**Информационная карта проекта**

**Разработчик:**

Воспитатель:

**Терехина Н.Н**., высшая квалификационная категория;

**Длительность**: 2 недели

**Участники**: воспитатели, дети подготовительной группы, родители

**Тип проекта**: познавательно-исследовательский

**Цель**: формирование целостного представления о хлебе как главном продукте питания.

**Задачи:**

***Образовательные:***

- Расширять представления детей о значении хлеба в жизни человека.

- Уточнять знания о том, какой путь проходит хлеб «от зерна до каравая».

- Формировать представление о профессиях людей, задействованных

в процессе выращивания и изготовления хлеба.

- Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом.  
- Обогащать активный словарь детей специальными терминами и названиями.

***Развивающие:***

- Развивать познавательный интерес, любознательность, творческие способности, коммуникативные навыки.

- Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения, устанавливать причинно-следственные связи.  
***-*** Активизировать познавательно – исследовательскую деятельность.

***Воспитательные:***

- Воспитывать бережное отношение к хлебу.

- Воспитывать чувство благодарности и уважения к труду людей, благодаря которым появляется хлеб на нашем столе.

**Актуальность**

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.

Ценность хлеба ничем нельзя измерить. С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта.

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и поэтому относятся к нему небрежно.

К большому сожалению, можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют куском хлеба за столом.

Проект призван проследить весь путь хлеба: *«от зернышка до каравая»,* обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе.

Данный проект позволяет в условиях воспитательно-образовательного процесса обогатить знания детей о ценности и пользе хлеба, воспитывает бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей.

**Основополагающий вопрос:**

Что во главе стола стоит?

**Проблемный вопрос:**

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

**Темы исследования:**

* Как появляется хлеб на нашем столе?
* Как в старину выращивали хлеб?
* Значение и польза хлеба для человека.
* Что такое злаки?
* Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

**Планируемый результат**

**Для детей:**

- Формирование представлений о ценности и пользе хлеба.

- Овладение информацией о злаковых культурах, о процессе выращивания и производства хлеба.

- Проявление чувства благодарности и уважения к труду людей;

- Привитие навыков бережного отношения к хлебу.

- Развитие интереса к совместной творческой деятельности.

**Для родителей:**

- Привлечение к поиску и оформлению информационного и иллюстративного материала.

- Проявление желания быть активными участниками и партнерами воспитательно-образовательного процесса.

**Для педагогов:**

- Осознание необходимости и значимости темы проекта для активизации познавательной деятельности и нравственного воспитания дошкольников.

**Для детского сада:**

- Проектирование развивающей предметно-пространственной среды.

- Выставка детского творчества.

**Ресурсы проекта**

***Научно-методические:***

**-** Алябьева Е.А. Тематические дни и недели в дет. саду. - М.: ТЦ Сфера, 2007.

**-** Горькова Л.Г., Кочергина А.В., Обухова Л.А. Сценарии занятий

по экологическому воспитанию. М.: ВАКО, 2008.

**-** Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе – М.: ТЦ Сфера, 2015

**-** Шорыгина Т.А. Злаки. Какие они? М. Гном 2014

**-** Князева О.Л., Маханева М.Д. Приобщение детей к истокам русской народной культуры. – СПб.,1997.

**-** Наглядно-дидактическое пособие "Расскажите детям о хлебе".

**-** Наглядно-дидактическое пособие "Откуда что берется. Хлеб".

**-** Наглядно-дидактическое пособие "Как наши предки выращивали хлеб".

**-** Интернет – ресурсы.

***Материально-технические:***

**-** Компьютерная и копировальная техника.

**-** Мультимедийное оборудование, музыкальный центр, аудио- и видеотека;

***Кадровые:***

**-** Воспитатель - реализация проекта на всех этапах.

**-** Родители – участие в проекте

**Этапы проекта**

**1. Подготовительный.**

- Постановка целей и задач.

- Определение уровня знаний детей о хлебе.

- Определение объектов изучения.   
- Поиск информации о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.  
- Планирование образовательной деятельности.

- Создание необходимых условий для реализации проекта.

- Подбор необходимой литературы по данной теме.

