**Проектная деятельность по теме:**

**«Как хлеб на стол пришёл»**

**Цель проекта:** Познакомить детей с процессом производства хлеба, сформировать представление, почему хлеб нужно беречь.

**Задачи:**

1. Работать над формированием у детей следующих понятий:
* Прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много разных превращений;
* В его изготовлении принимают участие люди разных профессий;
* Вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления;
* Человек должен учиться всё делать сам.

**Цель проекта для детей:** Помочь Незнайке узнать, каким образом хлеб попадает на стол.

 Создать книгу для Незнайки «Как хлеб на стол пришёл?»

**Тип проекта:** творческий

**Длительность:** 15 дней

**Участники проекта:** дети подготовительной к школе группы, педагоги ДОУ, родители.

**Сюжет проекта:** В группу приходит гость – Незнайка. Мы принимаем гостя, усаживаем его за стол, готовим угощение, поим чаем. В процессе еды гость ведёт себя крайне неприлично: чавкает, кричит, качается на стуле и неуважительно относится к хлебо – булочным изделиям (катает шарики из хлеба, кидается ими). Воспитатель делает замечание гостю и обращает внимание детей на поведение гостя, вместе с детьми рассказывает Незнайке о правилах поведения за столом. Воспитатель объясняет гостю и детям, что процесс производства хлеба достаточно трудоёмкий и хлеб необходимо беречь. Незнайка предлагает детям узнать о том, как делают хлеб. Дети знакомятся со всеми этапами производства хлеба: с колосками и зёрнами, машинами, помогающими выращивать и убирать пшеницу, превращать зёрна в муку, процессом приготовления и выпечки хлеба. Параллельно они готовят альбом о хлебе. Заканчивается работа по проекту групповым праздником – чаепитием, на котором дети участвуют в разных конкурсах, соревнуются, чей бутерброд окажется вкуснее и интереснее, играют в игры по теме проекта, дегустируют разные изделия, приготовленные из теста.

**Методические рекомендации:**

1. Поскольку одной из целей проекта является социализация личности детей и развитие у них самостоятельности, на занятиях педагогу необходимо создать условия, которые будут способствовать включению каждого ребёнка в активную коллективную деятельность. При работе необходимо поощрять развитие межличностных отношений и общение детей друг с другом.
2. Воспитатель не должен подменять детей во время совершения трудовых операций (размалывание зёрен, изготовление теста, приготовление булочек, изготовление альбома и др.). Необходимо вести систематическую и планомерную работу по формированию у детей трудовых навыков. Исключение составляют только действия, содержащие элемент опасности, в частности, работа у горячей духовки.
3. На занятиях необходимо постоянно использовать приёмы ТРИЗ. Они способствуют развитию логического мышления и формированию представлений о том, что любое действие можно выполнить разными способами, что каждый из них имеет как преимущества, так и недостатки.
4. Воспитатель должен сохранять за детьми право на ошибку: нужно позволить им совершать действия, которые заведомо приведут к негативному результату (если это не связано с угрозой здоровью). Такая тактика позволит детям увидеть реальные последствия своих действий и обеспечит формирование способности к рефлексии.
5. Мною разработано примерное тематическое планирование непосредственной образовательной деятельности на весь период работы по теме проекта. План составлен в соответствии с расписанием НОД нашей группы. Все мероприятия, включенные мною в планирование – комплексные. На них используется от двух до тринадцати видов деятельности. Интеграция осуществляется не за счет механического дробления каждого занятия на фрагменты, а за счет рационального использования разнообразных форм и методов обучения. Этому может способствовать ситуация успеха, которую необходимо поддерживать на протяжении всей работы по проекту.

