  
Консультации для родителей : «Польза хлеба», «Хлеб для всех»  
Экспериментирование  
«Что получится из муки, воды и соли»  
Беседа: «Как раньше хлеб растили»,

Д/и«Что где растёт? »

Просмотр иллюстраций «Злаковые культуры»

Предварительная беседа «Что мы знаем о хлебе»  
Беседа «Чем полезен хлеб»

Экскурсия на кухню  
детского сада «Как замешивают тесто»

**Речевое развитие**:

Заучивание стихотворения Я. Аким «Хлеб ржаной»,

Пословиц и поговорок о хлебе.  
Пересказ рассказа  
Я. Тайца «Все здесь»  
Составление рассказа по картине «Уборка»  
Словесная игра «Продолжи пословицу» «Кто, что делает»

Р. н. с «Колосок»,  
Р. н. с «Круть и Верть»,  
Пришвин М. М «Легкий хлеб».  
Н. Самкова «О хлебе»  
А. Мусатова «Откуда хлеб пришел»  
Ю. Ванаг «Хлеборобы»,  
Г. Юрминой «Комбайнер»,

Л. Вороновой «На дальнем поле»,

**Социально - коммуникативное развитие:**

Изготовление дидактической игры «Как испечь печенье», «Подбери часть»  
Познавательный досуг «Отгадай загадку на вкус»  
Д/И «Что лишнее? »

Д/И «Что сделано из муки?»,

Д/И «Назови профессии»  
 Сюжетно-ролевая игра «Пекарня», «Булочная», «Уборка урожая»  
Строительная игра «Бункеры для зерна»  
«Гаражи для комбайнов и машин»  
**Художественно - эстетическое развитие:**

Рисование «Хлебный колосок»

Коллективная аппликация на тему «Хлебное поле»

Лепка из соленого теста «Хлебобулочные изделия»

**Физическое развитие:**

П/и «Мышеловка»  
П/и «Кто быстрее перевезет зерно на элеватор»  
П/и «Хлопай-топай»  
П/и «Каравай»  
Пальчиковая гимнастика: «Пекарь» ,«Ладушки»,«Мельница».

Упражнение: Выложи из счетных палочек «Колосок»

Безопасность: Какие нужно соблюдать взрослым правила при пользовании ножом, нужно ли брать его детям и почему  
Наблюдение за резкой хлеба

Развивающая среда: Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста, для С/р игр: «Булочная», «Кафе» и т. д  
**3этап- заключительный**

Анализ и обобщение полученных знаний

Выводы  
У детей повысился уровень знаний по данной теме. Они получили новые знания о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, о людях разных профессий связанных с выращиванием и выпечкой хлеба, что труд их нужен, но очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий.

**Приложение 1**

**Конспект НОД «Путешествие в страну хлеба»**  
**«Путешествие в страну хлеба»**  
**Цель:** Расширение представления детей, что такое хлеб понятием - хлеб;  
**Задачи:**  
- дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом; с уважением относиться к людям, его выращивающим;  
- закрепить знания детей о выращивании и выпекании хлеба, умение поддерживать беседу;  
- воспитывать бережное отношение к хлебу, учить детей добру, дружбе, уважать старших, развивать речь, пополнять словарный запас.  
**Виды детской деятельности:**  
игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, продуктивная.  
**Материалы и оборудование:** папка иллюстраций, колоски, тарелка с мукой, карточки с изображением хлебобулочных изделий, готовые мукосольки, соленое тесто.  
**Предварительная работа:** разучивание с детьми пословиц о хлебе; работа с соленым тестом.  
Содержание организованной деятельности детей.  
**1. Организационный момент**.  
**Воспитатель:** Ребята, что вы сегодня ели на завтрак? (молочная каша, булка, чай). А вчера? (омлет, булка с маслом, кофе). А что было на обед? (борщ, вермишель с котлетой, компот, хлеб). Ребята, меню все время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером? Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб. **Воспитатель:** Ребята, а вы любите хлеб? (Ответы детей)   
**2. Беседа о хлебе**  
а) какой хлеб вы любите;  
б) какой бывает хлеб;  
в) из чего пекут хлеб;  
г) как хлеб попадает к нам на стол;  
**Воспитатель:** Так вот, ребята, хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Посмотрите какие в поле вырастают колоски и какая потом получается из них мука, а это тесто из которого пекут хлеб (дети подходят к столу, где разложен демонстрационный материал, воспитатель предлагает посмотреть и потрогать зерна, колоски и т. д.) .  
Воспитатель спрашивает у детей их ощущения.  
«Хочешь есть калачи – не сиди на печи», - гласит русская народная пословица.  
**Воспитатель:** «Дети, а какие вы еще знаете пословицы о хлебе? »  
(воспитанники читают пословицы)  
Педагог читает стихотворение Я. Дягутите «Каравай».  
Вот лежит каравай  
У меня на столе.  
Черный хлеб на столе –  
Нет вкусней на столе!  
**3. Упражнение на словообразование.**  
**Воспитатель:** а). Поле на котором выращивают рожь – ржаное поле  
б). Поле на котором выращивают пшеницу – пшеничное поле.  
в). Хлеб из пшеницы – пшеничный хлеб.  
г). Ласково назовите хлеб – хлебушек  
д). Посуда где лежит или хранится хлеб – хлебница.  
4. Физкультминутка **«Игра с движениями»**  
Привет, я – чайник  
Большой и толстый  
Вот моя ручка,  
А вот мой носик  
Если буду кипеть,  
Я буду свистеть  
С печки меня возьмешь,  
Чаю себе нальешь.  
**5. Игра: «Узнай на вкус, узнай по запаху, угадай на ощупь»  
Воспитатель:** На столе стоит поднос накрытый салфеткой дети должны на ощупь, на запах и на вкус угадать что находится под салфеткой.  
**6. Изготовление изделий из соленого теста (мукосолька) .**Изготовление коллективной работы-панно «Хлеб наш душистый»  
**Материал:** карточки с изображением хлебобулочных изделий, соленое тесто, иллюстрации, готовые мукосольки;  
**3. Заключительный момент:  
Воспитатель:** из чего пекут хлеб?;  
- какой хлеб вы любите, что из муки еще пеку?;  
- как нужно относиться к хлебу?.

