Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад № 34 муниципального образования Белореченский район

**Проект «Хлеб – всему голова!»**

**(средняя группа)**

Воспитатель средней группы Степанова Н.Н.

ст. Черниговская

Хлеб - это продукт человеческого труда, он всегда считался символом благополучия и достатка.

«Хлеб – всему голова» – одна из самых распространенных пословиц нашего народа. И вовсе не зря, ведь без хлеба не обходится ни один день нашей жизни, и в праздники и в будни, хлеб остается главным продуктом на нашем столе. А все потому, что мы действительно любим хлеб и хлебобулочные изделия. И у хлебушка есть свой международный праздник – Всемирный день хлеба, который отмечается 16 октября.

**История праздника Всемирный день хлеба**

16 октября 1945 года была создана Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН. В 1950 году названная организация предложила утвердить Генеральной Ассамблее ООН дату 16 октября в качестве Всемирного дня хлеба. В 1979 году, по настоянию Международной ассоциации пекарей и кондитеров, ООН повторно согласовала главный праздник хлеба в этот день. Всемирный день хлеба не единственный праздник, посвященный хлебу, который отмечают в нашей стране . Например, славянский праздник Хлебного Спаса отмечают 29 августа и связывают с завершением жатвы злаковых культур. Раньше в этот день выпекали хлеб из пшеницы нового урожая, освещали его и употребляли всей семьей.

Во Всемирный день хлеба во многих странах проходят разнообразные выставки продукции хлебопеков и кондитеров, ярмарки, мастер-классы, конкурсы, спортивные состязания. Участники мероприятий украшают свои наряды злаками и поют задорные частушки о хлебе. А также в этот день устраиваются благотворительные акции бесплатной раздачи хлеба всем нуждающимся.

**Интересные факты**

История возникновения хлеба началась очень давно. Согласно историческим данным, первые хлебные изделия возникли около 8 тысяч лет тому. Внешне они напоминали лепешки и выпекались на раскаленных камнях. Ингредиентами для таких лепешек служили крупа и вода. Среди историков нет единой версии, как древние люди сообразили запекать первый хлеб. Но распространено мнение, что это произошло случайно, когда зерновая смесь перелилась через край горшка и запеклась. Вот с тех пор человечество и употребляет печеный хлеб.

Каждый человек в среднем съедает почти 7 тонн хлеба и около 35 тыс. булок за всю свою жизнь.

В старину люди из высшего сословия предпочитали употреблять в пищу белый хлеб, а черный и серый из-за цвета ел низший класс (беднота). Начиная с XX века, некоторые слои из высшего общества узнали о пользе и питательности ржаного и серого продукта, и он стал пользоваться большей популярностью.

Хлеб - продукт который сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить.

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно.

Вместе с ребятами средней группы мы выяснили, где же действительно «растут» булки, проследили весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, познакомились с разнообразием хлебобулочной продукции.

Работая над проектом, мы постаралась обратить внимание детей на то, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе: люди каких профессий трудятся над тем, чтобы хлеб «пришёл» к нам на стол.

Цель проекта: Воспитывать бережное отношение к хлебу.

Задачи проекта:

- Формировать у детей первоначальные представления о процессе выращивания хлеба. Расширить знания детей о хлебе (черный — ржаной, белый—пшеничный). Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;

- формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста;

- формирование элементарных экологических знания об особенностях выращивания зерновых растений, доступных пониманию ребенку-дошкольнику;

- развитие творческих способностей;

- поддерживать естественный интерес и любознательность детей;

- воспитывать у детей чувства уважения к труду людей (хлеборобам, хлебопекам, бережное отношение к хлебу, природе родного края и разумного вмешательства человека;

- воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.

Для решения поставленных задач использовались методы и формы работы :

Беседы: «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб?», «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»

Рассматривание: «Пшеница и рожь» (колосья).

Рассматривание: серия сюжетных картин:

«Как выращивали хлеб наши предки».

Этические беседы на основе прочитанных художественных произведений:

М. Пришвин «Лисичкин хлеб», К. Г. Паустовский «Горячий хлеб».

**Посадка семян пшеницы, ржи, овса**.

Наблюдения за прорастанием семян (пшеницы, ржи) в разных условиях (Зачем растениям вода).

Трудовая деятельность: замешивание теста и выпечка ржаного хлеба.

Просмотр мультфильмов: «Колосок», «Колобок»

Просмотр презентации: «Как колосок, на стол хлебом пришел».

Художественно-творческая деятельность:

Лепка из соленого теста, и роспись готовых изделий.

Слушание: песен «Колосок» (о хлебе, «Батоны и ватрушки»)

Пение песенок «Ладушки, ладушки», «Я пеку, пеку, пеку», отрывок из песни «К нам гости пришли»

Хоровод «Каравай»

Разучивание пословиц о хлебе, разгадывание загадок.

В ходе реализации проекта дети познакомились с особенностями выращивания зерновых растений, научились находить признаки сходства и отличия зерновых культур;

- пополнили словарный запас, научились обосновывать ценность каждого вида трудовой деятельности, связанной с производством зерна и хлеба, названий хлебобулочных изделий;

- у дошкольников сформировался устойчивый интерес к труду взрослых, уважение к труду взрослых.