**Экологический познавательно- исследовательский проект для детей 5-7 лет «Хлеб – всему голова»**

**Проблема: После обеда в каждой группе остаётся много хлеба. Дети часто забывают взять его с тарелочки, это объясняет тем, что не хотят или не любят. Многие могут играть с хлебом, лепить шарики, кидать, крошить, но ведь хлеб издавна считался нашим богатством.**

**Актуальность проекта:** В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе. Я часто прошу сына, зайди, купи хлеба; в детстве я своим детям говорила, ешьте с хлебом!  
Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!   
В старину к хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку.   
Моя мама родилась в деревне, и детство ее пришлось на военные годы. Она нам рассказывала, что самое огромное желание было, съесть большой кусок черного хлеба!  
С детских лет нас учили, бережно относится к хлебу, как к самому большому богатству. Так откуда же берется хлеб? Может быть, булки растут на дереве? С помощью экологического проекта мы это узнаем!

**Назначение проекта:** проект призван обратить внимание детей, какими усилиями взрослых хлеб появляется у нас на столе; проект призван воспитывать бережное отношение к хлебу и труду хлебороба.  
**Цель:** формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.  
**Задачи:**   
***Образовательные:***  
• изучить историю возникновения хлеба;  
• познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом;  
• расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении.  
***Развивающие:***  
• развивать познавательно – исследовательскую деятельность;  
• развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.  
***Воспитательные:***  
• воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;  
• воспитывать желание делиться полученными знаниями.  
  
**Участники проекта:** воспитанники старшего дошкольного возраста, воспитатели Сидорова Н.Н. и Рускуль О.И., родители.  
**Вид проекта:** экологический, познавательно-исследовательский.  
**Продолжительность проекта:** среднесрочный (30 дней).  
**Ресурсное обеспечение:** оборудование мультимедиа, музыкальный центр, аудио- и видеотека; книги со сказками, книжки - панорамы, раскраски; дидактические игры; пазлы по теме; художественные альбомы и иллюстрации по теме.

**Предварительная работа:**  
• Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.  
• Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео-материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.  
• Подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.  
  
**Народный календарь: основные земледельческие даты –   
по старому стилю (апрель, май, июнь).**  
• Степан-равнопашец (26 апреля) - начало вспашки полей под посев яровых хлебов.  
• Еремей-запрягальник (1 мая) - крестьяне начинают вспашку и засев полей яровым хлебом.  
• Орина-рассадница (5 мая) - время посева капусты.  
• Никола травной (вешной, весенний) (9 мая) - как правило, к этому времени появляется первая трава - весна в самом разгаре.  
• Лукерья-комарница (13 мая) - к середине мая в средней полосе России появляются комары.  
• Сидор северный (14 мая) - обычно в это время начинают дуть северные ветры, примерно на две недели в России холодает.  
• Олена-леносевка (21 мая) - время начала посева льна.  
• Федосия-колосеница (29 мая) - колос идет в озимый хлеб.  
• Еремий-распрягальник (31 мая) - конец посева яровых хлебов. Крестьяне выпрягают волов и лошадей из рабочего ярма.  
• Акулина-сдерихвостка (13 июня) - в этот период в средней полосе России появляются мошки, комары, оводы, пауки и другие насекомые, которые беспокоят людей и скот. Животные часто бегают по полю и хлещут себя хвостом, отмахиваясь от вредителей.  
• Аграфена-купальница (23 июня) - начало купального сезона на Руси, вода к этому времени прогревается.

**Ожидаемый результат:**  
• формирование у детей представления о ценности хлеба;  
• получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;  
• воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;  
• воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.  
  
**Методы исследования:**  
• сбор информации;  
• беседы;  
• наблюдения;  
• опытно – экспериментальная деятельность;  
• анализ.  
  
**Взаимодействие с родителями:**  
• Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.  
• Совместно с семьями составить кулинарную книгу «Старинные рецепты наших бабушек».  
• Совместная викторина с родителями: «Умники и умницы».  
• Чаепитие с семьями (с домашней выпечкой).  
• Выпуск стенгазеты «Хлеб - наше богатство!».

**Интегрируемые образовательные области:**

• Познавательное развитие;  
• Речевое развитие;  
• Социально-коммуникативное развитие;   
• Художественно-эстетическое развитие.  
  
