**Проект «Хлеб душистый из зерен золотистых»**

**ТИП ПРОЕКТА:** познавательно - исследовательский.

**ПО КОЛИЧЕСТВУ УЧАСТНИКОВ:** групповой.

**УЧАСТНИКИ:** воспитанники старшей группы ,

родители воспитанников, воспитатели.

**ПО ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ:** с 7.10 по 24. 10. 19г.

**Проблема.**

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 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**? 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?

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.

Вместе с ребятами 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**

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательная область | Формы и методы работы |
| Познавательное развитие. | НОД: «Откуда хлеб пришел» с использованием ИКТ.  «Родился хлеб душистый из зерен колосистых»  «Злаки родного края»- рассматривание зёрен пшеницы, ржи, ячменя и посадка в ящики для наблюдения.  Экскурсия на пищеблок «Кто печет нам пирожки?»  Оформление мини музея «Хлеб всему голова». |
| Социально-коммуникативное развитие. | НОД: «Каравай», «Хлеба ни куска так и стол доска»  Беседы : «Как выращивают хлеб», «О культуре поведения за столом и бережном отношении к хлебу»,  «О профессиях хлебороба, пекаря», «Путешествие на хлебозавод», «Комбайны-великаны».  Дидактические игры:  «Что из чего?»,  «Узнай на вкус»,   «Кто больше назовет»,  «От зернышка до булочки»,   «Какой хлеб?», «Разложи колоски»   «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». «Два кусочка военного хлеба»; «Хлеб хлебу брат»;  Стихотворения: «Ломоть хлеба», «Трактор», «Тесто»,  «Зернышко пшеницы»,  «Хлебушек душистый», «Лето пролетело» В. Воронько и другие.  Чтение и заучивание пословиц, поговорок, потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях. |
| 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».  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», «Колосок и мыши»  Физкультминутки: «Замесим тесто», «Колоски». |

**Работа с родителями.**

Беседа «Значение хлеба в жизни человека».

Поиск новых знаний о хлебе, его производстве и подготовка сообщений.

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

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;
* осенний праздник «Хлеб всему голова»;
* 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. Дети 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.

6. Проявятся творческие способности детей.

7. Узнают о пользе хлеба для человека.

**ПРОДУКТЫ ПРОЕКТА:**

Стенд «Откуда хлеб пришел на стол» . Фотовыставка «Самая вкусная булочка моя!» . Выставка рисунков «Хлебобулочные изделия». Картотека дидактических игр. Мини-музей «Хлеб всему голова». Осенний праздник «Хлеб всему голова»

**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).
3. 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).
4. 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.