**Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение**

**средняя общеобразовательная школа с.Кулыги**

**Вятскополянского района Кировской области**

**дошкольная разновозрастная группа**

**ПРОЕКТ «ХЛЕБ – БАТЮШКА»**

****

**Автор проекта: воспитатель дошкольной**

**разновозрастной группы МКОУ СОШ с.Кулыги**

**Васильева Татьяна Валентиновна**

**с.Кулыги 2020**

**Паспорт проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| **География проекта** | Дошкольная разновозрастная группа МКОУ СОШ с. Кулыги Вятскополянский район Кировская область |
| **Участники проекта** | Воспитатель группы – Васильева Т.В., воспитанники средней группы и их родители |
| **Срок и продолжительность проекта (месяцев)** | Проект среднесрочный (2 месяца) |
| **Краткая аннотация проекта** | Проект в рамках реализации Основной образовательной программы дошкольного образования – это дидактическое средство развития, обучения и воспитания воспитанников.   Работа по методу проектов предполагает не только наличие и осознание какой-то проблемы, но и процесс ее раскрытия, решения, что включает четкое планирование действий, наличие замысла решения этой проблемы, четкое распределение заданий для каждого участника при условии тесного взаимодействия.  **Целью** проекта является – создание условий для формирования у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека.  В ходе проекта решаются следующие **задачи**:   * Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека; * Расширение знаний детей о хлебе (черный — ржаной, белый—пшеничный). Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку; * Формирование знаний детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста; навыка изображения колосков и хлебобулочных изделий (рисование, лепка); * Развитие творческих способностей; * Поддержание интереса и любознательности детей; * Воспитание у детей: чувства уважения к труду людей; таких качеств, как внимание, терпение, трудолюбие; бережного отношения к хлебу.   **Данный проект необходим:**  **Детям** для развития нравственных качеств личности; для формирования первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба.  **Родителям** для повышения уровня педагогической компетентности по вопросам развития нравственной личности своего ребенка.  **Воспитателям** в формировании у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека; в процессе нравственного воспитания дошкольников посредством бережного отношения хлебу и уважительного отношения к труду людей, занятых в процессе выращивания и производства хлеба. |
| **Продукт проектной деятельности** | Папка с материалами. Выставка детских работ. Коллаж из детских фотографий. |
| **Ведущая проектная деятельность** | Познавательно - исследовательская. |
| **Итоговое мероприятие проектной деятельности** | «Хлеб – батюшка». Цель: воспитание бережного отношения к хлебу и к труду людей, которые его производят. |

Вот он Хлебушек душистый,

Вот он теплый, золотистый.  
В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел.  
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.  
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.  
В нем — земли родимой соки,  
Солнца свет веселый в нем…  
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!  
***Автор: С. Погореловский***

**1 ВВЕДЕНИЕ**

**Актуальность:** «Мы часто видим, как дети недоедают хлеб, выбрасывают его, скатывают хлебный мякиш и даже пытаются что-то лепить из него. Такое небрежное отношение к хлебу не допустимо, ведь хлеб - это не просто продукт питания, но, в первую очередь, - это тяжкий труд многих людей. Уважая хлеб, мы уважаем людей труда, которые помогли хлебу, пройти путь от зернышка, до румяного каравая на нашем столе…» (А.В.Карманова)

Я выбрала эту тему потому, что в жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилом нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрестанный труд. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Мы хотим   
воспитать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

**Проблема:** Слабые знания детей о том, откуда берётся хлеб. Небрежное обращение с хлебом. Как же научить детей уважать хлеб?

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

**Цель исследования:** формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о значимости хлеба для человека.

**Задачи проекта:**

* Формирование у детей первоначальных представлений о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел на стол человека;
* Расширить знания детей о хлебе (черный — ржаной, белый—пшеничный). Дать представление о том, что хлеб нужен каждому человеку;
* Формировать знания детей о труде хлебороба, комбайнера, тракториста;
* Формировать навыки изображения колосков и хлебобулочных изделий (рисование, лепка);
* Развитие творческих способностей;
* Поддерживать интерес и любознательность детей;
* Воспитывать у детей чувства уважения к труду людей;
* Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие;
* Воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Гипотеза:** Я считаю, что участие детей в проекте «Хлеб – батюшка» позволит им максимально обогатить знания и представления о зерновых культурах, их свойствах; развить связную речь, творческие способности, поисковую деятельность. При этом дети смогут познакомиться с профессиями людей, обследовать предметы с помощью системы сенсорных эталонов и перцептивных действий, группировать предметы в соответствии с познавательной задачей. В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий пополнится активный словарь детей.

