**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 6 «Светлячок»**

**Проект**

**«Хлеб всему голова»**

**автор-составитель**

**педагог**

**первой квалификационной категории**

**Борисова Лили Петровна**

**2016 г**

**Паспорт проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| Тема проекта | **«Хлеб всему голова»** |
| Вид и тип проекта | Групповой, среднесрочный, практико-ориентированный проект |
| Срок реализации проекта | Сентябрь – ноябрь месяц 2016 год |
| Руководитель проекта | Борисова Лилия Петровна,  воспитатель первой квалификационной категории |
| Участники проекта | Дети подготовительной к школе группы, воспитатель, родители, музыкальный руководитель. |
| Цель проекта | Познакомить детей с технологией изготовления хлебобулочных изделий и с особенностью труда людей, занятых в процессе его изготовления, на основе деятельностного подхода. |
| Задачи проекта | **Образовательные:**   * познакомить с процессом выращивания и изготовления хлеба, начиная со старины и до наших дней; * расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий, о процессе изготовления дрожжевого теста, лепке кондитерских изделий; * формировать у детей представление о том, что хлеб – это итог большой работы многих профессий людей.   **Развивающие:**   * развивать познавательные способности детей путем вовлечения в опытно – экспериментальную деятельность; * развивать творческие способности путем изучения русского народного фольклора; * формировать предпосылки УУД на основе деятельностного подхода.   **Воспитательные:**   * воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве; * воспитывать чувство взаимопомощи, гордости за результат своего труда. |
| Предполагаемый результат | * У детей формируются навыки исследовательской деятельности, познавательная активность, самостоятельность и творческий подход к деятельности. * В практику работы внедрена новая форма взаимодействия с родителями воспитанников (мастерская). |

**Схема осуществления проекта «Хлеб – всему голова!»**

**Гипотеза.** Если процесс приобретения новых знаний будет осуществляться с учетом деятельностного подхода, то это будет способствовать формированию предпосылок УУД для успешного обучения в школе, а данные знания приобретают личностно-значимый характер для ребенка.

**Актуальность.** Если дети больше узнают о ценности хлеба и хлебобулочных изделиях, о том, какой путь «прошел» хлеб, прежде, чем попасть к нам на стол, в процессе собственной исследовательской деятельности, они поймут, как должны обращаться с хлебом, как относиться к труду людей, занятых в процессе его изготовления.

**Новизна.** В процессе реализации проекта внедряется новая форма взаимодействия с родителями (законными представителями) – мастерская в рамках реализации общесадового проекта «Город Мастеров».

Создание условий для организации работы над проектом (материально-технических и информационных).

Создание проблемной ситуации (путем постановки педагогом «спонтанно-возникшей» проблемы в ходе прогулки с целью покормить птиц).

Определение перечня вопросов для решения проблемы, источников информации для ответа на них и вовлечение родителей в совместную деятельность через детскую инициативу.

Создание мастерских по выборным направлениям.

Организация опытно-экспериментальной и исследовательской деятельности.

Презентация работы мастерских в ходе семейного клуба «Диалог».

Организация практико-ориентированной деятельности по выпечке хлебобулочных изделий с последующей презентацией.

Подготовка праздника «Щедрая ярмарка».

Обобщение опыта работы над проектом и презентация его в ходе муниципального семинара.

Определение перспектив развития проекта, постановка цели и задач проекта «Здоровое питание-залог здоровья».

