МАДОУ «Детский сад «Родничок» п/ст Выдрино» МО Кабанский район» РБ

**Познавательно-информационный проект**

**«Хлеб**-**всему голова»**

***(разновозрастная группа)***

Составила воспитатель

I категории Бочкарникова Е. Ф

2019

**Вид проекта:**Познавательно-информационный, игровой.

**Продолжительность проекта:**краткосрочный.

**Участники проекта:** дети, педагоги, родители.

**Актуальность проекта:** Хлеб – это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи. Ещё с давних времён принято было встречать дорогих гостей с хлебом и солью, показывая уважение и гостеприимство. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Каждый по – своему помнит, воспринимает и ценит его.

**Проблема:** Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, выбрасывают недоеденные куски). Мне хочется в доступной игровой форме, донести до детей ценность хлеба – как главного продукта на столе. Обратить внимание детей, на то какими усилиями появляется хлеб на нашем столе. Предложить проследить какой длинный и трудоёмкий путь проходит маленькое зёрнышко 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.

**Цель:**Формирование у детей представлений о том, что хлеб – это ценный продукт, производство которого требует большого труда.

**Задачи проекта:**

• Познакомить с процессом выращивания и изготовления хлеба, начиная со старины и до наших дней;

• Формировать у детей представление о том, что хлеб – это итог большой работы многих профессий людей;

• Приобщать детей к художественной литературе: знакомить с рассказами, стихами, сказками, пословицами и поговорками о хлебе;

• Показать значимость необходимой сельскохозяйственной техники для подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена;

• Помочь проследить процесс превращения маленького зёрнышка до буханки хлеба;

• Вовлечь детей в опытно – экспериментальную деятельность;

• Расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;

• Развивать любознательность к процессу изготовления солёного теста;

• Вызвать интерес к лепке кондитерских и кулинарных изделий из солёного теста для обыгрывания в сюжетно – ролевых играх;

• Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки; активизировать приёмы декорирования лепных образов;

• Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве;

• Обогащать детское – родительские отношения опытом совместной трудовой деятельности.

**Этапы реализации проекта  
1) Подготовительный.**   
1.Определение цели и задач проекта.  
2.Анализ имеющихся условий в группе, детском саду.  
3. Разработка комплексно - тематического плана работы  
4. Создание условий для организации работы в групповой комнате.    
**2) Основной.**   
1. Чтение художественной литературы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***I. Подготовительный этап*** | | |
| *Деятельность педагога:* | *Деятельность детей:* | *Взаимодействие с семьей.* |
| - Беседы с детьми по теме.  - Составление плана работы над проектом. - Сбор материала необходимого для реализации проекта. - Чтение художественной литературы  - Организация предметно – развивающей среды по теме проекта. - Изготовление дидактических игр и пособий. | - Рассматривание иллюстративного материала. | - Сбор необходимого материала для создания альбома. - Совместное обсуждение мероприятий по выполнению проекта. |
| ***II. Основной этап*** - ***практическая работа*** | | |
| *Деятельность педагога:* | *Деятельность детей:* | *Совместная деятельность взрослых и детей:* |
| - Беседа с детьми познавательного характера. - Организация предметно – развивающей среды по теме. - Подготовка информации для родительских уголков. | - Продуктивная деятельность.  - Игровая, двигательная деятельность. - Участие в практической деятельности. | - Рассказы воспитателя, чтение детской художественной литературы. - Различные виды изобразительной деятельности по тематике. - Рассматривание дидактических картинок, иллюстраций о хлебе и его изготовлении. |
| ***III. Заключительный этап- подведение итогов.*** | | |
| *Деятельность педагога:* | *Деятельность детей:* | *Распространение опыта:* |
| - Итоговая беседа с детьми (анализ проделанной работы). - Презентация проекта. - Представление опыта. | -Участие в итоговой беседе о проделанной работе.  -Участие в презентации проекта «От зернышка до булочки» | - Ознакомление педагогов МАДОУ с  удачно выполненной работой.  - Оформление альбомов,  фотовыставок для родителей  - Размещение материала на сайте  ДОУ, лично сайте педага. |

2. Беседы с детьми по теме.

3. Игры.

4. Художественно-творческая деятельность.

