

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад комбинированного вида №55 «Чудесница»

г. Воркуты.

**Педагогический проект**

**«Хлеб батюшка»**

 Подготовила:

Ильясова Татьяна Михайловна.

2014г.

***Паспорт педагогического проекта «Хлеб батюшка»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Структура** | **Содержание** |
| **Тема** | «Хлеб батюшка» |
| **Адресация проекта** | Проект предназначен для детей подготовительной группы |
| **Руководители проекта** | Воспитатель: Ильясова Т.М. |
| **Участники проекта** | Дети, воспитатели, родители |
| **Возрастная группа** | 6-7 лет |
| **Особенности проекта** | По характеру создаваемого продукта: информационно-познавательный. По количеству создателей: индивидуальный.По количеству детей, вовлеченных в проект: групповой.По продолжительности: краткосрочный (1 месяц). |
| **Цель проекта** | Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям его производящим. |
| **Задачи проекта** | * Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку.
* Систематизировать знания о сельскохозяйственном труде, сельскохозяйственных профессиях: хлебороб, тракторист, комбайнер, агроном, работники хлебокомбината, хлебопекарь, технолог.
* Показать значимость сельскохозяйственной техники в старину и современной техники.
* Формировать реалистичные представления о природе.
* Совершенствовать экспериментально-исследовательскую деятельность детей.
* Поддерживать естественный интерес и любознательность детей.
* Учить сотрудничать и уважать чужой труд.
* Обогатить кругозор, приобщать детей к культурным традициям русского народа.
* Обогатить активный словарь детей специфическими терминами: агротехника, культиватор, сеялка, сушилка.
 |
| **Ожидаемые результаты проекта** | После завершения проекта у педагогов:* Собран и систематизирован материал по теме проекта – мини-музей «Хлеб батюшка».

После завершения проекта у детей:* Сформируется бережное отношение к хлебу, уважение к людям его производящим.

После завершения проекта у родителей:* Появился интерес к развитию творчества детей.
 |
| **Актуальность проекта** | «Не напрасно народ с давних пор и понынеХлеб насущный зовет самой первой святыней.Золотые слова забывать мы не в праве:«Хлеб, всему голова!» - В поле, в доме, в державе».Издавна у славян существует обычай: люди переломившие хлеб становились друзьями на всю жизнь. Хлеб издавна считается послом мира и дружбы со всеми народами.Русский народ – хлебосольный.Дорогих гостей мы встречаем хлебом и солью. Принимая хлеб, его следует обязательно поцеловать. Много стран есть на планете земля, но у всех народов есть одно общее – хлеб!Вопросы проекта:**Основополагающий:**Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет? (что во главе этого стоит?)**Проблемный:**Как люди выращивают хлеб?Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?**Модель трех вопросов**1. Что мы знаем:
* Хлеб продается в магазине, в хлебном отделе.
* Хлеб пекут на хлебозаводе.
* Хлеб бывает белым и черным.
* Муку делают из зерен.
1. Что хотим узнать:
* Что надо, чтобы вырастить хлеб?
* Как растили хлеб раньше?
* Как работает мельница?
* Как готовить тесто?
* Что еще можно сделать из муки?
* Как пекут хлеб?
* Какие еще есть крупы?
* Как называется хлеб в других странах?
* Что можно приготовить из черствого хлеба?
1. Где мы можем узнать:
* Сходить на экскурсию.
* Спросить у родителей.
* Посмотреть книги, энциклопедии, газеты, телевидение.
* Посмотреть в интернете.
* Спросить у воспитателя.
 |
| **Этапы работы над проектом** | Этапы осуществления проекта:**1 этап**. **Подготовительный.**1. Составление плана совместной деятельности с детьми.
2. Подбор иллюстративного, художественного и дидактического материала.
3. Подготовка инструментария для опытнической деятельности.
4. Создание видеоролика «Хлеб всему голова».
5. Сотрудничество с родителями:
* Оформление папки-передвижки по теме.
* Выпуск рекламной газеты «Хлеб батюшка».
* Оказание помощи в создании мини-музея «Хлеб батюшка».

