**Проект: «Хлеб — всему голова»**

Полное название проекта: «Хлеб - всему голова»

**Авторы проекта: Вокуева О.В. Дерябина С. А.**

**Город, представивший проект: Нарьян – Мар**

**Вид, тип проекта:** краткосрочный, иследовательно-творческий.

**Цель, направление деятельности проекта:**

* Формирование у детей знаний о хлебе, как об одном из величайших богатств на Земле.
* Создания условий для развития познавательных и творческих способностей детей, мышления, воображения, мелкой моторики пальцев рук;
* Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.

**Краткое содержание проекта:**

* Проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.
* Основным методом является исследовательская работа в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты, и представляют их в виде рисунков, поделок из различного материала.

**В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки.**

**Место проведения :** Детский сад.

**Сроки проведения: октябрь – ноябрь 2014 год**

**Возраст детей : 6 – 7 лет**

**Ожидаемые результаты (продукт проекта) :**

* Оформление альбома совместного творчества детей и родителей «Хлеб – всему голова ».
* Организация выставки «Хлебобулочные изделия» из различного материала.
* Оформление выставки в виде «Хлебного дерева».
* Ярмарка – распродажа хлебобулочных изделий, приготовленных руками родителей.
* Проведение праздничных развлечений во всех возрастных группах детского сада по теме «Хлеб – всему голова».

**Проблема :** дети на прогулке увидели, брошенную кем-то хлебную корочку.

Вопросы проблемы: как люди выращивают? Почему люди с большим уважением относятся к хлебу? Значения хлеба?

**Задачи:**

* Обогатить и уточнить знания детей о хлебе;
* Формировать представления о выращивании хлеба от зерна до колоса;
* Уточнить знания о процессе приготовления хлеба как полезного и необходимого продукта для жизни человека;
* Поддерживать естественный интерес и любознательность детей;
* Воспитывать внимание, терпение, трудолюбие; - обогатить кругозор детей.
* Форма презентации: музыкально - тематическое развлечение

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап.** | **Форма.** | **Задачи.** | **Срок реализации.** | **Место проведения.** |
| 1. Создание сюжетной ситуации. | Проблемная ситуация «Брошенная корка хлеба» | Развитие образного мышления, способность принимать решения. | 1 октября | Первая прогулка. Участок группы. |
| 1. «Культура поведения за столом, бережное отношение к хлебу» | Викторина | Воспитывать культурное поведение дома и в общественных местах. | 2 октября | Групповая комната |
| 1. Создание среды для расширения знаний. | Дидактические игры | Знать виды круп, определять их на ощупь. | В течении всего проекта | Групповая комната, кабинет по познавательному развитию, музыкальный зал |
| 1. Альбом «Где хлеб родился» | Рассматривание | Обогатить знания детей о хлебе. Формировать представления детей о выращивании хлеба от зерна до колоса | 4 октября | Групповая комната |
| 1. Стихи, пословицы, поговорки, художественные произведения о хлебе | Чтение, заучивание | Поддерживать естественный интерес и любознательность детей;  Воспитывать внимание, терпение, трудолюбие;  Расширить кругозор детей. | В течении всего проекта | Групповая комната |
| 1. Коллективный труд «Как превратить муку в тесто?» | Приготовление солёного теста.  Выполнение игрушек из солёного теста. | Показать способ получения теста, для игрушек мукосолек. Развивать мелкую моторику рук;  Воспитывать трудолюбие, умение доводить начатое дело до конца. | С 25 по 31.10 | Групповая комната |
| 1. Сюжетно – ролевые игры | Проигрывание | Закреплять знания, полученные во всех видах деятельности. | В течении всего проекта. | Групповая комната |
| 1. Хлебозавод | Экскурсия | Систематизировать знания о работе Хлебозавода. Воспитывать уважительное отношение к хлебу и труду людей его выращивающих и обрабатывающих. | 24.10 | Здание Хлебозавода |
| 1. Проведение ярмарки хлебобулочных изделий | Ярмарка | Закрепить знания детей о хлебе и хлебобулочных изделиях, этапах работы, действия каждого, выяснить причину успехов и неудач. | 06.11 – 07.11 | Кабинет |
| 1. Музыкально – тематическое развлечение | Развлечение | Развивать познавательные и творческие способности.  Привлечь родителей к созданию предметно – развивающей среды для самостоятельной деятельности детей | 07.11 | Музыкальный зал |