**Познавательное развитие:**  
Беседы:  
«Как на наш стол хлеб пришел»;  
«Кто такой хлебороб»,  
«Хлеб всему голова!»  
«Какой бывает хлеб»;  
«Как испечь хлеб в домашних условиях»;  
«Хлеб – наше богатство!»

Рассматривание иллюстраций и репродукций:  
Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»;  
Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб»;  
Рассматривание картин И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская», С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».  
  
Просмотр документальных фильмов:  
«История про хлеб»;  
«По секрету всему свету. Как получается хлеб»;  
«Как печется хлеб!» Передача для детей «АБВГДейка».  
  
Просмотр мультфильмов:  
«Золотые колосья» белорусская сказка;  
«История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена;  
«Колобок» русская народная сказка;  
«Хлеб» белорусская сказка;  
«Чудо – мельница!» русская народная сказка.  
  
Знакомство с профессиями:   
• Агроном;  
• Комбайнер;  
• Пекарь;  
• Кондитер;  
• Продавец.

Исследовательская деятельность:  
Рассматривание и сравнивание зерен при помощи лупы (ржи, пшеницы, ячменя, овса).  
Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;  
Опытно – экспериментальная деятельность:  
Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).  
Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).  
Замешивание теста и выпекание хлеба в электро-хлебопечке (с помощью родителей).

Чтение художественной литературы о хлебе:  
• Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; «Колобок» (См. приложение 3)  
• В. Дацкевич «От зерна до каравая»;  
• К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»;  
• В. Ремизов «Хлебный голос»;  
• Я. Аким «Хлеб»;  
• Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»;  
• Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»;  
• И. Токмакова «Что такое хлеб»;  
• Н. Самкова «О хлебе»;  
• П. Коганов «Хлеб - наше богатство»;  
• Загадки, скороговорки, пословицы, поговорки, стихи, приметы о хлебе

**Социально-коммуникативное развитие:**  
Сюжетно-ролевые игры:   
«Семья»;  
«Магазин»;  
«Булочная»;  
«Кулинария».  
  
Дидактические игры:  
• «Назови профессию»;  
• «Что, где растет»;  
• «Что из какой муки испекли?»;  
• «Четвертый лишний»;  
• «От зерна до каравая»;  
• «Что сначала, что потом»;  
• «Превращения»;  
• «Чудесный мешочек»;  
• «А какой он, хлеб?»;  
• «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»;   
• «Угадай на вкус»;  
• «Угадай на ощупь»;  
• «Из чего сварили кашу?»;  
• «Как превратить муку в тесто?»;  
• «Назови ласково».

**Художественно-эстетическое развитие**

**Изобразительная деятельность:**

рассматривание картин и иллюстраций о хлебе;  
• лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевой игры «Булочная»;  
• составление картин из манной крупы;  
• изображение хлебных полей; людей, выращивающих хлеб.  
  
  
**НОД:**  
«Откуда к нам приходит хлеб»;   
«Хлеб – всему голова»;  
Составление рассказов по серии картин «Как люди выращивают хлеб»;   
Беседа: «Кем бы ты хотел стать?» (профессии хлебороба, пекаря…).

**Взаимодействие с родителями**  
• Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.  
• Изготовление групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек».  
• Оформление стенгазеты «Хлеб всему голова».

• Оформление папки « Из чего делают хлеб».

• Какие машины помогают хлеборобам?

**Этапы экологического, познавательно – исследовательского проекта:**

**1. Подготовительный этап:**   
• определение объектов изучения;   
• подбор семян злаков, предметов ухода, формочек для теста, ручной мельницы;   
• подбор пословиц и поговорок, загадок о хлебе.  
**2. Основной этап:**  
• посадка семян, выращивание рассады;   
• ведение наблюдений и фиксация их в альбоме;   
• получение муки из зерна;   
• изучение свойств муки, теста.  
**3. Заключительный этап:**   
• обобщение результатов работы;   
• оформление экспозиции поделок из теста;  
• инсценировка русской народной сказки «Колосок»;  
• проведение фольклорного праздника «Хлеб – всему голова!»  
  
**В своей работе мы опирались на следующие принципы:**  
• единый подход педагогов и родителей к процессу воспитания детей;  
• взаимное доверие во взаимоотношениях педагогов и родителей;  
• дифференцированный подход к каждой семье;  
• уважение и доброжелательность друг к другу;  
• открытость дошкольного учреждения для родителей;  
• равноправие и ответственность родителей и воспитателей ДО.  
  