5. Познавательная деятельность

6. Изготовление альбома «От зернышка до булочки»  
**3) Заключительный.**   
1. Анализ полученных результатов.  
2. Презентация проекта.

3. Совместный конкурс поделок из солёного теста детей с

родителями «Чудо тесто»

4. Создание мини –музея «Хлеб-всему голова»

**Основные направления реализации цели проекта:**

**Мероприятия по реализации проекта.**

|  |  |
| --- | --- |
| Беседы | Вводная беседа «Что мы знаем о хлебе?».  «Пахота»  «Сев»  «Как хлеб на стол пришел?».  «Как выращивают хлеб»  «Как мы можем беречь хлеб?»  «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?» |
| Занятия по теме | «Знакомство с трудом хлебороба».  Аппликация «Колосок» (из салфеток) |
| Игровая деятельность | Дидактические игры: «Что из чего?», «Узнай на вкус»,  «Кто больше назовет», «От зернышка до булочки»,  «Какой хлеб?», «Что сначала, что потом?»  СРИ «Хлебный магазин», «Пекарня», «Угостим кукол чаем».  Игра малой подвижности: «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем!» «Из муки – не из муки».  Хороводная игра «Каравай». |
| Художественно-творческая деятельность | Рисование по сказке «Колобок».  Лепка «Бублики, баранки, сушки для кукол».  Слушание: песен «Колосок» Пение песенок «Ладушки, ладушки», «Я пеку, пеку, пеку», отрывок из песни «К нам гости пришли»  Хоровод «Каравай» |
| Речевое развитие | Рассматривание: альбомов «Злаки»,  «Хлеб и хлебобулочные изделия», фотографий.  Чтение и обсуждение: И. Токмакова «Что такое хлеб»;  Б. Вовк. «Мякиш».  Чтение рассказа М. Пришвина «Колосок»  Русская народная сказка «Колобок».  М. Пришвин «Лисичкин хлеб».  Шорыгина «Какой хлеб лучше?».  Стихотворения: «Ломоть хлеба»,  «Зернышко пшеницы» В. Орлов  «Хлебушек душистый» С. Погореловский  Чтение и заучивание потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях.  Загадки.  Пословицы и поговорки. |
| Познавательное развитие | Экскурсия на кухню детского сада  Посадка семян пшеницы, ржи, овса.  Наблюдения за прорастанием семян (пшеницы, ржи) в разных условиях (земля, песок).  опыт «Превращение зерна в муку» с помощью кофемолки.  Презентация «От зернышка до булочки» |
| Работа с родителями | Предложить родителям вместе с детьми найти и  выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.  Участие в выставке фотографий «Готовим с мамой»  Консультация «Хлеб – всему голова» |

**Итоговые мероприятия:**

1. Совместный конкурс поделок из солёного теста детей с

родителями «Чудо тесто»

2. Создание мини –музея «Хлеб-всему голова»

**Ресурсное обеспечение.**  
1. Подборка методической и художественной литературы и иллюстраций.  
2. Методический инструментарий: конспекты занятий, картотека дидактических игр и т.д.  
3. Технические средства: ноутбук, магнитофон, фотоаппарат и т.д.

**Предполагаемое распределение ролей в проектной группе**  
Воспитатель: занимается подбором нужного материала, организует образовательные ситуации, эффективно развивает творческое и познавательное мышление детей дошкольного возраста, и привлекает родителей воспитанников для пополнения развивающей среды группы и знаний дошкольников.  
Дети: участвуют в познавательной деятельности.  
Родители:

**Предполагаемые результаты:**

1. Расширение и систематизирования знаний детей о том, как и из чего делают хлеб.

2. Развитие активной речи, обогащение словарного запаса слов.

3. Развитие психических процессов: внимание, памяти, мышления.

4. Развитие мелкой моторики рук в процессе художественной деятельности: рисовании, аппликации, лепке.

5. Расширились представления детей о многообразии хлебных продуктов;

6. Формирование представления о ценности хлеба.

7. Улучшение работы по взаимодействию с родителями.

Полученные результаты:

В ходе проектирования дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. У детей формировались навыки опытно – экспериментальной деятельности, развивалась познавательная активность, самостоятельность, творчество.

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