Приложение 2

**Консультация для родителей «Польза хлеба»**

Рацион здорового человека сложно представить без хлеба. Этот ценный продукт содержит полный комплекс питательных веществ, необходимых для жизнедеятельности организма. Поэтому люди могут достаточно долго жить на хлебе и воде без существенного ущерба для здоровья.  
Хлеб является важным источником ценного растительного белка и незаменимых аминокислот (лизин, метионин). При этом он содержит минимальное количество жиров (0, 6-2, 9%). Благодаря высокому содержанию растительной клетчатки этот продукт способствует пищеварению и очищает организм от шлаков. Особая ценность хлеба связана с присутствием витаминов PP и B, которые стимулируют обмен веществ, нормализуют обмен углеводов, улучшают работу нервной системы, ускоряют детский рост. Дефицит этих компонентов у взрослого человека замедляет процесс образования энергетических ресурсов, снижает интенсивность тканевого дыхания.  
Хлеб богат полезными минеральными веществами и микроэлементами (калием, кальцием, магнием, натрием, фосфором, железом). В нем много триптофана, который стимулирует выработку серотонина, известного как "гормон хорошего настроения". Пожалуй, это единственный продукт питания, который даже в черством виде не теряет своих ценных свойств.  
**1. Хлеб из отрубей.**  
Отруби не добавляют хлебу энергетической ценности, поскольку выводятся из организма без переваривания. При этом они обеспечивают чувство сытости и выполняют функции своеобразного ”очистителя” желудочно-кишечного тракта.  
**2. Ржаной хлеб.**  
Это самый ценный вид выпечки. Для его приготовления используется ржаная мука самого грубого помола, в которой максимально сохранены питательные качества ржи. Чем грубее ржаной хлеб, тем он полезнее. Этот продукт улучшает пищеварение, усиливает перистальтику кишечника, способствует очищению организма от токсинов, нормализует вес. Ржаной хлеб менее калориен, так как содержит больше пищевых волокон и меньше крахмала.  
**3. Черный хлеб.**  
Этот хлеб является эффективным средством от малокровия. По сравнению с выпечкой из пшеничной муки он содержит вдвое больше калия, втрое больше магния и на 30% больше железа. Употребление хлебных изделий из темной муки снижает вероятность развития ишемической болезни сердца и других сердечнососудистых заболеваний.  
**4. Бездрожжевой хлеб.**  
Для приготовления этого продукта используется проращенное зерно на основе зерновой закваски. По сравнению с другими видами выпечки он содержит намного меньше сахара и жиров, поэтому может употребляться при сгонке веса. Бездрожжевой хлеб особенно полезен, если он приготовлен без сахара.  
Хлеб превосходно сочетается с супами и овощными блюдами, молочными и кисломолочными продуктами. Употребление хлеба в сочетании с мясом вредит пищеварительному процессу, поскольку приводит к выделению высококислотного сока и приостановке процесса переваривания крахмалов.  
Консультация для родителей «Хлеб для всех»  
Замешивание теста и выпечка хлеба - это, пожалуй, самые древние химические процессы, известные человеку. В муке содержится 10% белков, 1, 5% жиров, 70% углеводов (сахаров, крахмала, клетчатки, а так же магний, железо, калий и витамины В1, В2, РР. Кроме муки для приготовления теста и выпечки хлеба необходимы вода (или молоко) и дрожжи (или иные разрыхлители, а также соль, сахар, жиры.  
Вы знаете, что утренняя еда определяет ваше душевное состояние на весь день? Завтрак – это заряд бодрости, витаминный удар, необходимая энергия. Завтракать нужно обязательно. Неправильный завтрак влияет на эмоциональный настрой: если через 2-3 часа после просыпа у вас портится настроение, это означает, что вы съели что-то не то. Или ничего не съели. Все видели, как выглядит классический завтрак американца или англичанина: подсушенный хлеб с тонким слоем масла и стакан свежевыжатого апельсинового сока. Наверняка кто-то подсмеивался над этим шаблоном. Этот завтрак – идеальное начало дня, полноценный заряд витаминами группы В. Витамин В – самый хитрый. Если его в организме будет мало, вы будете все больше впадать в апатию и вялость. К тому же витамины группы В дружески поддерживают и другие витамины, без них придет в упадок весь витаминный ассортимент. Итак: с утра едим хлеб. Подсушенный хлеб легче усваивается. Плюс – масло, плюс – апельсиновый сок, и суточная норма витамина В у вас в кармане.  
