**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 этапПроблематизация | **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 этапЦелеполагание | 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 этапПланирование | 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 этапРеализация 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 этапПрезентация | * 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.