**Инновационные формы и методы работы с семьей:**  
Родительская гостиная на тему: «Как испечь хлеб в домашних условиях?»;  
Тематическая выставка рисунков « Колоски».

**Формы работы:**  
• Дидактические игры.  
• Музыкальные занятия.  
• Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.  
• Организация тематических досугов и развлечений.  
• Беседы-диалоги.  
• Чтение детской литературы по теме.  
• Показ представлений по теме.  
  
**Предполагаемый результат:**  
Реализация проекта способствует:  
- формированию экологических представлений у дошкольников о ценности хлеба;  
- получению знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;  
- воспитанию интереса к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;  
- формированию бережного отношения у детей и взрослых к хлебу.  
  
**Список используемой литературы:**  
1. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.  
2. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.  
3. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм

Приложение:

**Тема**: **«Откуда хлеб пришел?»**

**Программное содержание:**познакомить детей с процессом выращивания хлеба. Дать представление о том, как хлеб приходит к нам на стол, обратить внимание на содержание труда людей в городе и в селе. Воспитывать уважительное отношение к труду людей, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование**: картинки, тарелка с мукой.

**Обогащение словаря:** чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод.

Этапы

Действия воспитателя

Деятельность детей

М - П.

Ребята, подойдите, все ко мне, возьмитесь за руки, сделайте не большой круг. Улыбнитесь друг другу, пожелайте друг другу ласковые слова. «Ласковое слово, что солнышко». Молодцы.

А теперь подойдите к столам, сядьте все удобно, внимательно послушайте меня, сегодня у нас очень интересная тема. А тема у нас называется **«Откуда хлеб пришел?»**

Дети подходят к воспитателю, берутся за руки, друг другу улыбаются.

О - П.

Ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

А вчера?

А что было на обед?

Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Правильно, каждый день у нас на столе и в школе и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб?

Какой хлеб вы любите?

Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

А, как он в магазин попал, хотите, расскажу?

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.

Специальными машинами, сеялками.

Потом вырастают вот такие колоски

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу

Там зёрна перемелют в муку. Посмотрите вот у меня мука в тарелке. Попробуйте её руками. Какая она на ощупь?

Из этой муки на хлебозаводе *(завод, где пекут хлеб)* пекут хлеб, булки.

**Физкультминутка:**

**Дует ветер с высоты.**

**Гнутся травы и цветы.**

**Вправо-влево, влево-вправо.**

**Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны)*.**

**А теперь давайте вместе.**

**Все попрыгаем на месте *(прыжки)***

**Выше, веселей, вот так!**

**Переходим все на шаг *(ходьба на месте)***

**Вот и кончилась игра.**

**Заниматься нам пора.**

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

Посмотрите, какие нужны компоненты

Давайте их назовём.

Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин.

Ребята, а что ещё пекут из муки?

Молодцы!

(Молочная каша, булка, чай)

(Омлет, булка с маслом, кофе)

(Борщ, вермишель с котлетой, сок, хлеб)

Хлеб.

Да.

(Белый, булки с изюмом, мягкий).

(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный*).*

(Мама купила в магазине)

Да.

(мягкая, рассыпчатая).

Дети выполняют физминутку вместе с воспитателем.

Ответ детей.

(Мука, вода)

(Ответы детей).

 (булки, батоны, пирожки, пирожные).

Р – К.

**Дидактическая игра:** Сложи правильно

**Цель:** разложить и объяснить карточки в правильной последовательности. «Как хлеб на стол попадает»

Дети играют в дидактическую игру, складывают картинки.

**Ожидаемый результат:**

**Воспроизводит:**процесс выращивания хлеба.

**Понимает:**как хлеб приходит к нам на стол.

**Принимает:**бережное отношение к хлебу.

Конспект НОД

« Хлеб-всему голова»

**Цель**– формирование бережного отношения к хлебу.

**Задачи:**

-продолжать воспитывать  у дошкольников уважительное отношение к труду хлеборобов, пекарей, бережное отношение к хлебу.

