**Экологический проект**

 **"От зернышка до хлебушка"**

Не напрасно народ с давних пор и поныне

Хлеб насущный зовет самой первой святыней.

Золотые слова забывать мы не вправе:

"Хлеб всему голова!" - в поле, в доме, в державе!

**Актуальность**

 Издавна у славян существовал обычай: люди, переломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Меняется жизнь, переоцениваются ценности, но хлеб остаётся самой большой ценностью. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб – это жизнь. По всему миру ни один приём пищи не обходится без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь проходит хлеб, прежде, чем попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб.

 Данный проект «От зернышка до хлебушка» способствует формированию у детей представлений о труде хлебороба, воспитанию уважительного отношения к людям, занятым приготовлением хлеба. Вместе с детьми старшей группы мы решили проследить весь путь хлеба: от зёрнышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом являлась исследовательская деятельность, в ходе которой дети с помощью взрослого проводили исследование, обрабатывали результаты и представляли их в виде рисунков, аппликации, лепки.

 В ходе работы над проектом, дети научатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. Данный проект поможет решить целый ряд задач, связанных с обучением и воспитанием детей. Важно научить детей бережно относиться к хлебу, уважительно относиться к людям, вырастившим его.

**Цели проекта:**

- расширять знания детей о хлебе (процесс выращивания- кто его выращивает, люди каких профессий помогают хлеборобам, какие орудия и машины используются при выращивании и уборке злаков, их переработке; процесс изготовления хлеба и хлебопродуктов). Дать детям представление о том, как выращивали хлеб в старину, учить называть последовательность выращивания хлеба (пахота, боронование, посев, рост, жатва, молотьба, выпечка).

- создание условий для развития познавательных и творческих способностей детей, мышления, воображения, связной речи, любознательности, исследовательских навыков, памяти, внимания, мелкой моторики пальцев рук, коммуникабельности.

- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к людям, вырастившим его, поддерживать естественный интерес и любознательность детей.

**Задачи проекта:**

- закрепить представление детей о том, что хлеб нужен каждому человеку; систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления хлеба из муки); показать значимость сельскохозяйственной техники; формировать реалистические представления о природе; совершенствовать последовательность обследовательских действий; формировать умения различать вкусовые качества хлебобулочных изделий и делиться полученными впечатлениями о вкусе хлеба.

- развивать эмоциональную сферу ребёнка, поддерживать естественный интерес и любознательность детей, речевые навыки, память, воображение, мышление, познавательный интерес к окружающему миру, творческие способности.

- воспитывать терпение, трудолюбие, умение доводить порученное дело до конца, умение сотрудничать, уважать чужой труд, помочь увидеть необыкновенное в обычном, обогащать кругозор детей.

Сроки проведения: 2 августа -31 августа 2021 года

Участники проекта: воспитатель, дети старшей группы, родители.

**Итоговые продукты:**

1. Презентация «Кулинарные изделия из муки».

2. Альбом «От зернышка до каравая» (этапы производства хлеба).

3. Правила обращения с хлебом (с использованием моделирования).

4. Фотовыставка «Как мы работали над проектом».

*Организационный этап*

1.Составить план реализации проекта.

2.Создать предметно-развивающую среду: материал для посева семян, атрибуты для игровой деятельности, дидактические игры, иллюстрации.

3.Составление конспектов непосредственно образовательной деятельности, традиций «Откуда пришел хлеб», «Хлеб всему голова»,

4. Создание презентаций по этапам производства хлеба.

5. Мониторинг компетентности детей о производстве хлеба.

*Практический этап*

1. Организация образовательной деятельности с детьми:

- НОД «Откуда хлеб пришел», «Хлеб – всему голова»; рисование на тему «Вот он хлебушек душистый!».

 - беседы «Что такое злаки и из чего пекут хлеб», просмотр иллюстраций на тему «Хлеб», «Хлебное поле»; ознакомление с орудиями труда хлебороба

2. Проведение акции «Хлеб – наше богатство».

*Заключительный этап*

1. Подведение результатов исследовательской деятельности по выращиванию зерновых культур.

2.Оформление выставки рисунков на тему «Вот он хлебушек душистый!»

3.Оформление фотовыставки «Как мы работали над проектом».

4. Разработка правил обращения с хлебом (с использованием моделирования)

5. Мониторинг компетентности детей о производстве хлеба.

**Планируемый результат:**

1. Формирование целостной картины мира, в том числе первичных представлений детей:

- о злаковых культурах (пшеница, рожь, овес), их особенностях;

- о производстве хлеба, профессиях, связанных с происхождением хлеба

2. Воспитание ценностного отношения к хлебу и труду хлеборобов.

3. Развитие познавательно-исследовательской и продуктивной деятельности.

4. Развитие свободного общения, обогащение и активизация словаря по теме «От зернышка до каравая».

*Образовательные области*: коммуникация, познание, здоровье, чтение художественной литературы, социализация.

