**ТИП ПРОЕКТА:** познавательно-речевой, с элементами

 исследовательский деятельности.

**ПО КОЛИЧЕСТВУ УЧАСТНИКОВ:** групповой.

**УЧАСТНИКИ:** воспитанники старшей разновозрастной группы,

 родители воспитанников, воспитатель.

**ВОЗРАСТ:** 5 – 7 лет.

**ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ:** среднесрочный

 (с 02 октября по 16 октября 2019г.)

**АВТОР ПРОЕКТА**: воспитатель Третьякова С.А.

**Проблема**

 После обеда в каждой группе остается много хлеба. Дети часто забывают взять его с тарелочки, это объясняют тем, что не хотят или не любят. Многие могут играть с хлебом, лепить шарики, кидать, крошить.

Но ведь хлеб издавна считался нашим богатством. На Руси к хлебу всегда относились с почтением и благоговением. Слагали песни, стихи, пословицы:

* Хлеб – батюшка, водица — матушка.
* Хлеб – дар Божий.
* Без хлеба и мёдом сыт не будешь.
* .Хлеб - всему голова.

В настоящее время у детей недостаточно сформированы знания о ценности хлеба, о процессе выращивания хлеба, о труде людей, участвующих в производстве хлеба. Этому способствует и низкий уровень заинтересованности родителей к воспитанию у детей бережного отношения к хлебу, уважение к традициям русского народа***.***

**Актуальность.**

В жизни каждого человека понятие *«****хлеб****»* входит с рождения. И в сознании человеческом **хлеб** представляется не только караваем на столе, но и мерилом нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд.

 В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям. Ребенок учится ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни.

 В последнее время нас всё чаще волнует отношение детей к **хлебу**. Всегда ли мы бережно относимся к **хлебу**? Кто использует **хлеб для питания**? Всегда ли **хлеба** было вдоволь на столе у людей? От чего зависят урожай **хлеба** и разнообразие его на прилавках магазина? Как **хлеб** попадает на наш стол? Кто заботится о том, чтобы мы могли приобрести его к своему столу? Ответить на эти вопросы 48% детей старшей разновозрастной группы не смогли. Остальные 52 % воспитанников затрудняются с ответами, их знания по теме очень бедны.

Это еще раз подтверждает, что надо расширять и углублять знания детей о хлебе, способах его получения, работе хлеборобов, пекарей. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы хотим воспитать детей, знающих каким способом получают муку, **хлеб и уважающих труд хлеборобов**, а также научить бережно относиться к **хлебу**.

Как же научить уважать хлеб? В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному.
Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут.
Вместе с ребятами старшей группы мы решили проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

***Модель трёх вопросов:***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Что мы знаем?*** | ***Что хотим узнать?*** | ***Где мы можем узнать?*** |
| *Хлеб продается в магазине* *Хлеб бывает белый и черный* *Хлеб вкусный и ароматный**Он полезный* *Сеют зерно и отвозят на мельницу**Хлеб пекут из муки*  | *Как растет хлеб?* *Как готовится тесто?* *Какой хлеб полезней?* *Как правильно кушать хлеб?*  | *Спросить у взрослых**Посмотреть в интернете**Прочитать в книге, энциклопедии**Посмотреть кино или мультики**Сходить в музей* |

**Цель:**

 формирование у детей первоначальных представлений о процессе получении хлеба, о значимости его для человека.

**Задачи:**

1. Изучить историю возникновения хлеба.

2. Узнать, почему хлеб называют хлебом, как хлеб выращивали раньше.

3. Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы

 стать хлебом.

4. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и

 промышленности.

5. Обогащать словарный запас детей новыми словами. Учить правильно

 строить предложения, высказывать свои мысли.

6. Развивать творческие способности детей.

7. Способствовать детской любознательности, расширять кругозор.

8. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей

 разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.

**ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА**

1. **ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ ЭТАП**

 **Деятельность педагогов** :

- определение проблемы,

- определения уровня знаний детей по теме,

- постановка цели и задач,

- определение методов работы,

- составление плана мероприятий по реализации проекта;

- анкетирование родителей воспитанников,

- вызвать положительный отклик родителей на существующую проблему.

