**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение Одинцовская СОШ №3**

**Структурное подразделение "Детский сад"**

****

**КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ  
В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ НА ТЕМУ:**

«Хлеб – всему голова»

**Название проекта:**«Хлеб – всему голова»

**Вид проекта:**творческий, коллективный, краткосрочный.

**Участники**: дети средней группы, воспитатель, родители.

**Возраст детей:**4 – 5 лет

**Срок реализации**: с 15 октября по 12 ноября ( 4 недели)

***Проект подготовили:***

***Воспитатели группы № 9 « Почемучки»***

***Возмищева Наталья Николаевна***

***Максимкина Татьяна Алексеевна***

***2018 год***

***Актуальность проекта.***

Этот проект о хлебе и отношении к нему. Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст.  
 В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами средней группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, 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, фотографий, презентаций.

Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

**Цель:**

* Сформировать знания детей об общественной значимости труда хлебороба.
* Познакомить детей с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
* Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с их изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

**Задачи:**

***Обучающие:***

* Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
* Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
* Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

***Развивающие:***

* Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
* Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

***Воспитательные:***

* Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
* Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
* Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
* Доставить детям радость от полученных впечатлений.

**Подготовительная работа.**

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Оформление выстовки «Хлеб всему голова».
3. Введение детей в проблемную ситуацию, доступную их пониманию и          близкую по имеющемуся у них опыту;

***Вопросы:***

***Основополагающий:***

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

***Вопросы проблемные:***

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

**Проблемы (темы) самостоятельного исследования:**

- Значение хлеба

- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок

**Гипотеза:**получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Предполагаемый результат:**

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. Создание в группе выстовке.
4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
5. Активное участие родителей в реализации проекта.

**Работа с родителями:**

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении выставке.
3. Предложить родителям выучить с детьми пословицы и поговорки о хлебе.
4. Создания фотоальбома « Мы - пекари»

**Этапы работы над проектом:**

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов, создание итоговой выставки.

**Этапы реализации проекта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Мероприятия** | **Цели** | **Ответственные** | **Сроки  реализации** |
| **1 этап - подготовительный** | | | | |
| **1.** | Беседа с родителями: Проект – «Хлеб – всему голова» | Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта. | Воспитатель | 1-я неделя |
| **2.** | Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы. | Создать условия для реализации проекта | Воспитатель, родители | 1-я неделя |
| **3.** | Беседа с родителями по оформлению выставке | Привлечь родителей к созданию (фотографии, картин) | Воспитатель, родители | 1-я неделя |
| **2 этап - основной** | | | | |
| **4.** | Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. | Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей. | Воспитатель | 1-я неделя |
| **5.** | Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок | Воспитывать  уважение к труду, бережное отношение к хлебу | Воспитатель | 2-я неделя |
| **6.** | Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание, замачивание) | При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность. | Воспитатель | 2-я неделя |
| **7.** | Практическая деятельность: посев зерновых культур  ( пшеница, овес). | Вызвать интерес к выращиванию растений | Воспитатель | 2-я неделя |
| **8.** | Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия» | Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка | Воспитатель | 2-я неделя |
| **9.** | Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря, кондитера | Воспитывать уважение к труду взрослых | Воспитатель | 2-я неделя |
| **10** | Просмотр роликов и плакатов  «Как растёт пшеница», «Детям о труде комбайнёра», «Дошкольникам о профессии кондитер» | Расширять первоначальные знания детей о профессиях, воспитывать уважение к труду взрослых. | Воспитатель | 2 – 3 неделя |
| **11** | Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе. | Углубить литературные интересы детей, сделать для дошкольников особо значимой, актуальной тему хлеба. | Воспитатель | Весь период |
| **12** | Рисование хлебобулочных изделий | Развивать творческие способности. | Воспитатель | 3-я неделя |
| **13** | С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка»,«Из муки – не из муки». | Закреплять полученные знания через игровую деятельность. | Воспитатель | 3-4 недели |
| **14** | Чтение украинской народной сказки «Колосок» | Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения. | Воспитатель | 3-я неделя |
| **15** | Дидактические игры: «Четвёртый лишний», «Откуда хлеб пришел?», «Что из чего»… | Развитие наблюдательности, закрепление умения определять и различать характерные признаки предметов, как цвет, форма и величина. | Воспитатель | 3 - 4 недели |
| **16** | Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста | Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста. | Воспитатель | 3-я неделя |
| **17** | Опыт – наблюдение  за ростом культур | Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло) | Воспитатель | 4-я неделя |
| **18** | Рассматривание колосьев пшеницы | Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске | Воспитатель | 4-я неделя |
| **19** | НОД «Откуда хлеб пришел» | Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. | Воспитатель | 4-я неделя |
| **3 этап - заключительный** | | | | |
| **20** | Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации |  | Воспитатель | 4-я неделя |
| **21** | Анализ результатов |  | Воспитатель | 4-я неделя |