**Перспективное планирование**

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательные области | Формы и методы организациисовместной деятельности |
| Физическая культура | Подвижные игры.Физкультминутки.Пальчиковая гимнастика |
| Здоровье | Беседы о пользе хлеба, о бережном отношении к нему. |
| Безопасность | Предварительные беседы перед экскурсиями. |
| Музыка | Хороводные игры |
| Коммуникация | Отгадывание загадокБеседы о хлебе |
| Чтение художественной литературы | Заучивание стихотворенийЧтение сказок, рассказовЗаучивание пословиц, поговорок о хлебе |
| Художественное творчество | РисованиеСоздание альбома Оформление фотовыставки  |
| Труд | Посадка семян зерновых культур.Полив, прополка.Измельчение зерен в муку.Замешивание теста.Уборка своего рабочего места |
| Социализация | Сюжетно-ролевые игрыДидактические игрыСловесные игры |
| Познание | Подсчет зерен для высевания, Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).Превращение зерна в муку (камни, кофемолка)Наблюдение за тем, как температура влияет на поднятие теста, Рассматривание иллюстраций, картин с изображением уборки зерна и выпечки хлеба.Знакомство с профессиями (механизатор, мельник, пекарь, кондитер).Познавательные занятия |

**План реализации проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Дата** **проведения** | **Мероприятия с детьми** | **Программное содержание** |
| 1 неделя | Мониторинг знаний детей о хлебеНОД «Откуда хлеб пришел» | Познакомить детей с процессом выращиванияхлеба, дать представление о том, какхлеб пришёл к нам на стол. Донести до их сознания, чтохлеб– это итог работы многих людей.Воспитывать бережное отношение кхлебу, уважение к труду людей, выращивающиххлеб. |
| Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса). Посев зерновых культур. | расширять представления о злаках, их выращивании и употреблении. Развивать умение обследовать и сравнивать колосья злаковых культур (рожь, пшеница, овёс).  |
| Заучивание пословиц, поговорок о хлебе. | формирование нравственных ценностей по отношению к хлебу. |
| Знакомство с профессиями: тракторист, хлебороб, мельник, пекарь | уточнить представления детей о труде хлеборобов. Упражнять в правильном употреблении названий основных профессий, связанных с получением хлеба (тракторист, сеяльщица, комбайнер, рабочие зернотока, пекарь), сельскохозяйственной техники (трактор, комбайн, сеялка, борона). Воспитать уважение к хлебу и труду земледельцев, выращивающих хлеб - самое главное богатство страны. Отражать знание о труде хлеборобов в последующих играх. Развивать связную речь детей. |
| 2 неделя | Опытно – эксперимен-тальная деятельность "Превращение зерна в муку" | Знакомить детей со свойствами муки через экспериментиро-вание. |
| Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий. | закрепить представления детей опроцессе изготовления хлебобулочных изделийс помощью приготовления соленого теста и лепки из него хлебобулочных изделий. |
| Составление узоров и рисунков из круп | Провести с детьми эксперимент с крупой, познакомить их с нетрадиционной техникой аппликации с помощью различной крупы. Создать работу из семечек, гречневой и пшенной крупы. |
| Заучивание пословиц, поговорок о хлебе. | Закрепить знания народных пословиц и поговорок о хлебе.Воспитывать бережное отношение к хлебу; уважения к труду людей, участвующих в его выращивании. |
| 3 неделя | Разработка правил поведения с хлебом и изображение в виде знаков | воспитать бережное отношение к хлебу, обогатить кругозор детей. |
| Наблюдение за всходами.Беседа «Терпение и труд всё перетрут» | Способствовать воспитанию трудолюбия иосознания важности человеческого труда. |
| Исследовательская дея-тельность - рассматривание колосков, зёрен.Рисование с натуры «Хлебные колосья» | Учить распознавать эти растения по их характерным особенностям (пшеница – колос двурядный, тугой, почти без волосков; овёс – колос с метёлкой, зёрнышки длинные, напоминает серёжки; ячмень – колос двурядный с длинными волосками; рожь – колос многорядный с удлинёнными зёрнами, волоски средней длины; просо – колос похож на метёлку, зёрна круглые);Познакомить и определить особенности строения колоса ржи и пшеницы, изображать колос с натуры. |
| Создание альбома «От зернышка до каравая» (этапы производства хлеба). | Закреплять знания детей о последовательности этапов выращивания хлеба. |
| 4 неделя | Подведение итогов, мониторинг знаний детей о производстве хлеба. | диагностика |
| Оформление фотовыставки "Как мы работали над проектом" | Создать благоприятные условия для развития творческих и познавательных способностей всех участников проекта в совместной деятельности  |

Список литературы

1.Окружающий мир. ФГТ в ДОУ. М.П. Костюченко

2.Комплексные занимательные занятия Ю.А. Вакуленко

3.Комплексные занятия в старшей группе Т.М. Бондаренко

4.Занятия по ИЗО Т.С. Комарова

5.Комплексные занятия Н.Е. Вераксы