**Этапы реализации проекта**

1. Подготовительный (разработка проекта).
2. Постановка проблемы (введение детей в проблемную ситуацию).

Анкетирование детей (выявление знаний уже имеющихся у детей связанных с хлебом).

1. Познавательно – исследовательский (реализация проекта).
2. Заключительный (подведение итогов; оформление конечного продукта; итоговое мероприятие).

**Планируемый результат:**

* Имеют представление о особенностях выращивания зерновых растений; находят признаки сходства и отличия зерновых культур.
* Знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий; люди каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба; как получают муку.
* Проявляют познавательные способности.
* Демонстрируют предпосылки исследовательской, поисковой деятельности.
* Способность определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого.
* Пополнение и активизация словарного запаса.
* С удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности.
* Совершенствуют мелкую моторику рук.

**Планируемые контакты**

1. Воспитатель – разработка и реализация проекта.
2. Библиотекари МКОУ СОШ с. Кулыги, Кулыжской сельской библиотеки - поиск необходимой литературы.
3. Ответственный за музей МКОУ СОШ с. Кулыги – экскурсия с рассматриванием старых фотографий, предметов, связанных с темой.
4. Родители воспитанников – поиск информации, подбор пословиц, поговорок, загадок, проведение мероприятий.

**Методы реализации проекта**

**Метод проблемного изложения -** постановка проблемы и раскрытие, пути её решения в процессе организации эксперимента, наблюдений.

**Исследовательский метод -** составление и предъявление проблемных ситуаций, ситуаций для экспериментирования (творческие задания, экспериментирование, исследование).

**Информационно-рецептивный метод -** предъявление информации, организация действий ребёнка с объектом изучения (наблюдение, рассматривание картин, просмотр компьютерных презентаций, рассказы воспитателя и детей, чтение).

**Репродуктивный метод -** создание условий для воспроизведения представлений и способов деятельности, руководство их выполнением (упражнения на основе образца воспитателя, беседа, составление рассказов с опорой на предметную или предметно-схематическую модель).

**Формы реализации проекта -** игра; игровая ситуация; чтение; ситуации; экспериментирование; исследование; беседы; загадки; рассказывание; рассматривание; разговор; исполнение стихов; творчество.

**Взаимодействие с родителями**

* Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
* Театрализация русской народной сказки «Колосок».
* Альбом детско-родительских работ «Испекли мы каравай, бублики, печенье» (совместное выпекание изделий из муки в домашних условиях с фотографией и небольшим рассказом).
* Коллаж из детских фотографий «Я кулинар».
* Совместный конкурс поделок детей и их родителей «От зерна до каравая».
* Конкурс рисунков «Хлеб – всему голова»

**2 ХОД ПРОЕКТА**

**2.1 - 1 этап подготовительный (разработка проекта)**

* Определение проблемы, постановка цели и задач;
* Составление плана мероприятий;
* Определение методов работы;
* Подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстративного материала;
* Подбор материалов для изобразительной и продуктивной деятельности детей;
* Подбор материалов, атрибутов для театрализованной и игровой деятельности.

**2.2 - 2 этап постановка проблемы (проблемная ситуация)**

* Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и близкую по имеющемуся у них опыту;
* Формирование устойчивого интереса к тематике проекта.

**2.3 - 3 этап познавательно – исследовательский (реализация проекта)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Дата проведения** | **Образовательная область** | **Совместная деятельность детей и взрослых** | **Самостоятельная деятельность детей** | **Взаимодействие родителей** |
|  | Познавательное развитие | НОД «Как хлеб на стол пришел»  Опытно-экспериментальная деятельность:   1. Посадка семян пшеницы, ржи. 2. Превращение зерна в муку (кофемолка). | Сюжетно-ролевые игры:  «Хлебный магазин»  «Мы пекари». | Посильная помощь в опытно-экспериментальной деятельности. |
|  | Художественно-эстетическое развитие | Рисование «Поле, хлебное поле».  Аппликация «Колосок» (из салфеток и ленточек).  Лепка «Хлебный колос» (Пластилинография).  Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, тортики, печенье».  Хоровод «Каравай».  Пальчиковый театр по мотивам украинской народной сказки «Колосок». | Работа по выбору детей в центре изобразительной деятельности. | Коллаж из детских фотографий «Я кулинар».  Совместный конкурс поделок детей и их родителей «От зерна до каравая».  Конкурс рисунков «Хлеб – всему голова» |
|  | Речевое развитие | Чтение русских народных сказок:  «Колобок», «Колосок», «Легкий хлеб».  Театрализация русской народной сказки в стихах «Легкий хлеб».  Чтение и заучивание стихов о хлебе.  НОД «Берегите хлеб» по стихотворению В.Крупина «Хлеб».  Проговаривание скороговорок о хлебе.  Отгадывание загадок о хлебе.  Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе. | Дидактические игры:  «Что из чего?»  «Что сначала, что потом?» | Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.  Театрализация русской народной сказки «Колосок». |
|  | Социально-коммуникативное развитие | Беседа «Как мы можем беречь хлеб».  Рассматривание колосьев.  Рассматривание сюжетных картин «Как выращивали хлеб наши предки» | Дидактическая игра  «Кто больше назовет?» | Альбом детско-родительских работ «Испекли мы каравай, бублики, печенье» (совместное выпекание изделий из муки в домашних условиях с фотографией и небольшим рассказом). |
|  | Физическое развитие | Утренняя гимнастика «Колосья».  Физкультминутки «Замесим тесто», «Жернова», «Колоски». | Подвижная игра «Мы убираем урожай». |  |
|  | ***Итоговое мероприятие*** | «Хлеб – батюшка»**Цель:** воспитывать бережное отношение к хлебу и к труду людей, которые его производят. | | Посильная помощь в проведении мероприятия. |