-обогатить представления дошкольников о том, как делают хлеб;

-активизировать словарь по лексической теме «Хлеб»;

-упражнять в словообразовании;

-совершенствовать умение эмоционально воспринимать стихотворение и понимать его содержание и идею;

**Материал к занятию:**Картинки с хлебобулочными изделиями, картинки последовательности «Как выращивают хлеб»; на подносах колоски пшеницы и ржи.

**Воспитатель:**

Рос сперва на воле в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна - в муку и тесто,

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам хлебом.

**Воспитатель:**- Вы догадались, о чем мы будем сегодня говорить?

**Дети**:- О хлебе!

**Воспитатель:**- Ребята, какие еще хлебобулочные изделия вы знаете?

(Ответы детей).

**Воспитатель :** Хлеб издавна символизирует  народное благополучие, довольство. Его употребляют все народы мира. Хлеб – непременный участник и повседневной еды,   и праздничного застолья. Представить нашу жизнь без хлеба, без вкусной мягкой булки на столе просто невозможно. Об этом говорят пословицы и поговорки. Вспомните поговорки о хлебе.

*«Хлеб – всему голова!»*

*«Калач приестся, а хлеб никогда»*

*«Хлеб да вода – богатырская еда»*

*«Пот на спине – так и хлеб на столе»*

*«Худой обед, если хлеба нет!» и т д*

**Воспитатель:**- Ребята, легко ли вырастить хлеб?

(ответы детей)

**Воспитатель:**- Где выращивают хлеб?

**Дети:** - На поле!

**Воспитатель:**- Давайте и мы туда отправимся.

(Дети встают друг за другом, «едут» в поле на машинах, подпрыгивают на кочке, приседают в яме, делают повороты влево-вправо, объезжая горку).

Едем в поле

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на поле приехали!

**Воспитатель:**- Как готовят поле? Какую технику возьмем в помощь?

(Ответы детей).

**Воспитатель:**-Что трактор делает с землей?

**Дети :-** Пашет, боронит землю.

**Воспитатель:**- Как называется профессия человека, который работает на тракторе?

**Дети :**- Тракторист!

**Воспитатель:**- Какая техника поможет засеять поле?

(0тветы детей)

**Воспитатель:**- Как называется профессия человека, который работает на сеялке?

**Дети :**- Сеяльщик!

**Воспитатель:**- Какая техника поможет убрать урожай?

**Дети :**- Комбайн!

**Воспитатель:**- Как называется профессия человека, который работает на комбайне?

**Дети :**- Комбайнер!

**Воспитатель:**- Как можно назвать  всех людей, которые помогали вырастить урожай, хлеб?

**Дети :**- Хлеборобы!

**Воспитатель:** я предлагаю поиграть вам в игру, подобрать родственные слова к слову «Хлеб»

***Дидактическая игра «Новые слова»***

•        Крошки хлеба (какие?) -  хлебные.

•        Человек который выращивает хлеб-  хлебороб

•        Завод где выпекают хлеб- хлебозавод

•        Посуда для хлеба (что это?) – хлебница.

•        Квас из хлеба (какой)  - хлебный.

•        Человек, который печет хлеб – хлебопек.

•        Прибор для резки хлеба – хлеборезка.

**Воспитатель:**- Когда поле готово к засеванию  зерном, нужно выбрать, чем будем засеивать рожью или пшеницей?

**Воспитатель:**- Чем отличаются эти колосья?

**Дети:-** Колос пшеницы толще, чем  колос ржи.

- Зерна пшеницы круглые, а ржи удлиненные.

**Воспитатель:-** Какая мука получится из пшеницы, а какая изо ржи?

**Дети:**- Из пшеницы – пшеничная мука, белая.

- А изо ржи – ржаная мука, темная.

**Воспитатель:**- Ребята, как узнать, что урожай созрел?

**Дети:** - Колоски желтые, золотые, усатые.

**Воспитатель:** Играем в игру «Колосок»

***Дидактическая игра «Какой колосок»***

Колосок из зерна пшеницы (какой?) – пшеничный.

Колосок из зерна ржи (какой?) – ржаной.

Колосок из зерна овса (какой?) – овсяный.

Колосок из зерна гречихи (какой?) – гречишный.

Колосок из зерна ячмень (какой?) – ячменный.

Колосок из зерна кукурузы (какой?) – кукурузный.

**Воспитатель:-** Куда отправится зерно после очистки?

**Воспитатель:**- Становитесь, друг за другом, поехали:

Едем в город.