- Пополнение развивающей предметно-пространственной среды:

\* подбор наглядно-дидактического материала: картинки, иллюстрации, видео-материалы;

\* подбор художественно-литературного материала: пословицы, поговорки, чистоговорки, рассказы, сказки, притчи, стихи.  
\* подбор материала для практической деятельности: семена злаков, предметы ухода за растениями, формочки для теста, ручная мельница.

**2. Основной.**

- Взаимодействие с детьми и родителями.

- Внедрение содержания во все виды образовательной деятельности.

- Планирование организованной образовательной деятельности с учетом изучаемой темы проекта.

- Использование дидактического материала в свободной деятельности.

- Организация совместного творчества.

**3. Заключительный.**

- Итоговое мероприятие - викторина «Слава хлебу на столе».

- Обобщение результатов работы.

**Интеграция образовательных областей**

**1. Социально-коммуникативное развитие**

***Беседы:***

«Хлеб в жизни человека»  
 «Бережное отношение к хлебу»

«О труде хлеборобов»

«О труде пекаря и кондитера»

«Культура поведение за столом»

***Сюжетно-ролевая игра***:

«Семья», «Булочная», «Кулинария», «Супермаркет».

***Просмотр мультфильмов:***«История про девочку, которая наступила на хлеб».

***Экскурси***я на кухню ДОУ «Как готовится тесто»

**2.Познавательное развитие:**

***Беседы:***«Как на наш стол хлеб пришел»  
«Хлеб – самый главный и полезный продукт»

«Хлебобулочные изделия»

«Как в старину выращивали хлеб»

***Познавательные рассказы:***

«Знакомьтесь: мир злаков».

«Истории о хлебе».

«Сельскохозяйственная техника»

«Обычаи и легенды народов мира, связанные с хлебом».

***Просмотр документальных фильмов:***«История про хлеб»;  
«По секрету всему свету. Как получается хлеб»;  
«Как печется хлеб!» *Передача для детей «АБВГДейка».*«Золотые колосья» белорусская сказка;  
«От зерна до каравая».

***Познавательно-исследовательская и экспериментальная деятельность:***  
- Рассматривание злаков.

- Рассматривание и сравнивание зерен при помощи лупы.

- Посев семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).  
- Уход за проростками.

- Ведение дневника наблюдений и фиксация их в альбоме.

- Установление характера влияния факторов внешней среды

*(свет, воздух, вода, качество почвы)* на рост и развитие растений.

- Превращение зерна в муку (ступка, кофемолка).

- Изучение свойств муки.

- Замешивание теста и выпекание изделий на кухне д/сада.

- Знакомство с предметами домашней утвари.

***Рассматривание альбомов***

- Иллюстрации о сельскохозяйственных машинах;

- Набор открыток «Расскажите детям о хлебе»;

- Сюжетные картинки на заданную тему.

**3. Речевое развитие:**

***Чтение художественной литературы о хлебе***

***Активизация словаря:***

*Имена существительные:*

Поле, земля, нива, жито, зерно, початок, колос, метелка, овес, рожь, пшеница, ячмень, просо, кукуруза, злаки, зерновые культуры, медоносы,

плуг, борона, сеялка, удобрение, трактор, тягач, борона, сеялка, комбайн, уборка, урожай, элеватор, мельница, крестьянин, агроном, хлебороб, пекарь, мука, тесто, геркулес, батон, пшено, пирожное, каравай, каша, хлопья.

*Имена прилагательные:*  *хлеб* – ржаной, пшеничный, ароматный, пышный, черствый, свежий, полезный, богатый, высокий, густой, дармовой, добрый, , золотой, колосистый, легкий, налитой, насущный, небывалый, нелегкий, обильный, свежий, скудный, созревший, теплый, трудный, трудовой, тяжелый, честный, чужой; *каша* - перловая, овсяная, манная, геркулесовая,

*Глаголы:* пахать, сеять, боронить, косить, жать, молотить, стряпать, месить, выпекать.

