**МДОУ «Детский сад №2 комбинированного вида «Капитошка»**

**Проект по теме:**

**«От зернышка к хлебушку»**

**Воспитатели :**

**Федченко Л.А.**

**Анцышкина Т.Ю**

**Учитель-логопед6**

**Морозова Т.С.**

**«От зернышка к хлебушку»**

**Актуальность**

В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека. Ребенок должен научиться ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. Чтобы сформировать у детей целостное представление об окружающем мире, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и ее связи с человеком. Убеждать детей в том, что человек – часть природы, и он должен беречь и уважать окружающий мир. Приобщение детей к исследовательской деятельности является средством формирования у них любознательности, интереса, бережного отношения к природным богатствам.

При этом важно найти интересующую детей тему, создать условия для постижения способов активного взаимодействия с миром, проявления эмоционально-оценочного отношения к происходящему.

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?

Проблема: 16 октября – день хлеба. Мы проходили лексическую тему недели о хлебе. Нами было выявлено, что дети не знают стихов, пословиц, народных обрядовых игр, песен о хлебе. Имеют недостаточные знания о народных традициях, связанных с данной тематикой, не знают, как пекут хлеб, не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, выбрасывают недоеденные куски).

Мы решили в доступной для детей форме донести ценность хлеба – как главного продукта на столе. Обратить внимание на то, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе. Предложить проследить какой длинный и трудоемкий путь проходит маленькое зернышко до того, как окажется на нашем столе вкусной и ароматной буханкой хлеба и сколько людей разных профессий трудится над его производством, воспитать бережное и уважительное отношение к хлебу и людям разных профессий, вырастивших его. Для повышения уровня знаний решили организовать проект «От зернышка к хлебушку».

**Интеграция образовательных областей**: речевое развитие, познавательное развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

**Участники проекта**: воспитатели, воспитанники подготовительной к школе группы и их родители, учитель-логопед.

**Вид проекта**: информационно-познавательный, творческий, краткосрочный, групповой.

**Срок реализации**:  01 октября – 31 октября

**Цель:** расширить кругозор детей о хлебе и народных традициях посредством творческой деятельности.

**Задачи:**

*Образовательные:*

- Познакомить с процессов выращивания и изготовления хлеба, начиная

со старины и до наших дней.

- Пополнить и углубить знания детей о хлебе, о народных традициях.

- Расширить знания, какой путь проходит зерно от посева, до уборки урожая, и о тех людях, которые его выращивают.

- Показать значимость необходимой сельскохозяйственной техники для

подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена.

*Развивающие:*

- Вовлечь детей в опытно-экспериментальную деятельность.

-Развивать творческое воображение, творческое мышление, коммуникативные навыки.

- Вызывать положительные эмоции, радость от совместного творчества.

*Воспитательные:*

- Воспитать у детей бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Для родителей:

- Развитие творческих способностей взрослых и детей в процессе совместной деятельности.

**Предполагаемые результаты:**

Знакомство детей с процессом выращивания и производства хлеба, с людьми, участвующими непосредственно в его изготовлении, способствует расширению кругозора детей, умению определять названия хлебобулочных изделий, техники, устанавливать связи между свойствами и признаками разнообразных продуктов, определять технологию изготовления хлебобулочного изделия. При этом дети знакомятся с профессиями людей, обследуют предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группируют предметы в соответствии с познавательной задачей. В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий, использованием муки и зерна в жизни человека пополняется активный словарь детей, а значит, развиваются речевые умения и навыки личности, повышается уровень познавательных способностей, развивается воображение, формируется личность в целом.

Основные формы реализации проекта: беседы, образовательная деятельность на занятиях и в режимных моментах, детское творчество, работа с родителями.

**Этапы реализации проекта:**

Реализация проекта осуществляется в 3 этапа.

*Этап 1* — подготовительный, включает в себя: определение темы проекта, формулировка цели и задач проекта, распределение обязанностей, подбор материала и оборудования для занятий, бесед, игр с детьми.

*Этап II* — основной, включает в себя:

1.     Занятия и беседы с детьми в соответствии с планом.

2.     Рассматривание иллюстраций, серий сюжетных картин, картин известных художников по теме проекта.

3.     Подготовка презентаций по теме проекта.

4.     Создание тематических папок по теме проекта: «Откуда хлеб пришёл», «Хлебобулочные изделия», «Злаки», «Пословицы и поговорки о хлебе», «Сказки, рассказы, стихотворения о хлебе».

