**«Работа с детьми старшего дошкольного возраста в рамках познавательно-исследовательского проекта**

**«Хлеб - всему голова»**

*Балбина Ия Васильевна*

*Воспитатель*

*МБДОУ «ЦРР ДС №18 «Теремок»*

*Кемеровская область, г. Юрга*

**Постановка проблемы:** В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Но в современном мире изменилось отношение к хлебу. Мы столкнулись в старшей группе с такой проблемой как игры детей с хлебом и хлебобулочными изделиями за столом во время приема пищи в детском саду. Небрежное отношение некоторых детей к хлебу при его изобилии.

**Актуальность проекта:** Хлеб – это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Без него не обходится ни один прием пищи. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб, а другие отказываются от него? 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.

**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.

**Предмет исследования:** отношение детей к хлебу.

**Цель проекта:** формирование у детей представлений о ценности хлеба.

**Задачи проекта:**

1. Обогатить познавательный опыт детей.
2. Сформировать систему знаний детей о производстве хлеба.
3. Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом для человека.
4. Воспитывать бережное отношение к хлебу.
5. Расширить знание о разнообразии хлебобулочных изделий.
6. Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря.
7. Показать значимость сельскохозяйственной техники.
8. Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
9. Учить уважать чужой труд.

**Целевая группа проекта:** дети старшей группы, воспитатели, родители (законные представители) воспитанников.

**Механизм реализации проекта:** В данном проекте используются разнообразные формы и методы работы с детьми, родителями (законными представителями), педагогами:

|  |  |
| --- | --- |
| **Образовательная область** | **Форма работы с детьми** |
| Познавательное развитие | - беседа- рассматривание иллюстраций- дидактические игры- отгадывание загадок- игровые ситуации |
| Социально-коммуникативное развитие | - беседа- сюжетно-ролевые игры- просмотр мультфильмов |
| Речевое развитие | - рассматривание иллюстраций- чтение- беседа- заучивание стихов- отгадывание загадок- пальчиковые игры  |
| Художественно–эстетическое развитие | - создание выставок детского творчества- изготовление альбома- рассматривание иллюстраций |
| Физическое развитие | - подвижные игры-игровые упражнения. |

**Ресурсное обеспечение проекта:**

Материально-техническое обеспечение «Центра развития ребёнка – детский сад № 18 «Теремок» соответствует успешной реализации проекта.

На базе МБДОУ для реализации данного проекта имеются:

1. Методический инструментарий (картотека подвижных игр, схемы бесед, занятий, дидактических, словесных игр т.д.).
2. Подборка методической литературы по данно теме.
3. Ноутбук, телевизор, муз. центр.

 **Ожидаемые результаты проекта:**

Для детей:

1. Сформированность у детей представления о ценности и пользе хлеба.
2. Знание детей о производстве хлеба.
3. Умение детей применять трудовые навыки.
4. Понимание детьми важности труда хлебороба.
5. Самостоятельная организация сюжетно-ролевой игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении.
6. Бережное отношение к хлебу.

Для родителей:

1. Повышение мотивации совместной деятельности детей и взрослых.

Для педагогов:

1. Повышение теоретического уровня и профессионализма педагогов.
2. Внедрение современных форм и новых методов работы.
3. Личностный и профессиональный рост.
4. Самореализация.
5. Моральное удовлетворение.

**Сроки реализации проекта**: 2 недели, с 18 ноября по 29 ноября 2019г.

**Тип проекта**: краткосрочный; познавательно-исследовательский.

**Этапы реализации проекта и его содержательная деятельность**

**Первый этап - подготовительный**

**Разработка проекта**:

Определение темы, целей, задач, содержания проекта, прогнозирование результата. Обсуждение с родителями проекта на родительской встрече (октябрь), выявление возможностей, средств, необходимых для реализации проекта, определение содержания деятельности всех участников проекта. Подбор материала, ориентированного на детей старшего дошкольного возраста. Поиск различных средств достижения целей. Разработка познавательных видов деятельности (беседы, оформление детских работ, рассматривание иллюстраций, картины). Планирование игровых видов деятельности. Оформление картотеки подвижных, дидактических игр.