**Чтение**

* *Рассказ* «Лисичкин хлеб» М.Пришвин;
* *Сказки*: «Легкий хлеб», «Петушок –золотой гребешок и жерновцы», «Хлеб и золото», «Сказка о хлебе, вине и соли»;
* *Стихи:* А.Мусатов «Кто в поле главный?», А.Владимиров «Земля на зернышке стоит», А.Кольцов «Песня пахаря»;
* Пословицы о хлебе, труде крестьянина; заучивание потешек;
* Поделки «Хлебобулочные изделия»;
* Выставка-распродажа хлебобулочных изделий, изготовленных руками родителей.

**Музыкальное сопровождение.**

* Слушание песен о хлебе «Хлеб всему голова» слова В.Балачан, композитор В.Захарченко. в исполнении О.Воронец;
* Муз. П.И.Чайковского «Песнь косаря», «Жатва».
* Разучивание песен: «Что зовем мы Родиной» Муз. Т.Бокач

«Моя Россия» муз. Г.Струве. «Блины» р.н.п, «Бабушка, испеки оладушки» р.н.п.

* Фольклорные произведения.

Песни: «Я горошек молочу», «А мы пашенку пахали», «Дождик», «Земелюшка – чернозем», «Бай-качи, качи», «Каравай»

«Долговязый журавель», «Перепелка» чеш.н.п.

Потешки: «Пошел котик на торжок», «Дождик», «Пекарь».

1. **Создание сюжетной ситуации (проблемная ситуация «Брошенная корка хлеба»)**

Развитие образного мышления, способности принимать решения.

1. **Викторина «Культура поведения за столом, бережное отношение к хлебу»**

Воспитывать культурное поведение дома и в общественных местах.

1. **Дидактические игры.**

- «Угадай на вкус», «Угадай на ощупь», «Кто назовёт больше блюд», «Из чего сварили кашу», «Знать и различать вкус белого и чёрного хлеба»

Знать виды круп, уметь определять их на ощупь.

1. **Рассматривание иллюстраций из альбома «Где хлеб родится.»**
2. **Заучивание стихов, пословиц, поговорок о хлебе. Знакомство с художественными произведениями.**

- Беседа «Что мы знаем о хлебе», «Что мы хотим узнать о хлебобулочных изделиях», «Где мы можем это узнать».

- Просмотр фильма «Процесс приготовления хлебобулочных изделий». Знакомство с технологией приготовления теста.

\* Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.

\* Воспитывать внимание, терпение, трудолюбие.

\* Расширять кругозор детей.

**6. Коллективный труд «Как превратить муку в тесто» (приготовление солёного теста)**

Показать способ получения теста, для игрушек мукосолек. Выполнение игрушки из солёного теста.

1. **Сюжетно – ролевые игры:**

«Магазин» (Продуктовый магазин, хлебный магазин, отдел с хлебобулочными изделиями), «Ярмарка», «Семья», «Мы хлеборобы», «Наш румяный каравай»

1. **Экскурсия на Хлебозавод.**

Систематизировать знания детей о работе Хлебозавода.

НОД «Лёгок ли путь хлеба к нашему столу»

1. **Проведение ярмарки хлебобулочных изделий «Вот он хлебушек душистый, с хрупкой корочкой витой».**
2. **Музыкально – тематическое развлечение «Хлеб всему голова»**

(Презентация альбома совместного творчества детей с родителями)