|  |  |
| --- | --- |
| Российская Федерация  Ханты-Мансийский автономный округ - Югра  муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  «Детский сад №2 «Рябинка»  (МАДОУ «ДС№2 «Рябинка) | |
| **Индекс 628684, Ханты-Мансийский**  **автономный округ – Югра, город Мегион,**  **улица Заречная, дом 19/4**  **Тел/ факс. 8(34643)3-01-32** | **ИНН 8605014733**  **КПП 860501001**  **р/с 03234643718730008700**  **ОГРН 1028601357113**  E – mail: **dou\_ryabinka@mail.ru** |



**Формирование духовных и общечеловеческих ценностей**

**у старших дошкольников посредством реализации**

**познавательно-исследовательского проекта**

**«Откуда хлеб пришёл?»**

Срок реализации: долгосрочный 6 месяцев

Возраст детей: от 5 до 6 лет



ФИО, должность авторов:

Демидова Галина Владимировна, учитель-логопед,

Артюхова Ольга Леонидовна, воспитатель,

Дурасова Алла Александровна, воспитатель

2022 г.Мегион

**Содержание**

1. Информационная карта  проекта………………………………………….…....3

1.1. Введение, актуальность проекта……………………………..…………...….6

1.2.Проблема……………………………………………………………………….7

1.3.Новизна и педагогическая целесообразность проекта……………………....8

1.4. Цели и задачи проекта…………………………………………………….…..9

1.5.Предполагаемые результаты…………………………………...…………….10

1.6.Основные принципы……………………………………...…………………..10

1.7.Педагогические технологии………………………………………...……......12

1.8.Условия реализации проекта……………………………….…………….......13

1.9. Этапы реализации проекта……………………………..…………….….......15

1.10. Виды совместной деятельности взрослого с детьми и формы работы….18

1.11.Взаимодействие с семьями воспитанников……..………………………....22

1.12. Риски и пути преодоления рисков………………………..……………..…22

2. Результаты реализации проекта……………………..…………………….…..23

3.Литература…………………………….…………………………………...…....30

Приложение 1 Диагностика знаний детей по В.Г. Фокиной, О.М. Газиной

Приложение 2 Конспекты бесед и ООД

Приложение 3 Анкетирование, консультации для родителей

Приложение 4 Сюжетно-ролевые игры

Приложение 5 Дидактические, словесные игры

Приложение 6 Пальчиковые игры

Приложение 7 Подвижные игры

Приложение 8 Стихи, считалки, пословицы, поговорки, рифмовки

Приложение 9 Народный земледельческий календарь, приметы, загадки

Приложение 10 Альбом «Как наши предки хлеб выращивали?»

Приложение 11 Альбом «Виды хлеба»

Приложение 12 Альбом «Виды злаковых растений»

Приложение 13 Экскурсии

Приложение 14 Дневник наблюдения за ростом пшеницы и овса

Приложение 15 Альбом репродукций с картин русских художников XIX века

Приложение 16 Книга семейных рецептов выпечки хлебобулочных изделий

Приложение 17 Опыты, эксперименты, моделирование в лаборатории

«Колосок»

Приложение 18 Банк данных методических материалов к проекту

Приложение 19 Фотоальбом «Как мы узнали всё о хлебе?»

**1.Информационная карта проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| Название проекта | Формирование духовных и общечеловеческих ценностей у старших дошкольников посредством реализации проекта «Откуда хлеб пришёл?» |
| Тип проекта | познавательно-исследовательский |
| Вид проекта | долгосрочный |
| По количеству детей, вовлечённых в проект | групповой |
| Форма проведения | дневная (совместная образовательная деятельность) |
| По уровню контактов | на уровне образовательного учреждения |
| Нормативно-правовое обеспечение | Концепция дошкольного воспитания (1989 г.)  Конвенция о правах ребёнка (одобрена ООН 20.11.1989)  Федеральный закон РФ от 29.12.2012 № 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";  Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 17.10.2013 г. N 1155 г. Москва "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта дошкольного образования";  Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.  Основная образовательная программа дошкольного образования МАДОУ «ДС №2 «Рябинка» |
| Цель | Формирование у детей старшего дошкольного возраста представлений о процессе выращивания и изготовления хлеба, о бережном к нему отношении, как нравственной основы личности ребёнка. |
| Задачи | **Задачи:**  **для детей:**  -Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба, как величайшей ценности на земле.  -Проанализировать историю возникновения хлеба;  узнать, почему хлеб называют хлебом и как его выращивали в старину; учить детей применять полученные знания, делать выводы.  -Способствовать развитию общечеловеческих нравственных ценностей и интереса к народным традициям, обрядам (расширить представления детей о старинной русской жизни, быте, труде; объяснить, откуда произошли обычаи: русское гостеприимство, хлебосольство, трудолюбие).  -Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство русского народа; любовь к устному народному творчеству, в котором народ оставил самое ценное из своих культурных достижений и нравственных устоев.  **для педагогов:**  **-**Взаимодействие с социальными партнёрами: представители духовенства Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы, специалисты МАУ «Экоцентр», ЦБС «Библиотека семейного чтения».  -Обогащение опыта сотрудничества родителей с детьми: эффективные способы взаимодействия и приобщения семей к воспитанию нравственных качеств личности ребёнка и совместному проведению мероприятий.  **для родителей:**  -Развитие познавательно-творческих способностей детей, оказание помощи в организации предметно-пространственной среды в групповом помещении «Родные истоки»; оформлении мини-музея «История хлеба».  -Создание условий для совместной деятельности педагогов, родителей (законных представителей), детей через разнообразные формы работы. |
| Структура и срок реализации проекта | **Подготовительный этап**  1.Подбор методической, научно-популярной и художественной литературы, иллюстрированного материала по данной теме.  2.Составление перспективного плана.  3.Привлечение родителей и социальных партнёров к совместной деятельности.  **Основной этап**  1.Выполнение и реализация перспективного плана мероприятий.  **Обобщающий этап**  1.Презентация проекта на педагогическом часе на уровне ДОУ и на городском методическом объединении Лаборатория «Социокультурные истоки» для педагогов дошкольных учреждений.  2.Продукты проекта: выпуск периодической **газеты** «Откуда хлеб пришёл?»; оформление **мини-музея «История хлеба»;** составление **книги** семейных рецептоввыпечки хлебобулочных изделий; **лаборатория** «Колосок» (опыты, экспериментирование), **дневник** наблюдения за ростом пшеницы и овса; «**Модель-схема** производства хлеба»; **фотоальбом** «Как мы узнали всё о хлебе?» и пр. |
| Составители проекта | Демидова Галина Владимировна, учитель-логопед  высшая квалификационная категория;  Артюхова Ольга Леонидовна, воспитатель  I квалификационная категория  Дурасова Алла Александровна,  воспитатель |