**Социально-нравственное воспитание, познавательно - речевое развитие НОД:**

Беседы: «Как хлеб на стол пришел? », «О хлебе», «Как выращивают хлеб», «Как мы можем беречь хлеб? », «Что такое злаки и из чего пекут хлеб? »

Презентация «Откуда хлеб пришел? » (слайды)

Рассматривание: «Пшеница и рожь» (колосья) .

Рассматривание: серия сюжетных картин

«Как выращивали хлеб наши предки».

Рассматривание: альбомов «Злаки»,

«Хлеб и хлебобулочные изделия», фотографий.

Этические беседы на основе прочитанных художественных произведений:

сказка «Мякиш» (Б. Вовк, «Какой хлеб лучше? »

Г. Х. Андерсен «О девочке, которая наступила на хлеб», М. Пришвин «Лисичкин хлеб».

Посадка семян пшеницы, ржи, овса.

Наблюдения за прорастанием семян (пшеницы, ржи).

Художественно-творческая деятельность

Рисование «Колосок».

Рисование по сказке «Колобок».

Рисование «Ай, качи – качи – качи!

Глянь – баранки, калачи… ».

Аппликация «Колосок» (изсемечек и макарон) .

Лепка из соленого теста «Бублики, баранки, сушки», « Каравай», « Беляшики»

Лепка из соленого теста «Печенье для кукол».

Лепка из соленого теста «Хлебный колос»

Конструирование из строительного материала:

«Грузовые машины».

Музыкально-театрализованная деятельность:

Кукольный театр украинская народная сказка «Колосок».

Слушание песен «Колосок» (о хлебе, «Батоны и ватрушки».

Пение песенок «Ладушки, ладушки», «Я пеку, пеку, пеку», отрывок из песни «К нам гости пришли»

Хоровод «Каравай»

Развлечение: «От зернышка до каравая».

Художественная литература

Чтение и обсуждение:

Б. Вовк. «Мякиш».

Украинская народная сказка «Колосок».

Русская народная сказка «Колобок».

М. Пришвин «Лисичкин хлеб».

Я. Тайц «Всё здесь».

Шорыгина «Какой хлеб лучше? ».

Стихотворения: «Ломоть хлеба»,

«Зернышко пшеницы» В. Орлов

«Хлебушек душистый» С. Погореловский

«Лето пролетело» В. Воронько и другие.

Чтение и заучивание потешек, считалок, стихотворений о хлебе и хлебобулочных изделиях.

Загадки.

Пословицы и поговорки.

Игровая деятельность

Физическая культура

Дидактические игры: «Что из чего? », «Узнай на вкус»,

«Кто больше назовет», «От зернышка до булочки»,

«Какой хлеб? », «Что сначала, что потом? » и другие(смотреть приложение) .

Сюжетная игра: «Хлебный магазин»

Игра малой подвижности: «Где мы были мы не скажем, что мы делали, покажем! »  
«Из муки – не из муки».

Хороводная игра «Каравай».

Башкирская игра «Белый хлеб».

Физкультминутка: «Замесим тесто», «Колоски».

Утренняя гимнастика: «Колосья» …

**Анализ результатов**

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт.

Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира.

В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.