**2.4 - 4 этап заключительный (подведение итогов; оформление конечного продукта; итоговое мероприятие).**

**Результаты проекта**

* *Дети узнали:*

хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт.

* *У детей сформировалось:*

уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, навыки исследовательской деятельности, развилась познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность

* *Дети приобрели:*

различные знания, уточнили и углубили представления о хлебе.

Я считаю, что наш проект удался, оправдал наши ожидания, вызвал положительные эмоции у детей, родителей, и дал большой толчок в познавательном и творческом развитии детей. Работа над данным проектом сплотила группу, мы узнали, поняли, что без хлеба никто не может прожить.  
Таким образом, гипотеза, выдвинутая вначале работы, оправдалась: воспитанники узнали, как приходит хлеб на стол и почему взрослые так ценят его, и сами стали бережнее относиться к нему.

**3 – ИНФОРМАЦИОННО – ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ**

**Литература**

1. Формирование ключевых компетентностей у детей дошкольного возраста: учебно – методическое пособие О.В.Дыбина [ и др.] Тольятти ТГУ 2009. – 114с.
2. Дыбина О. В., Рахманова Н. П., Щетинина В. В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. - М. : ТЦ «Сфера», 2001.-192с.
3. Ожегов С.И. Толковый словарь русского языка. – М.: Русский язык, 1987.
4. Даль, В. Толковый словарь живого великорусского языка : в 4 т. / В. Даль. – [репринт. изд.] – М.: Русский язык, Т. 2:  И-О. – 1979. – С. 260.
5. Украинская народная сказка «Колосок».
6. Русские народные сказки: «Колобок», «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»
7. В. Дацкевич «От зерна до каравая»
8. К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»
9. В. Ремизов «Хлебный голос»
10. Я. Аким «Хлеб»
11. Т. Шорыгина «Ломоть хлеба»
12. И. Токмакова «Что такое хлеб»
13. Н. Самкова «О хлебе»
14. П. Коганов «Хлеб - наше богатство»
15. Л.Лебедевой «Корочка»
16. В. Орлов «Зернышко пшеницы»
17. С. Погореловский «Хлебушек душистый»
18. В. Воронько «Лето пролетело»
19. ***В.Крупин «Хлеб»***