**2 этап**. **Основной.****Тематический план работы с детьми.**1. Познавательные беседы: «Как вырастили и испекли хлеб», «В мире сельскохозяйственной техники», «Профессия - хлебороб», «Без хлеба не обойтись», «Чем полезен хлеб».
2. Рассматривание альбома «Как к нам хлеб пришел».
3. Знакомство с пословицами: «Не трудиться – хлеба не добиться», «Хочешь калачи – не сиди на печи».
4. Экскурсии:
* На хлебозавод «Кто и как печет хлеб».
* На кухню д/с «Как повар печет булочки и блины».
* В хлебный отдел магазина.
1. Д/и: «Что лишнее» (профессии, инструменты, техника), «Разложи по полочкам» (алгоритм: зерно-колосок-зерно), «Какой, какая, какое?» (Хлеб из ржи – ржаной, каша из овса – овсяная, поле с рожью - ржаное).
2. Заучивание пословицы «Плох обед, когда хлеба нет».
3. НОД. Тема: «День хлеба», «Такой разный урожай» (виды зерновых культур).
4. Рассматривание и проба различных видов хлеба, крупы, макаронных изделий.
5. Составление мнемотаблицы «Что, где и как растет».
6. Придумывание рассказов на тему «Путешествие хлебного зернышка».
7. Сочинение и отгадывание загадок о профессиях, сельскохозяйственной технике, хлебе.

Конструирование из различных видов строителя «Элеватор».Рассматривание и чтение энциклопедии «Почемучка о хлебе».1. Проблемная задача: «Можно ли есть хлеб с плесенью», «Можно ли брать хлеб грязными руками?»

Проблемная ситуация «Чем опасны чипсы и сухарики».Составление карты-схемы «Почему полезен хлеб».1. Беседа о культуре поведения за столом. Бережном отношении к хлебу.
2. Чтение художественной литературы:
* Н. Паустовский «Теплый хлеб».
* А. Ремизов «Хлебный колос».
* С. Топелиус «Три ржаных колоска».
* В.А. Сухомлинский «Пряник и колосок», «Моя мама пахнет хлебом».
* М. Пришвин «Лисичкин хлеб».
* В. Крупин «Отцовское поле».
* А. Бухалов «Как машины хлеб берегут».
* Разработка правил бережного отношения и поведения с хлебом.
1. Экспериментирование и опыт: «Что можно сделать из черствого хлеба». «Что, за чем?» - опыт с вертушкой. Цель: показать взаимосвязь ветра и мельницы.

Поисково-исследовательская деятельность: «Какие виды зерновых культур высевают в Коми крае», «Что может расти в тундре?» (овес), «Почему в тундре не сеют рожь и пшеницу?», «Какие виды хлеба пекут в нашем городе?»1. Игровая ситуация «Веселые поварята» - работа с соленым тестом, атрибуты для СРИ «Магазин».
2. Разыгрывание сценки «Путешествие колобка». Выпуск рекламной газеты «Хлеб батюшка»
3. Драматизация р.н.с. «Петушок и мышата».
4. Рассматривание картины И. Шишкина «Рожь».

Составление буклета из колосков на палочку «Красота».Раскрашивание раскрасок.1. Лепка из соленого теста «Хлебное угощение» (атрибуты к игре).
2. Составление узоров и рисунков из круп, макарон.
3. Пополнение уголка художественного творчества иллюстрациями, картинками на тему «Хлеб батюшка».

Изготовление книжки-самоделки «Приключения колобка».Ручной труд из бросового материала «Мельница».Совместное оформление мини-музея «Хлеб батюшка».1. Разработка «Копилки золотых правил бережного отношения к хлебу»

**3 этап. Заключительный.**Презентация проекта «Хлеб батюшка»:* Открытие мини-музея «Хлеб батюшка».
* Развлечение «В землю зернышко упало».
 |