Формы работы с детьми по подготовке осуществления проекта:

- беседы с детьми для выявления знаний детей о хлебе;

- подготовка атрибутов для игр, занятий, пополнение игровых уголков атрибутами;

- внесение дидактических и настольных игр;

- рассматривание картин, иллюстраций о хлебе.

- чтение и разучивание стихотворений, потешек, поговорок, загадок о хлебе;

- просмотр мультфильмов и сказок.

**Взаимодействие с родителями:**

- Оповещение родителей на родительской встрече (октябрь) о возникшей проблеме в группе и о создании проекта для ее решения.

- Привлечение родителей к участию в фотовыставке «Выпечка хлебобулочных изделий дома».

**Второй этап – практический (основной):**

- Проведение цикла тематических мероприятий.

- Организация целенаправленной просветительской консультативной деятельности с родителями по вопросам развития у детей познавательных способностей, формирования элементарных представлений о создании хлеба.

- Оформление фотовыставки «Выпечка хлебобулочных изделий дома».

 **План реализации проекта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Образовательная деятельность** | **Совместная деятельность** | **Самостоятельная деятельность** | **С родителями** |
| Социально-коммуникативное развитие | \*Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.\*Игра в слова. \*Беседа «Терпение и труд все перетрут».\*Беседы об истории хлеба и хлебобулочных изделиях.\*Пальчиковый театр «Колобок»\*Драматизация украинской народной сказки «Колосок» | \*Просмотр презентации «Как к нам хлеб пришел»,\*с\ролевые игры «Магазин», «Семья». | \*Составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?».\*Фотовыставка «Выпечка хлебобулочных изделий дома»   |
| Художественно-эстетическое развитие | \*Коллаж «Что можно сделать из муки?». \*Аппликация «Колосок»\*Конструирование из бросового материала «Мельница».\*Лепка из соленого теста «Угощение для кукол», \*Рассматривание иллюстраций «Посевная», «Пшеница в поле», «Уборка хлеба», «На элеваторе», «На хлебзаводе», «В магазине». | \*Раскрашивание раскрасок. \*Просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб».\*Аппликация из круп.  | \*Подбор иллюстраций о хлебе. |
| Познавательное развитие | \*Игра «Что за чем».\*Опыт с вертушкой (взаимосвязь между ветром и вращением - ветряная мельница).\*Экскурсия на кухню «Как готовится тесто».\*Беседа «Откуда хлеб пришел». \*Д/и «Из чего сварили кашу», «Четвёртый лишний».\*Народные приметы, пословицы и поговорки, загдки о хлебе. \*НОД по экологическому воспитанию «Хлеб всему голова».\*НОД «Здравствуй мир» «Откуда хлеб пришел». | \*Рассматривание книг, альбома о хлебе «Хлеб имя существительное».\*Рассматривание колосков, зерен под лупой. | \*Сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе.  |
| Речевое развитие | \*Чтение рассказа Э. Шима «Хлеб растет», В. Сухомлинского «Моя мама пахнет хлебом», В. Крупина «Отцовское поле», Ю.Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками», А.Букалова «Как машины хлеб берегут», В. Дацкевича «От зерна до каравая», Ю.А. Крутогорова «Дождь из семян» (рассказы).\*Проза А.И. Мусатова «Откуда хлеб пришел».\*Сказка В.И. Пищенко «Как хлеб на поле вырастили».\*Быль Л.И. Кузьмин «Заветное дело»,\*Стихи С.В. Погореловский «Урожай», Х.Мянд «Хлеб», К. Кулибинскас «Снопы», Н. Самкова «О хлебе».\*Беседа «Батоны и булки не растут на грядке». | Рассматривание книг |  |
| Физическое развитие | \*Д\и «Кто назовёт больше изделий из теста?» (конкурс)\*Физкультминутки. | \*Подвижные игры «Каравай», «Волшебный мяч».  |   |

**Взаимодействие с родителями:**

1. Консультации для родителей: «Расскажите детям о хлебе!», «Хлеб – всему голова».

2. Привлечение родителей к совместному творчеству с детьми. Создание фотовыставки «Выпечка хлебобулочных изделий дома».