Хлеб бывает белый и черный (ржаной). Белый хлеб пекут из очищенной муки, в процессе ее изготовления от зерен отделяются оболочки и зародыши (отруби). Поэтому белый хлеб хранится дольше (отруби быстро окисляются и портят муку) и имеет более однородный вкус. Считается, что он менее полезен, чем ржаной, ведь клетчатки в нем очень мало, как и прочих ценных веществ. К примеру, железа в ржаном хлебе в 4 раза больше, чем в белом. Еще такой неаппетитный факт: муку отбеливают хлоркой. Исследователи утверждают, что черный хлеб благотворно влияет на репродуктивную функцию, в народе бытовала поговорка «Ешь хлеб ржаной – не уснешь с женой». Тем не менее, не стоит преувеличивать ценность ржаных «кирпичей»: если у вас повышенная кислотность, гастрит или язва - употребляйте белый хлеб или сухари. Кстати, съедая 500 граммов белого хлеба в день, вы обеспечиваете себе суточную норму кальция на 17%, фосфора на 61, магния на 48 и железа на 70%.  
Любой хлеб содержит аминокислоты – строители белков. Жира в хлебе очень мало (0, 5-1, 5%, в основном, он состоит из углеводов. Бывает, что хлеб обогащают добавками – семечками, сухофруктами, соей, все это очень полезно, но совсем не обязательно выбирать именно такой хлеб. Содержание оных семечек может быть невелико – чистая декорация.  
Доброкачественный хлеб имеет чистую поверхность, без грубых трещин, корка его отстает от мякиша. Помните, в детстве мы покупали кирпичик хлеба, отрезали кусок для бутерброда и были недовольны, когда корка отставала. А ведь это был самый лучший хлеб. Немецкие исследователи выяснили, что хлебная корка является богатым источником антиоксидантов и дает гораздо больше пользы здоровью, чем остальная часть хлеба. Особенно полезны мелкие пресные булочки, их часто подают в столовых, в них много корки – и она хорошо пропекается.  
Вернемся к теме завтрака. Кроме хлеба, существуют еще хлебобулочные изделия (сухари, сушки) и кондитерские. Так вот кондитерские изделия – печенье, пирожные и пр., оставьте для полдника. В большинстве кондитерских изделий с низким содержанием жира, приготовленных на кукурузном масле, присутствуют вредные кислоты и жиры, некоторые из которых могут сделать вас вялыми и раздражительными. Если уж очень хочется – употребите их, когда желудок уже более-менее привык к еде, а не только что проснулся и требует идеальной пищи. На обед вместе с горячим блюдом съешьте кусочек ржаного хлеба, он поможет пище усвоиться.  
Хлеб должен быть:  
\* ровный, без трещин, надрывов;  
\* естественного цвета: для ржаных сортов – темно-коричневый, для булочных изделий – золотистый. Красная пузыристая или белесая корка получается при нарушении срока приготовления теста;  
\* без посторонних включений (особенно опасны черный нагар, окалины, которые содержат канцерогены и могут быть причиной онкологических заболеваний) ;  
\* без деформаций.  
На этикетке обязательно указываются производитель и срок реализации продукции. У большинства хлебобулочных изделий это 24 часа, в упаковке – 48 часов.  
Совет: выберите фирму, продукция которой вас в целом устраивает, старайтесь не покупать хлеб в сомнительных ларьках, принадлежащих неким ИП. К сожалению, производители, особенно мелкие, вовсю играют на популярности хлеба – это продукт, который всегда купят. В изготовлении используется некачественная мука, закупленная на выгодных условиях, тесто начиняют разрыхлителями, ароматизаторами, искусственной закваской и пр.  
Дидактическая игра «Что сделано из муки? »  
Задачи: развивать познавательный интерес, мышление, зрительное внимание.  
Ход игры: дети отмечают фишками только те продукты питания, в состав которых входит мука.  
Дидактическая игра «Назови профессии»  
Задачи: Расширить представления детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба, расширять словарь.  
Ход игры: педагог начинает предложение, дети заканчивают (например: на комбайне работает … комбайнер; на мельнице работает … мукомол и т. д.)  
Дидактическая игра "Что лишнее? "  
Задачи: развитие мышления, зрительного внимания, развивать умение классифицировать предметы по существенному признаку, обобщать.  
Ход игры: детям предлагается рассмотреть изображенные на картинке предметы, назвать их, объяснить их назначение и найти лишний - закрыв его кружочком, сопровождая свое действие речью