***Проект в средней группе «Радуга»***

**«Пшеничный колосок»**

**Паспорт проекта**

Тип **проекта**: информационно – познавательный

Вид **проекта**: творческий, исследовательский,

**Срок реализации:**2 недели октября

**Возраст детей:** средняя группа

**Участники**: дети, родители, воспитатель

**Актуальность:**

Известно, что именно в дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям.  Ребенок должен научиться ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. Чтобы сформировать у детей целостное представление об окружающем мире, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и её связи с человеком.  Убеждать детей в том, что человек - часть природы и он  должен  беречь и  уважать  окружающий  мир. В связи с этим особенно важно воспитывать у детей любовь к Родине, её традициям и обычаям, уважение к людям труда, любовь к природе родного края. К сожалению, иногда приходится наблюдать то, как равнодушно, а порой и пренебрежительно дети относятся к хлебу. Они встречаются с ним ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Но нельзя забывать, что воспитание уважительного отношения к хлебу насущному – это одна из ступеней духовно-нравственного становления наших детей

Участие детей в проекте «От колоса к столу»» позволит максимально обогатить знания и представления детей о пшенице, почувствовать красоту и щедрость родной земли, развить связную речь, творческие способности детей, экспериментально-поисковую деятельность.

**Цель проекта:**

Познакомить детей со злаковым растениям (пшеницей), ее изделиями, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. процессом выращивания и изготовления хлеба, формировать основы экологической культуры у детей через различные виды деятельности, бережное отношение к хлебу.

**Задачи проекта:**

 ***Обучающие:***

-формировать представлений о выращивании хлеба от зерна до колоска, приготовления муки и пр.

-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.

**Методы и приёмы**: наглядные, словесные, игровые, практические:

- наблюдения,

- беседы, игры,

- чтение художественной литературы

**Этапы реализации проекта**:

**Подготовительная работа.**

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, , художественную и познавательную литературу для чтения детям,

2.Заготовка хлебобулочных изделий (работа с родителями)

1. Оформление выставки работ, хлебобулочных изделий «От зерна до каравая» (работа с родителями).

**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 выставки работ «От зерна до каравая».
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. Заготовка хлебобулочных изделий. (из соленого теста).

**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: Лепка из соленого теста. Выставка детских работ.

**Этапы реализации проекта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Мероприятия** | **Цели** | **Ответственные** |
|  **1 этап - подготовительный** |
| **1.** |  Беседы с родителями о проекте | Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта. | Воспитатели. |
| **2.** | Подбор наглядно – дидактических пособий( хлебобулочных изделий), демонстрационного материала(мельница), природного материала(колос пшеницы,зерна,мука), художественной и научной литературы. | Создать условия для реализации проекта. | Воспитатели, родители. |
|  **2 этап - основной** |
| **3.** |  Беседа «Откуда хлеб пришел».                            Просмотр презентации . |  Рассказать откуда берётся хлеб.  | Воспитатели. |
| **4.** |  Чтение пословиц, пальчиковая игра: «Тесто» | Развитие речи. Развитие мелкой моторики пальцев рук. | Воспитатели. |
| **5** | Рассматривание колосапшеницы. | Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске. |  |
| **6.** | Экскурсия в комнату экологии. Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание зерен). | При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность. | Воспитатели. |
| **7.** |  Чтение сказки «Колосок» |  Развитие речи, воспитывать желание трудиться, бережное отношение к хлебу. | Воспитатель |
| **8.** | Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря.  | Воспитывать уважение к труду взрослых. | Воспитатели. |
| **9** | Рассматривание картины «Комбайнеры» | Познакомить детей с профессий комбайнера, с видом транспорта-комбайном |  |
| **10.** | Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе. | Расширять знания детей о хлебе. | Воспитатели. |
| **11** | Рисование«Колосок». | Развивать творческие способности. | Воспитатели. |
| **12** | С/р игры: игры «Магазин булочная  | Социально-коммуникативное развитие | Воспитатели. |
| **13** | Рассматривание муки. | При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.  |  |
|  | Рассматривание колосьев пшеницы. | Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске. |  |
|  **3 этап - заключительный** |
| **14.** |  Лепка из соленого теста | Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста Развитие творчества. Воспитывать положительное отношение к труду. | Воспитатель,дети |
| **15.** | Анализ результатов. | Подведение итога проекта | Воспитатели. |