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на мельницу приехали.

**Воспитатель:-** Кто работает на мельнице? На мукомольном комбинате?

**Дети:**- Мельник! Мукомол!

**Воспитатель:**- Что мельник будет делать с зерном?

(Ответы детей)

**Воспитатель:-** Куда дальше повезем муку?

(0тветы детей)

**Воспитатель:**- Что делают с мукой в пекарне?

(0тветы детей)

**Воспитатель:**- Как называется профессия человека, который работает в пекарне?

**Дети :**- Пекарь!

**Воспитатель:** Ребята, давайте рассмотрим хлебобулочные изделия. (выставляют картинки)

***Игра «Скажи иначе»***

•        Хлеб по запаху какой-пахучий, душистый, ароматный

•        Хлеб на вкус какой- аппетитный, вкусный, сладкий

Хлеб на ощупь какой- свежий, мягкий, пышный, твердый

**Воспитатель:** Ребята, послушайте стихотворение С.Михалкова «Булка»

Три паренька по переулку

Играли, будто бы в футбол,

Туда – сюда гоняли булку,

И забивали ею гол.

Шёл мимо незнакомый дядя

Остановился и вздохнул.

И на ребят совсем не глядя,

К той булке руку протянул.

Потом, насупившись сердито,

Он долго пыль с неё сдувал.

И вдруг, спокойно и открыто

При всех её поцеловал.

«Вы кто такой?» - спросили дети,

Забыв на время про футбол

«Я пекарь» - человек ответил

И с булкой медленно ушёл.

И это словно пахло хлебом,

И той особой теплотой,

Которой налиты под небом

Поля пшеницы золотой.

**Воспитатель:**Как вы думаете, хорошо ли поступили мальчики? (Ответы детей)

**Воспитатель:**Почему незнакомый прохожий поднял и поцеловал булку? (Ответы детей)

**Воспитатель:** Как нужно относиться к хлебу? (Ответы детей)

**Воспитатель:** - О хлебе много можно говорить, и это правильно, но сегодня мы и так немало о нем с уважением говорили.

«Запомни же, как дважды два,

Народной мудрости слова:

«Кто хлебушком не дорожит,

Тот мимо жизни пробежит»

И если ты не глух, не слеп.

Цени народный, трудный хлеб!»

В рамках проекта «Хлеб-всему голова» мы старались объединить различные виды детской деятельности в одно целое. Рассматривали иллюстрации, картины, фотографии.



Рассматривали колоски, сравнивали зерно ржи, овса,пшеницы.





Познакомили детей с сельхозтехникой, которая нужна для подготовки почвы, сбора и обработки урожая. В ходе проекта дети узнали, как выращивали хлеб в старину, как его выращивают в наше время. Разучили пословицы и поговорки о хлебе. Дети приняли активное участие в опытно- экспериментальной деятельности: прорастание зёрен, превращение зерна в муку .







На экспериментальной деятельности «Мы - пекари» дети обследовали муку , сравнили пшеничную и ржаную муку. Познакомились с её свойствами , с умением замешивать тесто.







Вместе с родителями дети посетили хлебный отдел магазина, где она убедились, что современные торговые сети предлагают большой ассортимент хлебобулочных изделий, что хлеб бывает пшеничный, ржаной, подовый, что можно купить хлеб с разными добавками.