5.     Чтение художественной литературы.

6.  Совместные мероприятия с семьями воспитанников.

*Этап III — заключительный, включает в себя:*

1. Спортивное развлечение: «Как мы хлеб растили».

2.  Обсуждение результатов, подведение итогов проекта.

**Формы и методы работы с родителями.**

Консультация для родителей «Значение хлеба в жизни человека», «Вторая жизнь черствого хлеба».

Папка-передвижка «История пшеницы».

**Перспективный план работы по проекту**

**I этап**

Внесение в группу хлебных колосьев, крупы

Модель трех вопросов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что мы знаем о хлебе? | Что хотим узнать? | Как узнать? |
| Маша: «Хлеб вкусно пахнет» | «Как выращивают хлеб?» | Спросить у папы, мамы |
| Саша: «Хлеб можно печь дома в хлебопечке» | «Как называются профессии людей, вырастившие хлеб?» | Узнать на занятиях от воспитателя |
| Тимофей: «Хлеб бывает белый и черный» | «Как готовится тесто?» | Спросить у бабушки |
| Ярослав: «Хлеб мягкий, вкусно с маслом» | «Как растили хлеб раньше и как сейчас?» | Посмотреть в интернете |
| Паша: «Мы едим хлеб в садике» | «Как называются зерна, из которых делают муку для хлеба?» | Посмотреть познавательные мультики |
| Коля: «Из хлеба делают гренки» | «Как работает мельница?» | Посмотреть в книгах, энциклопедиях |

**II этап**

***Беседы:***

«Как хлеб на стол пришел»,

«Как наши предки хлеб выращивали»,

«Что такое злаки, и из чего пекут хлеб»,

«Батоны и булки не растут на грядке»

«Профессии людей, вырастившие хлеб»,

«Кто помогает хлеборобам заботиться о хлебе?»

«Какие машины помогают людям растить хлеб?»,

«Что такое элеватор»,

«Как мука в хлеб превращается?»,

«Культура поведения за столом»,

«Военный хлеб»,

«Бережем хлеб»,

«Какие бывают виды хлеба?»

«Можно ли обойтись без хлеба»,

«Мой любимый хлеб»,

«Терпение и труд все перетрут»,

Рассказ о коллекциях и музеях хлеба.

***Ситуативный разговор:***

«Как и какие твоя бабушка печет пироги, блины»,

«Что полезнее хлеб или торт»,

«Что делать, если хлеб высох»,

«Как разделить угощение?»,

«Как поступить, чтобы хлеб дольше хранить?».

***Трудовая деятельность:***

Измельчение зерен в кофемолке в муку.

Замешивание теста (эксперимент - брожение теста)

Подкормка птиц хлебными крошками во дворе дома, в парках, в лесу.

***Физическое развитие***

 Физкультминутки: «Мы маленькие зерна», «В поле зёрнышко попало», «Едем в поле», «Посевная», «Трактора», «Мельница», «Колосок».

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Упражнение на развитие координации движений: «Колоски».

Подвижная игра: «Калачи», «Пирог», «Покажи колосок».

Игры-эстафеты: «Кто скорее отвезёт зерно на элеватор», «Хлебный магазин».

***Художественно-эстетическое развитие (художественное творчество, музыка)***

Лепка: «Печенье, хлебобулочные изделия» (соленое тесто).

Рисование: «Золотая нива. Колосья», «Мельница», «Украшаем каравай», раскрашивание изделий из солёного теста.

Конструирование: «Мельница» из лего конструктора и из геометрических фигур.

Аппликация: «Вкусное пирожное - круасан», «Чудо-дерево» (коллективная работа)

Ручной труд: «Мельница» (из втулок туалетной бумаги)

Хороводные игры: «Каравай», «Земелюшка - чернозем», «Урожай у нас хорош». Прослушивание и разучивание песен о хлебе.

***Познание:***

Опытно-исследовательская деятельность:

«Где лучше хранить хлеб» (влияние внешних факторов на продолжительность хранения).

Опыт с вертушкой (взаимосвязь между ветром и вращением - ветряная мельница).

«Как получается мука» - перемалывание зерен через мельницу.

«Чем пахнет хлеб?»

«Тепло и холод» (влияние температуры на поднятие теста)

«Как превратить муку в тесто?».

Наблюдение за тем, как температура влияет на поднятие теста.

***Экологические игры:*** «Что сделано из муки?»,  «Назови профессию».

***Составление рассказов:***

По серии картин «Как люди выращивают хлеб», «Откуда хлеб пришел».