**Примерное тематическое планирование НОД:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **День 1.****Познание**Тема: «Из чего делают хлеб?»**Художественное творчество**Рисование: «Хлебный колосок».**Физкультура**Занятие 1(см. приложение) | **День 2.****Художественная литература**Пересказ сказки В.В. Арбекова «Пирожок».**Художественное творчество**Лепка рельефная:«Колосок».**Музыка**Заучивание песни «Колосок»(сл. В. Орловой, муз. О.Буйновской) | **День 3.** **Труд**Тема: «Как превратить зерно в муку и тесто?»**Коммуникация**Тема: «Слово, предложение, текст. Составление рассказа «Как мы муку получили».**Физкультура**Занятие 2(см. приложение) | **День 4.****Познание**Математика. Экскурсия в хлебный магазин. Подсчет ассортимента мучных изделий. Сравнение больше, меньше, столько же. Знакомство с понятием «Деньги».**Музыка**Слушание песни «Балада о хлебе» (Балачан В., Захарченко В.) | **День 5. Художественное творчество**Рисование**:**«Витрина хлебного магазина».**Художественная литература**Заучивание стихотворения Я. Акима «Хлеб ржаной, батоны, булки».**Физкультура**Занятие 3(см. приложение) |
| **День 6.****Познание**Дегустация«От чего зависит вкус изделия?»**Художественное творчество**Изготовление ассортимента хлебо-булочных изделий из солёного теста для игры в магазин. | **День 7.****Художественная литература**Заучивание стихотворения С. Погореловского«Вот он хлебушек душистый». Анализ пословиц и поговорок о хлебе.**Художественное творчество**Рисование натюрморта «Праздничный стол».**Музыка**Разучивание танца «Спасибо осени за хлеб» | **День 8.****Труд**«Как приготовить кислое тесто?»**Коммуникация** Составление рассказа по картине И.И. Шишкина «Рожь». ***Вечер:*****Труд:**Выпекание изделий. | **День 9.****Познание**Математика. Экскурсия на кухню. Представление об объёме (вместимости).Сравнение объёма. Зависимость результата от величины мерки.**Музыка**Разучивание песни «К нам гости пришли»(А.Александров, М. Ивенсен). | **День 10.****Труд + Коммуникация**Сравнение вкуса изделий, приготовленных из разных злаков. Выпекание манника. |
| **День 11.****Познание**Тема: Как выращивали хлеб в старину.**Художественная литература**Чтение белорусской сказки «Лёгкий хлеб». | **День 12.****Познание** Как выращивают хлеб в настоящее время.**Художественное творчество** Рисование «Как мы пироги пекли».**Музыка**Разучивание танцевальной композиции «Праздник урожая» | **День 13.****Художественная литература**Заучиваниестихотворения Я. Дягутите «Руки человека».**Коммуникация**Составление схемы предложения (на примере стихотворения).Интонация. | **День 14.****Познание**Экология. «Как мы можем беречь хлеб?»Математика.Сложение и вычитание на наглядной основе.**Музыка**Подготовка к празднику. Вспоминаем танцы «Сладкоежки», «Варись кашка», разученные песни. | **День 15.**Итоговое мероприятие – групповой праздник по теме «Откуда хлеб пришёл?»Презентация альбома о хлебе |
| **Дополнительно:**Мы вместе с детьми и родителями собирали стихи, пословицы и поговорки о хлебе, пополняли групповую библиотеку произведениями о хлебе, создавали альбом «Как хлеб на стол пришёл».Кроме того, для проведения занятия по теме «От чего зависит вкус изделия?» детям и родителям было дано домашнее задание: испечь что-нибудь и подготовить с ребёнком доклад о процессе выпечки изделия, обо всех этапах работы и продуктах, необходимых по рецепту. |

**Виды деятельности детей в ходе проекта:**

**Вывод:**

В ходе работы по данному проекту цель, поставленная нами достигнута: дети приобрели определённый объём знаний о сложном пути, который проходит хлеб от зерна в поле до стола. Мы старались уделять большое внимание развитию устной речи, составлению рассказов, изобразительной деятельности, развитию мелкой моторики рук. Данный проект позволил охватить все стороны воспитания:

- Сенсорное: зрительный анализатор тренируется в различении изменений, происходящих с зерном и тестом; двигательный и кожный анализаторы совершенствуются при выполнении всех трудовых операций; обонятельный и вкусовой анализаторы активизируются при дегустации приготовленных изделий.

- Умственное: на протяжении всей работы у детей шла непрерывная работа по развитию логического мышления, чему способствовали творческие задания, логические задачи и задачи по типу ТРИЗ.

- Нравственное: у детей формируется трудолюбие, чувство ответственности за результаты своего труда, уважение к хлебу и к людям, участвовавшим в его производстве, воспитывается бережное отношение к нему.