**Совместная  деятельность педагогов и родителей:**

подбор:

-методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;

-материалов для изобразительной и продуктивной, коррекционной деятельности детей;

-материалов, игрушек, атрибутов для игровой деятельности;

- презентаций на данную тему.

1. **ОСНОВНОЙ ЭТАП (ПРАКТИЧЕСКИЙ)**

**ПЛАНИРОВАНИЕ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**Педагог**

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательная область | Формы и методы работы |
| Познавательное развитие. | НОД: ”Хлеб - всему голова” с использованием ИКТ.«Злаки родного края»- рассматривание зёрен пшеницы, ржи, ячменя.Экскурсия на пищеблок «Кто печет нам пирожки?»Оформление мини-музея «Хлеб- всему голова».Посадка злаковых. |
| Социально-коммуникативное развитие. | Беседы: ”Откуда хлеб пришёл”,“Как выращивают хлеб”,”О сборе урожая”,”О культуре поведения за столом и бережном отношении к хлебу”,”О профессиях хлебороба, пекаря”, ”Путешествие на хлебозавод”, ”Комбайны-великаны”, ”Главная машина –трактор”.Дидактические игры: «Что из чего?», «Узнай на вкус», «Достань и назови», «От зернышка до булочки», «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?» и другие.Сюжетная игра: «Хлебный магазин», «В музее хлеба» |
| Речевое развитие | Этические беседы на основе прочитанных произведений: Г.Х.Андерсен : ”О девочке, которая наступила на хлеб”, М.Пришвин “Лисичкин хлеб”. Инсценировка сказки “Колобок”. Чтение и обсуждение: Б. Вовк. «Мякиш»,Я. Тайц «Всё здесь».Стихотворения: «Ломоть хлеба», «Зернышко пшеницы» В. Орлов, «Хлебушек душистый» С. Погореловский, «Лето пролетело» В. Воронько и другие.Чтение и заучивание пословиц, поговорок, потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях.Мероприятие «Дар маленького зернышка» (с библиотекарем сельской библиотеки) |
| Художественно-эстетическое развитие  | Аппликация ”Колосок из макарон”. Выкладывание колоска из овса на пластилиновой дощечке. Рисование ”Колосок”.Рассматривание репродукций картин русских художников : Ш.Шишкин “Рожь”, Н.Купреянов “Вспашка”,” Посев”, “Уборка”,И.Репин “Л.Толстой на пашне”, А.Васнецов “Жнецы”,Т.Яблонский “На колхозном току”. Лепка из солёного теста.Раскрашивание раскрасок на тему:  «Хлеб, хлебобулочные изделия» Конструирование из строительного материала:  «Грузовые машины». |
| Физическое развитие | Подвижные игры: «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!», «Из муки – не из муки». Хороводная игра «Каравай»,  «Белый хлеб».Физкультминутки: «Замесим тесто», «Колоски». |

**ДЕТИ.**

 Знакомство с хлебобулочными изделиями. Наблюдения за всходами пшеницы, овса и ржи. Разучивание игр, стихотворений, участие в экскурсиях на кухню, инсценировках и продуктивной деятельности. Поиск с родителями новых знаний о хлебе, его производстве и подготовка сообщений.

**РОДИТЕЛИ.**

Беседа «Значение хлеба в жизни человека».

Поиск новых знаний о хлебе, его производстве и подготовка сообщений. Участие в оформлении фото выставки «Я пеку, пеку, пеку…».

Участие в оформление мини-музея « Хлеб всему голова».

Участие в оформлении стенда «Пословицы и поговорки о хлебе».

Анкетирование на тему: «Хлеба к обеду в меру бери…».

Участие в изготовлении хлебобулочных изделий.

1. **ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП**
* анализ достижения поставленной цели и полученных результатов;
* обобщение результатов работы, формулировка выводов;
* обобщение собранного в процессе работы над проектом материала;
* чаепитие «Блинчики-блины»;
* подготовка презентации проекта.

**Ожидаемые результаты по проекту:**

1. Воспитанники познакомятся с историей возникновения хлеба.

2. Узнают, как хлеб выращивали раньше.