*Дид. игры:*

«Подбери словечко»,

«Кто выращивает хлеб»,

«Что сначала, что потом,

«Что нужно для замешивания теста»,

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»,

«Подбери признак»,

«Четвертый лишний»,

«Кто что умеет делать»,

«Что из какой муки испекли»,

«Один – 2 – много»,

«Назови ласково»,

«Закончи предложение»,

«Четвертый лишний»,  
«Угадай на вкус»,

«Угадай на ощупь»,  
«Назови профессию».

***Развитие связной речи:***

Составление рассказов по иллюстрациям;  
Составление рассказов по серии картин   
Составление описательных рассказов с использованием мнемотаблиц.

***Моделирование проблемных ситуаций:***

«Если мы не будем работать на полях…»

«Если не будет хлеба, то что...»

***Толкование пословиц о хлебе.***

Проговаривание чистоговорок о хлебе

**4. Художественно-эстетическое развитие:**

***Изобразительная деятельность:***• *Рисование:*

«Золотые колоски»

«Хлебное поле»

«Хлебный натюрморт»

• *Аппликация:*

«Пышки да ватрушки»

«Колосья в вазе».

Составление узоров и рисунков из круп.

Коллаж «Хлебобулочные изделия»

• *Лепка*:

«Мы-пекари»

«Испекли мы каравай»

«Колосок (пластилинография)

«Хлебобулочные изделия» (из соленого теста для сюжетных игр: «Булочная», «Супермаркет», «Кафе»)

• *Конструирование:*

Сельскохозяйственные машины (из строительного материала)

«Мельница» (из бросового материала)

• *Ручной труд:*

Составление картин из манной крупы;  
Оригами «Колосок»

Папье-маше

Составление букетов из листьев, колосков.

Изготовление тряпичной куклы «Крупеничка»,

***Рассматривание репродукций картин русских художников:***

И. И. Шишкина «Рожь», И. И. Машкова «Снедь московская»,

С.А. Куприянова «Вспашка», «Посев», «Уборка», «Озимые».  
И. Васнецов «Полдень»

***Музыкальное сопровождение***

• *Слушание музыки:*

О. Воронец «Хлеб - всему голова»

Ю.Гуляев «Русское поле»

Л.Зыкина «Ой, ты рожь»»,

Г.Белов «Хлеба налево – хлеба направо…»

А.Стрельченко «Я люблю свою землю»

•*Разучивание песен о хлебе:*

«Пеку, пеку я хлебушек»,

«Отличные, пшеничные»

«Расти, колосок»

«Пых-пых, Самовар»

«Тимоня».

**5. Физическое развитие**

Подвижные игры

Динамические упражнения

Пальчиковая гимнастика

Логоритмические упражнения

Спортивное развлечение «Чтобы хлеб растить - надо ловким быть»

**Взаимодействие с родителями:**  
- Участие в образовательном процессе (в рамках проекта)

- Выставка семейного рисунка «Хлеб – всему голова»

- Конкурс на лучшую книжку-малышку о хлебе

- Совместное изготовление и оформление лэпбука «Хлеб – наше богатство»

- Составление кулинарной книги «Лучшие рецепты».  
- Совместная викторина с родителями: «Умники и умницы»  
- Чаепитие с семьями (с домашней выпечкой).  
- Выпуск стенгазеты «Прекрасный мир хлеба»

- Театрализация русской народной сказки «Колосок».

**Приложение**

*1.Конспекты занятий:*

- «Хлеб – самый главный и полезный продукт»

- «Хлебобулочные изделия»

- «Как в старину выращивали хлеб»

- «От поля – до стола»

*2.Познавательные рассказы о хлебе:*

- «Хлеб – наше богатство»

- «Старинные обычаи выращивания хлеба»

- «Сельскохозяйственные машины»

*3. Народная мудрость – о хлебе:*

- Пословицы и поговорки

- Народные приметы

- Народный календарь

*4. Художественное слово:*

- Список художественной литературы

- Стихи «Слово – о хлебе»

- Стихи «От зерна – до каравая»

- Загадки о хлебе

*5. Народный фольклор:*

- Заклички

- Потешки

- Чистоговорки

*6. Картотека игр*

- Дидактические игры

- Подвижные игры

- Пальчиковая гимнастика

- Динамические упражнения