По схеме-модели «Как выращивают хлеб».

Рассуждения по пословицам и поговоркам.

***Дидактические игры:***

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

«Что нужно для работы хлебороба»

«Что сначала, что потом?»

«Прошлое-настоящее»

«Закончи предложение»

«Назови профессию и действия» (пахарь - землю пашет, комбайнер…)

«Найди лишние продукты»

«Разрезные картинки. Хлебобулочные изделия»

«Что из какой муки испекли?»

***Словесные игры:***

«Вершки и корешки»

«Назови разные блюда из круп»

«Узнай по описанию»

***Рассматривание иллюстраций:***

«Как наши предки выращивали хлеб»

«Как хлеб выращивают в наше время»

«Какой бывает хлеб»

«Сельскохозяйственные машины»

«Хлебобулочные изделия»

И. Шишкин «Рожь»

И. Левитан «Золотая рожь»

Г. Г. Мясоедов "Сеятель"

Серии сюжетных картин на тему «Откуда хлеб пришёл»

Серии картин «Как люди выращивают хлеб»

Чтение художественной литературы:

А. Ремизов «Хлебный голос»

А. Толстой «Три калача и баранка»

А. Лопатина «Сладкий хлеб»

А. Лопатина «Волшебный каравай»

А. Лопатина «Хлебная фея»

К. Паустовский «Теплый хлеб»

***Проза***

Владимир Маяковский «Кем быть?»

Джанни Родари «Чем пахнут ремесла?», «Какого цвета ремесла?»

Доброе утро, пекарь!

В. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом»

С. Богдан «Как колосок на стол хлебом пришел»,

Сказки

Г. Х. Андерсен «Девочка, которая наступила на хлеб»

Башкирская сказка «Ленивая девочка»

Белорусская сказка «Котик – золотой лобик»

Немецкая сказка «Госпожа Метелица»

Белорусская сказка «Колосок»

Белорусская сказка «Легкий хлеб»

Русская народная сказка "Каша из топора"

Русская народная сказка «Крылатый, мохнатый да масляный». (В обработке И.В. Карнауховой)

Русская народная сказка «Петушок и бобовое зёрнышко»

Загадки, пословицы, чистоговорки и поговорки о хлебе и труде.

***ФЭМП***«Посчитаем зерна»

***Сюжетно-ролевые игры:*** «Пекарня», «Булочная».

**III этап**

**Подведение итогов.**

В результате работы над проектом дети узнали:

- Как вырастить хлеб, изготовить муку, выпечь хлеб.

- Узнали об истории возникновения хлеба, хлебных профессиях.

- Узнали, что в хлебе содержат необходимые вещества для жизнедеятельности человека.

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специфическими терминами и названиями, познакомить со старинными русскими обычаями, а также привлекла родителей к образовательному процессу в детском саду.

У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность.

Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствовало повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым в группе сверстников, видит свой вклад в общее дело, радуется своим успехам.

**Вывод:** На протяжении всего проекта дети делали открытия, удивлялись, приобретали знания, опыт общения.

Данный проект можно реализовать в условиях дошкольного учреждения. Проект не требует значительных материальных затрат, в его реализацию активно включаются родители воспитанников.

А главное, наши дети научились бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

**Список литературы:**

1. Голицина Н. С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: «Мозаика - Синтез», 2004.

2. Коломина Н. В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008.

3. Комарова Т. С. Занятия по изобразительной деятельности в  подготовительной к школе группе детского сада. Конспекты занятий «Мозаика - Синтез», 2011.

4. Князева О.Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской

народной культуры. – СПб.,1997.

5. Мусиенко С.И. Оригами в детском саду / Мусиенко С.И., Г.В. Бутылкина, М.: Линка-Пресс, 2010.

6. Наглядно-дидактическое пособие "Расскажите детям о хлебе". Автор: Емельянова Э. Л.

7. Наглядно-дидактическое пособие "Откуда что берется. Хлеб". Автор:

Емельянова Э. Л.

8. Наглядно-дидактическое пособие "Как наши предки выращивали хлеб". Автор: Емельянова Э. Л.

9. Инновационная программа дошкольного образования. От рождения до школы. / Под ред. Вераксы Н. Е., Комаровой Т.С., Дорофеевой Э. М. — Издание шестое, доп. — М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2020. — c. 336.

10. Соломенникова О. А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006.

11. Шорыгина Т. А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - М. : ТЦ Сфера, 2012.