**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.

 **Беседа  в средней группе.**

**Тема: «Откуда хлеб пришел»**

**Программное содержание:** Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.  Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Оборудование:** Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

**Обогащение словаря:**чёрствый, ароматный, аппетитный.

**Ход занятия**

**Воспитатель:** Здравствуйте ребята,  что вы сегодня ели на завтрак?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А вчера?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А что было на обед?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

**Воспитатель:**Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

*Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.*

**Воспитатель:**Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**А, как он в  магазин попал, хотите, расскажу? *(Рассказ воспитателя сопровождается показом видео).*Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пашут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые.Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю.Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам взять свои стульчики и пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

*Дети занимают места за столами.*

**Воспитатель:** Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

*Ответы детей:*Белая.

**Воспитатель:**Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

*Ответы детей:*Мягка, пушистая.

**Воспитатель:**Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

*Ответы детей*

**Воспитатель:**Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками.  Повторим - мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут хлеб, булки. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

**Воспитатель:**Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца. (*на отдельном столике)*

*(Воспитатель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя возле стульчиков)*

 **Пальчиковая гимнастика «Тесто».**

Тесто замесили мы,                                  *Сжимаем, разжимаем кулачки*

Сахар не забыли мы,                                 *Имитация посыпания*

Пироги пшеничные                                  *Соединили ладошки вместе*

В печку посадили мы.                              *Руки вперед, вверх ладонями*

Мы печем пшеничные                             *Имитация стряпни пирожков*

Пироги отличные.

Кто придет  к нам пробовать                  *Поднимание,  опускание плеч*

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,                        *Показать  ладонь, загибать  пальцы*

Пес  лохматый со двора

И другие, все кто  может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся.

**Воспитатель:** Когда тесто замешано его кладут в форму и ставят в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

*Ответы детей*

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и  заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб  всему голова».

 **Физкультминутка.**

 *«****Колобок****»*

Представьте, что вы маленькие зернышки, брошенные в землю.

Лежит зернышко в земле – темно, сыро, мягко.

Пригрело солнышко, прошел дождь.

Зернышко набухло, лопнуло и показался первый росток.

Пробил росток землю и дотянулся к солнышку.

Качается на ветру, тянется. Превращается в **колосок**.

С ветром **колосок играет**, ветерок его качает.

Косарь сожнет **колосок**

Отвезут зерно на мельницу

Мукомол зерно смелет.

А хозяйка из муки испечет нам **колобка**.

И вот он какой –круглый,

Румяный,

Большой,

Вкусный!

 **Пословицы**

Хочешь есть калачи - не сиди на печи!

Труд кормит, а лень портит!

Ржаной **хлебушко пшеничному дедушка**!

Гречневая каша - матушка наша, а **хлебец** ржаной - отец наш родной.

Плох обед, коли **хлеба нет**!

Без соли не вкусно, без **хлеба не сытно**.

Кто **хлебушком не дорожит**, тот мимо жизни пробежит.

:

**Литература**

- Абрамов Ф.А. «О хлебе насущном и хлебе духовном»; Москва 2014 г.
- Алмазов Б. Наш хлеб;- Л.; 2009
- Бондаренко Т.М. «Экологические занятия с детьми 5-6 лет»; г. Воронеж 2006
- «Злаки» в картинках. Наглядное пособие для педагогов. – М., 2005
- Ожегов С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений / Российская академия наук. Институт русского языка им.В.В.Виноградова. – 4 изд. Дополненное. – М.: ООО «Инфотех», 2010. – 944с
- Сборник загадок. Пословиц и поговорок– М., изд-во «Экзамен», 2008