3. У детей сформируется представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

4. Воспитанники много узнают о труде взрослых в сельском хозяйстве и

 промышленности. Будут бережнее относиться к хлебу и к труду людей.

5. Обогатится словарный запас детей новыми словами. Они научатся правильно строить предложения , высказывать свои мысли.

6. Проявятся творческие способности детей.

7. Расширится кругозор воспитанников. Дети познакомятся с названиями хлебобулочных изделий (батон, хлеб, пирожки, баранки, пряники);

8. Узнают о пользе хлеба для человека.

 **ПРОДУКТЫ ПРОЕКТА:**

 - Стенд «Откуда хлеб пришел на стол» .

- Фотовыставка «Самая вкусная булочка моя!» .

- Книжки-малышки.

- Выставка рисунков «Хлебобулочные изделия».

- Картотека дидактических игр.

- Мини-музей «Хлеб всему голова»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Режимные моменты**  | **Совместная работа педагога с детьми**  | **Совместная работа родителей с детьми**  | **Свободная творческая деятельность детей**  |
| **1 Утро**  | Беседа «Любимые хлебобулочные изделия». Индивидуальная работа «Назови хлебобулочные изделия».  | Помощь в подборе иллюстраций, фотографий.   Совместная творческая работа - фото «Я пеку, пеку, пеку…».  |  Лепка из соленого теста «Любимые хлебобулочные изделия»  |
| **2 Непосредственно образовательная деятельность.**  |  НОД (Познавательное развитие): «Герои жатвы». П/и «Каравай». НОД (Художественно-эстетическое развитие): «Колосок».  | Просмотр клипа «Хлеб всему голова». Чтение произведения: Б. Вовк  «Мякиш».  | Конструирование «Хлебозавод» из разных видов конструкторов.  |
| **3 Прогулка**  | Наблюдение «Кто еще любит хлебные крошки и зерна?»  | Рекомендуется понаблюдать с детьми за кормушками.  | Лепка из теста «Пирожки».  |
| **4 Вторая половина дня.**  | Чтение произведения : «Ломоть хлеба», «Зернышко пшеницы» В. Орлова.  | Рекомендуется сходить в магазин посмотреть разнообразие хлебобулочных изделий.  | Аппликация «Колосок из макарон».  |

**ПЛАН ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ПРОЕКТА (ОСНОВНОЙ ЭТАП)**

**ВЫВОДЫ**

  **Цель проекта достигнута**.

Проведенная диагностика знаний по теме показала, что:

- дети получили в игровой и занимательной форме новые для себя знания, уточнили и углубили представления о то, что **хлеб** является ежедневным продуктом питания человека,

- 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.

Все 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 ящиках на подоконнике.
2. Зерновым культурам, как и всем растениям, для роста необходимы:
* плодородная почва
* свет
* вода
* тепло
* уход (правильная посадка, полив).
1. Пшеница является ценным и необходимым продуктом питания, содержащим в себе много витаминов. Из неё можно приготовить много блюд (из нее мелят муку и пекут пироги, варят кашу, добавляют в супы).
2. 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, привлечению родителей к образовательному процессу. Позволило образовательный процесс сделать более качественным и интересным для детей.

**Литература**

1. Хрестоматия «Наша Родина». –. изд. «Просвещение» 1984г.

2.. Сборник загадок. Пословиц и поговорок– М., изд-во «Экзамен», 2008

3. Хлебные изделия  в картинках. Наглядное пособие для педагогов. – М., 2004.

4 «Злаки» в картинках. Наглядное пособие для педагогов. – М., 2005

5.Т.М.Бондаренко «Экологические занятия с детьми 5-6 лет»

 Г. Воронеж 2006

6.Аверьянова А.П. Изобразительная деятельность в детском саду. – М.2001 г.

7 .Комарова Т.С., Зарянова О.Ю., Иванова Л.И., Карзина Г.И., Милова О.М.

 Изобразительное искусство детей в детском саду и школе. – М.2000 г.

9.Программа воспитания и обучения в детском саду. (Под редакцией

 М.А.Васильевой,  В.В.Гербовой, Т.С.Комаровой – 2-е изд., испр.и доп.-

 М.2005.

10. «Злаки. Какие они?» г. Москва изд. ГНОМ и Д 2003г.