**Этапы работы над проектом и разделение деятельности по этапам**

|  |  |
| --- | --- |
| Этап проекта |  |
| 1 этап  Проблематизация | **Проблема:**  Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, выбрасывают недоеденные куски).  1. Как же научить уважать хлеб и труд людей, занятых в его изготовлении?  2. Как сделать так, чтобы в процессе получения новых знаний ребенок не был пассивным слушателем, а учился сам решать стоящие перед ним задачи. Задача в данном случае рассматривается не в математическом, а более широком смысле.  **Спонтанно-возникшая ситуация:**  Ульяна принесла горсть зерна для того, чтобы покормить птиц. Ребята заинтересовались, что это у неё, для чего нужно зерно? Как из него получается хлеб?" Так зародилась идея проекта о хлебе.  **Вопросы для исследования:**  - Как из такого маленького зернышка получается хлеб?  - Можно ли в домашних условиях смолоть муку?  - Какая бывает мука?  - Почему хлеб такой мягкий и пышный?  - Почему хлеб бывает разного цвета?  - Люди, каких профессий трудятся над выращиванием и производством хлеба?  - Можно ли в домашних условиях испечь хлеб?  В связи с этим возникла необходимость изучения данных вопросов для расширения кругозора детей и воспитания у них бережного отношения к хлебу. |
| 2 этап  Целеполагание | В ходе данного этапа я поставила перед собой цель:   * донести до участников проекта важность данной темы; * создать развивающую среду (подобрать материал, атрибуты для исследовательской деятельности, дидактические игры, иллюстрации, художественную литературу, аудио-видео   материал, презентации на заданную тему);   * подобрать материал для исследовательской, продуктивной и творческой деятельности. * привлечь родителей к участию в проекте.   Возникшие вопросы у детей я предложила обсудить всем вместе. При помощи предложенных мною наводящих вопросов дети пришли к выводу о недостаточном количестве информации по данной теме.  На этом этапе я использовала прием «мозгового штурма» (ТРИЗ) и метод направленности на поисковый стиль мышления воспитанников для получения результата.  На мой вопрос, где можно взять такую информацию, дети ответили таким образом:  Боря: «Надо спросить у папы».  Варя: «Можно найти в энциклопедии».  Полина: «Нужно поискать в интернете».  Катя: «Надо сходить в библиотеку и попросить книги на эту тему».  Следующей ступенью было распределение между детьми интересующих их вопросов и подведение их к мысли о совместной работе со взрослыми (родителями, родственниками). Таким образом, эти вопросы стали личностно значимыми для каждого, так как для ребенка очень важно участие родителей в совместной деятельности. С другой стороны, инициатива участия в такой деятельности исходила не от педагога, а от детей, что для родителей стало весомым аргументом в пользу совместной работы со своими детьми.  И, уже опираясь на помощь родителей, была создана развивающая среда для успешной реализации проекта. |
| 3 этап  Планирование | Подготовительный этап  с 01.09.2015 г. по 10.09.2015 г.  Практический этап с 11.09.15 г. по 22.11.15 г.  Аналитический этап (рефлексивный)  с 23.11.15 г. по 27.11.15 г. |
| 4 этап  Реализация проекта | **1.Модуль: сбор информации**  **Методы исследования:**  • сбор информации;  • беседы;  • наблюдения;  • эксперимент  • анализ.  **Интегрируемые области:**  • коммуникативная деятельность;  • восприятие художественной литературы и фольклора;  • лепка, рисование, аппликация;  • ознакомление с окружающим миром;  • социализация.  **Коммуникативная деятельность:**   * **Беседы:** * «Как хлеб на стол пришел»; * «Какой бывает хлеб»; * «Как испечь хлеб дома»; * «Берегите хлеб». * **Проговаривание скороговорок о хлебе:** * Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку. * Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку. * Хорош пирожок - внутри творожок. * Саша любит сушки, Соня – ватрушки. * Лежал Ваня на печи, кушал Ваня калачи.   **Восприятие художественной литературы и фольклора:**  Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; 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, приметы о хлебе.   * **Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:** * Будет хлеб, будет и обед * Пот на спине, так и хлеб на столе * Без соли невкусно, а без хлеба несытно * Хлеб - дар божий, отец, кормилец. * Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош. * Покуда есть хлеб, да вода - все не беда. * Без хлеба всё приестся. * Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки. * Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь. * Без хлеба и мёдом сыт не будешь. * Без хлеба и у воды жить худо. * **Приметы о хлебе:** * Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу. * Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу. * Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность. * Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами. * Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. * Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.   **Рисование, лепка, аппликация:**   * Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе. * Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно-ролевых игр. * Составление узоров и рисунков из круп.   **Ознакомление с окружающим миром:**   * Наблюдения и рассматривание альбомов по тематике проекта ; * Подбор иллюстраций о сельскохозяйственном труде; * Рассматривание репродукций картин художников на заданную тему; * Просмотр диафильма «От зерна до каравая». * Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь, кондитер.   **Социализация:**   * Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария», «Пекарня». * Дидактические игры: «Что из какой муки испекли»; «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Угадай профессию».  1. **Модуль – практический: опытно – экспериментальная и исследовательская деятельность:**  * Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса, гречихи, риса, кукурузы). * Проращивание семян пшеницы при разных условиях (недостаток воды, света. тепла и избыток ранее перечисленных условий). * Рассматривания гербария злаковых культур. * Превращение зерна в муку (кофемолка). Сравнение различных видов муки (пшеничная, рисовая, кукурузная, гречневая). * Изготовление теста путем смешивания только воды и муки   и выпечка хлебных коврижек из разных видов муки (ржаная, гречневая, рисовая, овсяная) без добавления дрожжей.   * Постановка опыта «как дрожжи дышат». * Замешивание дрожжевого теста, наблюдение за процессом вызревания. Подмешивание, и выпечка хлеба в условиях детского сада (замешивание теста и формование булочек в группе, а выпечка – на пищеблоке).   **3. Модуль – рефлексия:**   * Угощение детей соседней группы и сотрудников детского сада готовой выпечкой, изготовленной детьми самостоятельно. * Проведение праздника «Щедрая ярмарка», на которой воспитанники группы представили стихи и песни о хлебе, народные приметы, заклички, а так же народные танцы. Дети в роли «продавцов-коробейников» рекламировали и предлагали на ярмарке разные виды хлебобулочных изделий.   **Взаимодействие с родителями в рамках семейного клуба «Диалог»:**   * Совместно с родителями заучивание стихов, пословиц и поговорок о хлебе. * Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство». * Изготовление макета «Мельница» для игровой деятельности в группе. * Подготовка презентаций детей и родителей на тему: «Откуда пришел хлеб…» о различных видах хлеба и странах, где его изготавливают. * Фольклорные посиделки родителями (с презентацией изготовленных в кругу семьи хлебобулочных изделий). * Театрализация русской народной сказки «Колосок». |
| 5 этап  Презентация | * Презентация выпечки, изготовленной детьми для воспитанников соседних групп и сотрудников детского сада. * Театрализованное представление «Щедрая ярмарка» для родителей. * Презентация проекта на муниципальном семинаре «Целевые ориентиры ФГОС ДОУ-основание для преемственности между ДОУ и школой».   Считаю что использование метода проектов в работе с дошкольниками:   * способствует решению одной из ведущих задач современного образования: воспитание ребенка-исследователя; * на этапе дошкольного детства успешно решает задачи формирования предпосылок УУД, что является залогом успешного обучения в школе; * позволяет отойти от фронтальной формы работы, с одной стороны, организовать работу с детьми, имеющими повышенные образовательные потребности, с другой – воспитать уверенность в собственных силах у детей, менее подготовленных; * организовать новые продуктивные формы взаимодействия с родителями воспитанников.   Развитие проекта: реализация нового проекта «Здоровое питание-залог здоровья». |

**Список использованной литературы:**

1. Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика-Синтез», 2004. – 40 с.
2. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008. – 144 с.
3. От осени до лета (детям о природе и временах года в стихах, загадках, пословицах, рассказах): Для воспитателей детских садов и музыкальных руководителей/ Сост. Л.А. Владимирская. - Волгоград: учитель, 2004. – 160 с.
4. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДОУ / Авт.-состав.: Л.С. Киселева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б.Зуйкова. - 4-е изд., - М.:АРКТИ, 2006. – 96 с.
5. Система экологического воспитания в дошкольных образовательных учреждениях: . - Волгоград: Учитель, 2008. – 286 с.
6. Соломенникава О.А. Экологическое воспитание в детском саду. Программа и методические рекомендации. - Мозаика-Синтез, 2006. – 104 с.
7. Тамбиев А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.
8. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - М.: ТЦ Сфера, 2012. – 80 с.