3.Рекомендации родителям «Откуда хлеб пришел».

4.Индивидуальные беседы «Учим ребенка бережному отношению к хлебу».

**Третий этап – завершающий:**

**Продукт проекта:**

- оформление стенда работами детей – аппликациями, рисунками;

- фотовыставка «Выпечка хлебобулочных изделий дома»;

- подборка дидактических игр;

- информационный материал в родительском уголке о хлебе;

- драматизация украинской народной сказки «Колосок».

**Оценка результатов реализации проекта:**

Сплочение детей и родителей, родителей и педагогов в процессе активного сотрудничества в ходе реализации проекта.

Получение детьми знаний о хлебе.

Повышение эмоционального, психологического, физического благополучия.

Проект длился 2 недели. Вместе с ребятами старшей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом являлась исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводили исследование, с помощью взрослого обрабатывали результаты и представляли их в виде рисунков, аппликаций, фотографий. В ходе работы над проектом формировались коммуникативные навыки, умение работать в команде.

В течение реализации проекта дети с удовольствием и желанием играли в подвижные, дидактические, сюжетно-ролевые игры. Дети познакомились с новыми художественными произведениями, с ними были проведены различные беседы по теме проекта. Рассматривали иллюстративно-наглядный материал. Выучили стихотворения. Дети активно принимали участие в показе пальчикового театра «Колобок» и драматизации сказки «Колосок», были заинтересованы процессом.

Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей, обогатился словарный запас детей. Расширились знания об этапах производства хлеба. Появился интерес к сельскохозяйственной технике.

 Родители (законные представители) приняли активное участие в реализации проекта: участвовали в фотовыставке, дома проводили профилактические беседы о бережном отношении к хлебу. В конце проекта мы изучили мнения родителей о работе проекта через беседы. Родители высказывали положительные мнения о проекте.

 В качестве домашнего задания мы предлагали детям вместе с родителями найти и выучить пословицы и поговорки о хлебе. Это задание настолько заинтересовало детей, что они и после окончания проекта продолжили заучивать и рассказывать новые пословицы, которые и для нас были неизвестны.

Наша работа по воспитанию бережного отношения к хлебу на этом проекте не закончена. Мы будем продолжать учить детей бережно относиться к хлебу, ведь это труд многих людей!

**Список использованной литературы**

1. Алмазов, Б.А. Наш хлеб: Научно-художественная книга / Б.А. Алмазов. – СПб.: Дет. лит. – 1985. – 207 с., ил.
2. Владимирская, Л.А. 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. - 160с.
3. Князева, О.Л. Приобщение детей к истокам русской народной культуры: Программа. Учебно-методическое пособие. – 2-е изд., перераб. и доп. / О.Л. Князева, М.Д. Маханева. – СПб.: Детство-пресс, 2015. – с. 66-67.
4. Крутогоров, Ю.А. Дождь из семян. / Ю.А. Крутогоров. – М.: Малыш, - 2017.
5. Кузьмин, Л.И. Заветное дело: [Быль. Для дошк. и мл.шк.возраста] / Л.И. Кузьмин. – М.: Малыш. – 1984.
6. Мусатов, А.И. Откуда хлеб пришел? / А.И. Мусатов. – М.: Малыш. 1981.
7. Пищенко, В.И. Как хлеб на поле вырастили: [Сказка. Для дошк. и мл.шк.возраста] / В.И. Пищенко. – Новосибирск: Зап.-Сиб. кн. изд., - 1984.
8. Погореловский, С.В. Урожай. / С.В. Погореловский, - М.: Малыш, -1984.
9. Тамбиев, А.Х. Экологическая азбука для детей: Растения. / А.Х. Тамбиев. - М.: Школьная Пресса, 2000. - 32с.
10. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации / Т.А. Шорыгина. - М.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.
11. Интернет ресурсы <https://nsportal.ru/detskiy-sad/materialy-dlya-roditeley/2016/04/19/konsultatsiya-dlya-roditeley-rasskazhite-detyam-o>
12. <https://www.maam.ru/detskijsad/statja-dlja-roditelei-o-hlebe.html>