**Интернет – ресурсы**

1. <http://www.maam.ru/detskijsad/proekt-hleb-vsemu-golova-v-srednei-grupe.html>
2. [nsportal.ru](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1344.0NsD_Mp6b1S_9CxD2TRlopWV1z96WK0zbMZ2dJHxmBKZ4PpU8YhBXMtOimQ4Rscf91k0xIdd8xM8o6idQctCecHpLawQN7OK6eqBIrkzekk.5ca218224049d67e5c31c2a56ae1889696968a8e&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_PN27SaXvvNSrjOss3Xh6TRkVp9nw1WgJ&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1Ldmtxc3Q2MzdXOFJ0SHVmRGQ5a19hZElRSnZpczVhS2QwUm8tNU9rTzVfanpNX2dBTk9kSzF0Tm9GYUF5amxQY2prYXI3ZHFWM1NMV0Jw&b64e=2&sign=a7b16ed01e9afc662fd1f9da9cbddfea&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ5fN_r-AEszk4p4zadVL3QN0Vk2m2nPMCJRd-mztNlFN52-6-PFsam_Wux1u3qTNcHkTi4_nzqk3FsoUv5H0FW3A_kipmm-Y5c8DETAXLo33wEmUuS9TCERRg2eKi4IzoVrDByDL3Tdb711CRRwxCu1W39zOiXo6moiIU4H8pS-yI0ycK7oj6nTWEpFqFY0G5AGCAbo9jk4tXtu9-6Z9PggDpvgOf4BgzMVgDdHyFBaIIaVO4HewodBOHoNl9Mgpy21NDQ2MTuGpXhAF_qlxChtXERAtuwgeo_yd5jsFAArqGh4P9_y8lmAocuT7f4BAH372HRIMo_eiA&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpgvHT3wYc85Bjnfr1IWQU2j_vh_GpKcjAKVyhUX7uz29N5dT27uhdj3Y-bsCVQdqefYeAXrIzasP9aSUCV5xbexJsaQpYQXBQb3KQXZnFGnzzTmFy-XCaWuiJAmr8EQdFMvQAG07W70blSg3witzJQhjHajhPBrNZuo1DqfxxD35zgsqDrsRZuoGspdztF6eWMNZFWonx9iPjGnXXh3uLg9VrfWWGw-1PYGgqctbod9VByF0vgUC44JHKXBAT-CBVxyt4xwcZ_vnZLLHLjMtapQoL5-mhaVuz8py6QJaAKIU&l10n=ru&cts=1488109507434&mc=5.120864648336088)›[Детский сад](http://nsportal.ru/detskiy-sad)›[Разное](http://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe)›[…/proekt-budet-**khleb**…](http://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2013/04/29/proekt-budet-khleb-budet-i-obed-0)
3. [slidesharo.com](http://yandex.ru/clck/jsredir?from=yandex.ru%3Bsearch%2F%3Bweb%3B%3B&text=&etext=1344.0NsD_Mp6b1S_9CxD2TRlopWV1z96WK0zbMZ2dJHxmBKZ4PpU8YhBXMtOimQ4Rscf91k0xIdd8xM8o6idQctCecHpLawQN7OK6eqBIrkzekk.5ca218224049d67e5c31c2a56ae1889696968a8e&uuid=&state=PEtFfuTeVD4jaxywoSUvtJXex15Wcbo_cgtmR8o9DgnSNQ3f1XfvGB9gPa3sfq-b&data=UlNrNmk5WktYejR0eWJFYk1LdmtxcDJ5b05zMVZYdWoxR2pWWDVPNFFxTE16c2JwVi1ZUnotaVE5QUl2Y1BuMG9aRWtWMVUwcFJZeHZsQjVVMHpqSnIzcWFDa1huSnZs&b64e=2&sign=a43de734e6acd8abd553cb045559bab1&keyno=0&cst=AiuY0DBWFJ5fN_r-AEszk4p4zadVL3QN0Vk2m2nPMCJRd-mztNlFN52-6-PFsam_Wux1u3qTNcHkTi4_nzqk3FsoUv5H0FW3A_kipmm-Y5c8DETAXLo33wEmUuS9TCERRg2eKi4IzoVrDByDL3Tdb711CRRwxCu1W39zOiXo6moiIU4H8pS-yI0ycK7oj6nTWEpFqFY0G5AGCAbo9jk4tXtu9-6Z9PggDpvgOf4BgzMVgDdHyFBaIIaVO4HewodBOHoNl9Mgpy21NDQ2MTuGpXhAF_qlxChtXERAtuwgeo_yd5jsFAArqGh4P9_y8lmAocuT7f4BAH372HRIMo_eiA&ref=orjY4mGPRjk5boDnW0uvlrrd71vZw9kpgvHT3wYc85Bjnfr1IWQU2j_vh_GpKcjAKVyhUX7uz29N5dT27uhdj3Y-bsCVQdqefYeAXrIzasP9aSUCV5xbexJsaQpYQXBQb3KQXZnFGnzzTmFy-XCaWuiJAmr8EQdFMvQAG07W70blSg3witzJQhjHajhPBrNZuo1DqfxxD35zgsqDrsRZuoGspdztF6eWMNZFWonx9iPjGnXXh3uLg9VrfWWGw-1PYGgqctbod9VByF0vgUC44JHKXBAT-CBVxyt4xwcZ_vnZLLHLjMtapQoL5-mhaVuz8py6QJaAKIU&l10n=ru&cts=1488109534510&mc=5.360617785571079)›[documents/12785…**khleb**…proekt…s.ppt](http://slidesharo.com/documents/12785/otkuda-khleb-prishel-issledovatelsko-tvorcheskiy-proekt-v-sredney-gruppe-strana-chudes-vypolnil-vospitatel-umnyakova-o-s.ppt)

**Респонденты**

1. Родители воспитанников.
2. Библиотекари МКОУ СОШ с. Кулыги и Кулыжской сельской библиотеки.
3. Ответственный за музей МКОУ СОШ с. Кулыги (фотоматериалы музея).