**Принято Утверждено**

**на педагогическом совете заведующей МКДОУ**

**Протокол №1 «Татильский д/с «Радуга»**

**М.Т. Абдуллаева**

**«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г. «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2018г.**

Проект «Откуда хлеб пришел»

Средняя группа

2018-2019год

Подготовила:

**Воспитатель-методист**: Прирмагомедова У.А.

Реализуют:

**Воспитатели:** Магомедова Р.Н;

Алиева Н.Э

Амирбекова И.

**Введение**

***Вид проекта****:* познавательно-творческий.

***Тип:*** краткосрочный.

***Участники проекта****:* дети средней группы, воспитатели, родители.

***Актуальность проекта:***

есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и слово хлеб. Хлеб – это символ жизни, здоровья, труда, благополучия.

Мы выбрали эту тему, потому что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения.

Мы хотим воспитать детей любящих, уважающих и знающим, каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а так же, вызвать брежное отношение к хлебу.

***Проблема:***

во время тематической недели – «Откуда хлеб пришел», дети заинтересовались и захотели больше узнать о пути, который проходит хлеб прежде, чем попасть на наш стол.

***Цель:***

 сформировать у детей представление о ценности хлеба. Воспитать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.

***Задачи:***

- расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека;

- сформировать представление о выращивании хлеба от зерна до колоска;

- уточнить знания о процессе приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека;

- воспитывать бережное отношение к хлебу;

- развивать мелкую моторику в процессе работы с тестом;

***Предполагаемый результат:***

- понимание детьми ценности хлеба;

- знание детей о производстве хлеба;

- понимание детьми важности труда хлебороба;

Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний.

Первый хлеб представлял собой подобие запечённой кашицы, приготовленной из крупы и воды, а также мог стать результатом случайного приготовления или намеренных экспериментов с водой и мукой.

В древнем Египте 5-6 тысяч лет назад произошло как бы второе рождение хлеба. Там научились разрыхлять тесто, способом брожения, используя чудодейственную силу микроскопических организмов – хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий. Искусство приготовления “кислого хлеба” от египтян перешло к грекам. Большим лакомством считался разрыхленный пшеничный хлеб и в Древнем Риме. Там появились довольно крупные пекарни, в которых мастера выпекали многие сорта хлеба.

На Руси владели секретом приготовления дрожжевого теста с незапамятных времен. Пекарни когда-то назывались избами. Но пекли хлеб практически в каждом доме. Лишь несколько веков назад возникла специализация хлебных дел мастеров. Появились хлебники, пирожники, пряничники, блинники, ситники, калачники. С ростом благосостояния населения страны доля потребления самого хлеба немного падает, но, тем не менее, это еще основной продукт на столе рабочего, крестьянина, на солдатском столе. Со временем возникает все больше блюд с использованием муки.

Привычка и любовь к черному кислому хлебу у русского народа была настолько сильна, что даже имела серьезные исторические последствия. Как утверждает авторитет в области истории поваренного искусства Вильям Похлебкин, один из важнейших в истории Европы расколов – разделение церквей на западную и восточную, католичество и православие – произошел в значительной степени из-за хлеба. В середине 11 века, как известно, в христианской церкви разгорелся спор о евхаристии, то есть о том, следует ли употреблять квасной (кислый) хлеб, как это делалось в Византии и на Руси, или пресный - согласно практике католической церкви. Византия, стоявшая во главе восточной церкви, вынуждена была выступить против запрета папы Льва 9-го употреблять кислый хлеб, так как не сделай она этого, то лишилась бы союза и поддержки Руси. В России же, как мы уже говорили, кислый хлеб воспринимался как символ национальной самобытности, и отказ от него для русских был невозможен.

Русские всегда ели больше хлеба, чем мяса, что отмечали практически все иностранные путешественники.

В средневековой Англии черный хлеб ели разве что бедняки, а представители состоятельных сословий использовали его, главным образом, в качестве тарелок: большие буханки хлеба, выпеченные несколько дней назад, нарезались крупными ломтями, в середине куска делали небольшое углубление, в которое клали еду. После обеда эти «тарелки» собирали в корзину и раздавали беднякам.

Этапы реализации проекта.

**1. Подготовительный этап.**

- поиск материалов по данному проекту;

- разработка конспектов познавательно-речевых и творческих занятий, наблюдений, бесед;

- экскурсия на кухню детского сада;

- подбор художественной литературы, разучивание стихов и пословиц о хлебе;

- подбор информационного материала в уголок родителей;

**2. Основной этап:**

2.1 Познавательно-речевое развитие

НОД по Ф. Ц. К. М.

- «Откуда хлеб пришел».

***Цель:***познакомить детей с тем, как выращивали хлеб в старину, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей, воспитывать бережное отношение к хлебу.

НОД по Ф. Ц. К. М.

- «Наш румяный каравай».

***Цель****:* закрепить знания детей о хлебе и хлебобулочных изделиях.

**2.2 Экскурсия на кухню детского сада**

***Цель:*** познакомить детей с технологией приготовления теста и выпечкой пирогов.

**2.3 Чтение художественной литературы:**

- М. М. Пришвин «Лисичкин хлеб»;

- А. Мусатов «Как хлеб на стол пришел»;

- украинская сказка «Колосок»;

- р. н. с. «Колобок»

2.4 Художественное творчество

**Рисование по сказке «Колосок».**

***Цель:*** учить детей рисовать колосок способом примакивания; закреплять приемы рисования кистью, умение правильно держать кисть, промывать ее в воде, осушать о тряпочку.

2.5 Художественное творчество.

**Лепка «Колобок ищет друзей»**

***Цель:***учить детей самостоятельно выбирать средства для создания выразительного образа, уточнить представления о форме, закрепить умение скатывать соленое тесто в шар между ладонями, присоединять детали.

**2.6 Художественное творчество.**

**Лепка «Угощение для куклы Кати».**

***Цель:*** заинтересовать детей лепкой разнообразных изделий, упражнять в применении приемов: раскатывания, сплющивания, скручивания и т. д.

**2.7 Досуг «Хлеб – всему голова».**

***Цель:*** формирование нравственно-ценностных ориентаций в ходе совместной познавательной деятельности.

**3. Консультация для родителей.**

- «Значение хлеба в жизни человека»;

- «История возникновения хлеба»;

- выставка детских рисунков и поделок;

- презентация проекта;

5. Ожидаемый результат.

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берется хлеб, как его делают, кто его растит и печет. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей развивались: познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

В процессе реализации проекта дети познавали мир, делали открытия,

приобретали опыт общения.