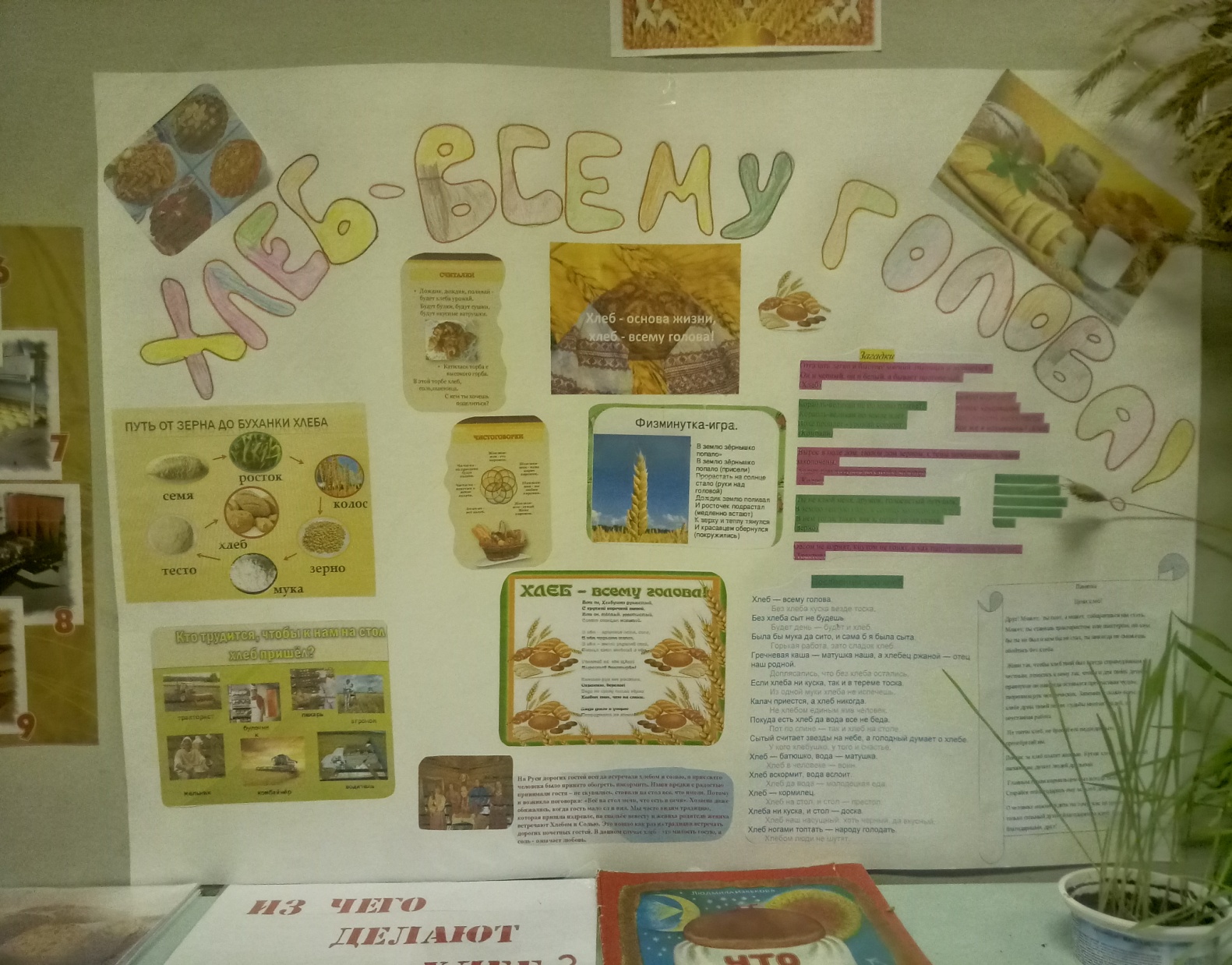




В реализации проекта приняли активное участие родители, они оформили книгу рецептов «Хлеб- всем голова» , альбом загадок, пословиц и поговорок о хлебе, стенгазету.







Во время работы над проектом с детьми были проведены занятия по изодеятельности : лепка» Колосок» , рисование «Колосок» , «Хлебобулочные изделия»



Итоговым мероприятием стал праздник» Хлеб - всему голова»









Самоанализ проектной деятельности: цель проекта достигнута, проведение диагностических знаний по теме показала, что:

-дети получили в игровой и занимательной форме новые знания, уточнили и углубили представление о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания;

-узнали откуда берётся хлеб и как его производят. Появилось уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, сформировались навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество. Всё это способствует не только познанию природы, но и утверждению в самом себе человеческого достоинства, доброты, сопереживания всему живому. Дети самостоятельно смогли сделать выводы по результатам исследовательской деятельности

1)Пшеницу можно вырастить не только в поле, но и в баночке на подоконнике.

2)Зерновым культурам, как и всем растениям для роста необходимы: плодородная почва, свет, вода, тепло, уход(правильная посадка, полив)

3) Существует много разных сортов хлеба и хлебобулочных изделий, которые отличаются внешним видом, вкусовыми качествами. Использование проектного метода по теме «Хлеб-всему голова» способствовало систематизации знаний детей, привлечение родителей к образовательному процессу. Позволило образовательный процесс сделать более качественным и интересным для детей.