

Паспорт педагогического проекта.

Тема проекта	«Хлеб всему голова»
Возрастная группа	5-6 лет
Воспитатели	Чернышева Ольга Геннадьевна, Ганина Анастасия Константиновна
Вид проекта	Экологический, познавательный
Актуальность	У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего на сельскохозяйственном поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.
Цель проекта	<ul style="list-style-type: none"> • Формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают. • систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса от рождения хлеба до поступления хлеба на стол. • Создать и обеспечить условия для развития познавательно – исследовательских способностей детей в процессе разработки и проведения детско-взрослого проекта «Хлеб - всему голова».
Проблемный вопрос	Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски). Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Задачи проекта**Задачи для детей:**

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека, и его изготовлении;
- развивать познавательно – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
- Формирование знаний о многообразии злаковых культурах и хлебобулочных изделий;
- Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола.

Задачи для родителей:

- провести беседу о способах использования черного хлеба;
- Подбор книг, иллюстраций;
- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе;
- Рекомендации родителям по закреплению темы «Откуда хлеб пришёл?»;
- Участие в конкурсе «Печем вместе с мамой».

	<p><u>Задачи для воспитателей:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Изучить историю возникновения хлеба на Руси; • Изготовить коллекцию семян злаковых культур; • Подобрать видеоряд, картинки, художественную литературу по теме «Хлеб». • Создание фильма.
Продукт проекта	Конкурс «Печем вместе с мамой»
Сроки реализации	13.11.2023-25.11.2023
Ресурсы проекта	<ul style="list-style-type: none"> • Информационное: методическая литература,; художественная литература; игровой материал для организации сюжетно-ролевых игр; обыгрывания проблемных ситуаций; сюжетные картинки. • Материально-техническое: ноутбук, принтер, телевизор, магнитофон, фотоаппарат. Использование аудио и видео записи, атрибуты для музыкальных и дидактических игр, материалы для продуктивной деятельности.
Практическая значимость	Обогащение знаний о производстве хлеба и труде хлебороба, приобретение практических навыков в выпечке хлебобулочных изделий.
Основные этапы проекта	
Подготовительный этап	<ul style="list-style-type: none"> • Подбор художественной литературы для чтения и заучивания стихов; • Разработка конспекта занятия «Откуда хлеб пришел»; • Подбор иллюстративного материала, презентаций для реализации проекта; • Изготовление коллекции «Семена злаковых культур»; • Консультации для родителей: «О пользе Хлеба», «Вторая жизнь черствому хлебу»; • Организация конкурса «Печем вместе с мамой».

Основной этап

Формы работы с детьми: Комплексно-тематическое планирование по теме проекта. Непосредственное внедрение в совместную деятельность воспитателя и ребёнка всех образовательных областей для реализации поставленных целей и задач по теме проекта.

Познавательная деятельность: Беседы: «Как на наш стол хлеб пришел»; «Кто такой хлебороб? Труд хлеборобов в старину и в современном мире» «Хлеб всему голова! Традиции русского народа, связанные с хлебом» «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?» «Какой бывает хлеб»; «Пшеница – спутница и кормилица человека». Ознакомление с окружающим «Хлеб – всему голова». Рассмотрение иллюстраций и репродукций. Рассмотрение серии сюжетных картинок на тему: «Выращивание хлеба»; Составление рассказов по иллюстрации «Как выращивают хлеб».

Просмотр видеофильмов: «Как растет пшеница»; «Труд комбайнера»; «По секрету всему свету. Как получается хлеб».

Просмотр мультфильмов: «Золотые колосья» белорусская сказка; «История про девочку, которая наступила на хлеб». По мотивам сказки Г. Х. Андерсена; «Чудо – мельница!» русская народная сказка.

Знакомство с профессиями: Агроном, Комбайнер, Пекарь, Кондитер, Продавец.

Игровая деятельность: сюжетно-ролевые игры «Кондитерская», «Магазин».

Дидактические игры: назови профессию, «Что, где растет», «Что из какой муки испекли?» «Четвертый лишний», «Что сначала, что потом», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий».

Речевая деятельность:

Грамота. Словесные игры: «Образование относительных прилагательных» (упражнение в словообразовании прилагательных от слов *пшеница, рожь* по данному образцу, согласование их с существительными), «Образование родственных слов».

Формы работы с родителями:

- Привлекать родителей к участию в проекте;
- Укреплять взаимоотношение родительской общественности с дошкольным учреждением.

Заключительный этап	<ul style="list-style-type: none">• обобщение результатов работы;• рисование «Хлебное поле»;• коллективная работа по аппликации «Колосок»• памятка для родителей правила обращения с хлебом;• оформление выставки «Хлебобулочные изделия»;• Создание фотоколлажа «Колобок-румяный бок»;• Проведение конкурса «Печем вместе с мамой» с дегустацией блюд.
----------------------------	---

Список методической литературы	Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с. 2. Расскажите детям о хлебе. Умные карточки для занятий в детском саду и дома, Мозаика-Синтез. 3. Сайт: «Родная тропинка: развитие ребенка от рождения до школы» rodnaya-tropinka.ru
---------------------------------------	--

