**Зеленодольский муниципальный район**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад комбинированного вида № 39 «Алёнка»**

**Зеленодольского муницального района Республики Татарстан»**

**Номинация «Все профессии нужны, все профессии важны**

**(трудовые династии, профессии родителей)»»**

**Подготовительная группа (дети 6-7 лет)**

**Проект « Хлеб – всему голова»**

**Автор проекта:**

**Киселёва Ольга Леонидовна**

**1 кв.категория**

**пгт Васильево**

**2019 год**

**Содержание**

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Введение  Актуальность проекта  2. Основная часть  -цель проекта  -задачи проекта  -вид проекта  -целевая группа  -количество участников  -сроки реализации проекта  -этапы реализации проекта  -программа проектных мероприятий.  3.Заключение  4. Список использованной литературы  Приложение прилагается | 3  3  4  4  4  4  4  5  5  5  5  12  13 |

***1. Введение***

***Актуальность проекта***

В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы, речь пойдет о хлебе.   
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 человек.

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!

***2.Основная часть***

***Цель проекта***

Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста. Воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

***Задачи проекта******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.

***Вид проекта:***

Экологический, познавательно-исследовательский.

***Целевая группа проекта***

Участники – воспитатели, помощник воспитателя, воспитанники подготовительной группы, экскурсовод -мама Ибрагимовой Ралины, родители, работники Васильевского хлебозавода.

***Количество участников*** – 2 воспитателя, помощник воспитателя, воспитанники подготовительной группы, экскурсовод - мама Ибрагимовой Ралины, родители, работники Васильевского хлебозавода.

***Сроки реализации проекта:***краткосрочный

(15 – 21 июля 2019 год)

***Итог: Экскурсия на Васильевский хлебозавод***

**Создание групповой кулинарной книги**

***Этапы реализации 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:**  
• получение муки из зерна;   
• изучение свойств муки, теста.

• выпечка лепёшек из муки с детьми

• дегустация мучных изделий, принесённых из дома, испечённых родителям

**3. Заключительный этап:**   
• обобщение результатов работы;   
• оформление экспозиции поделок из теста;  
• инсценировка русской народной сказки «Колосок»;  
• проведение итогового мероприятия «Хлеб – всему голова!»

***Программа проектных мероприятий***  
• 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.  
**Методы исследования:**  
• сбор информации;  
• беседы;  
• наблюдения;  
• опытно – экспериментальная деятельность.

**Взаимодействие с родителями:**  
• Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе, посещение семьи Валиевой Эмилии пшеничного поля во время поездки в деревню к бабушке .   
• 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:  
Выстраивание схемы «Этапы выращивания хлеба»;  
Опытно – экспериментальная деятельность:  
Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).  
Наблюдение за работой пекарей на хлебозаводе, рассматривание оборудования.

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 (См. приложение 1, 2)

**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.

**Взаимодействие с родителями**  
• Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.  
• Создание групповой кулинарной книги «Рецепты наших бабушек»

***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.

***Основные принципы эффективности реализации проекта.***

**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.

***3.Заключение***

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 прилагается**