**1.1.Введение**

У народа есть слова:

«Хлеб всей жизни голова!»

Славится он первым на земле

Ставится он первым на столе!»…

Вот он - Хлебушек душистый,

Вот он тёплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришёл.

В нём - здоровье наше, сила,

В нём - чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло.

В нём — земли родимой соки,

Солнца свет весёлый в нём…

Уплетай за обе щёки,

вырастай богатырём!

С. Погореловский

Издавна у славян существовал обычай: преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами, остаётся им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб – батюшка, хлеб – кормилец остаётся самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. Хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернётся. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но для всех без исключения одно общее: хлеб – это жизнь.

Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе стоит на видном месте. Дорогих гостей встречают *хлебом – солью.* Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая *хлеб – соль* на рушнике, хлеб нужно поцеловать. Многие обычаи и традиции уже позабыты, многое утрачено, и наша задача помнить, возрождать эти потери, чтобы наши дети видели и знали, как жили их предки.

**Актуальность**

В мире существуют понятия, которые для людей никогда не теряют своей ценности, они незыблемы особенно, когда речь идёт о хлебе. Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Хлеб – это символ благополучия и достатка!

В старину к хлебу всегда относились по – особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. Поэтому с детских лет необходимо учить бережно относиться к хлебу, как величайшей ценности, как к самому большому богатству, чтобы дети знали о труде людей, выращивающих хлеб, а не относились к нему небрежно (*бросали, играли, крошили, лепили фигурки, выбрасывали недоеденные куски*).

Есть такие ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и слово хлеб. Хлеб – это символ жизни, здоровья, труда, благополучия. Особое отношение к хлебу доказывают пословицы, сложенные народом о нём: «Не будет хлеба, не будет и обеда», «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба каравай, так и под елью рай». Быть с хлебом – это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Но отношение к хлебу изменилось. К большому сожалению, можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют куском хлеба за столом. Наши современные дети не догадываются, какой долгий путь хлеб должен пройти, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям разных профессий, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем замесить и испечь хлеб.

Как же привить уважительное отношение к хлебу? Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. Если человек в чём – то не очень разбирается, о нём говорят: «*думает, что булки на деревьях растут*». Вместе с детьми мы решили выяснить, где же действительно «*растут*» булки, проследить весь путь хлеба: от зёрнышка до нашего стола, узнать, как в старину выращивали хлеб; изучить традиции и обычаи русского народа, а также разбираться в разнообразии хлебобулочной продукции.

Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проведут исследование, с помощью взрослого сделают выводы, а результаты представят в виде творческих работ и продуктах проектной деятельности. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации; у них формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

**1.2.Проблема**:

Считаем, что у детей старшего дошкольного возраста отсутствуют систематические знания по теме «Хлеб», а также недостаточно сформированы знания о ценности хлеба, о процессе его выращивания, о труде людей, учувствовавших в производстве хлеба. Воспитанники не знают названий сельхозтехники, помогающей человеку в процессе выращивания злаковых культур, не имеют представления о профессиях людей, занимающихся выращиванием хлеба; не знакомы с традициями и обычаями «хлебосольства» и «русского гостеприимства» на Руси.

Анкетирование родителей также показало недостаточный уровень их заинтересованности воспитанием у детей бережного отношения к хлебу, уважения к традициям русского народа.

**1.3. Новизна и педагогическая целесообразность проекта.**

Педагогические исследования последнего времени показывают, что главная проблема образования - потеря живости, притягательности процесса познания, снизилась положительная мотивация дошкольников к занятиям.

Данный проект представляет собой новый взгляд на организацию работы современного педагога в дошкольном образовательном учреждении.

Новизна проекта заключается в том, что с помощью эффективного сочетания традиционных и нетрадиционных методов и приёмов создаётся развивающая образовательная **система**, включающая в себя:

-**самые разнообразные активные формы и методы работы** (исследовательская, практическая и трудовая деятельность, в ходе которой дети сами проводят исследования, с помощью взрослого делают выводы, а результаты представляют в виде творческих работ и продуктах проекта (опыты, эксперименты с зерном, мукой; мастер-класс по изготовлению хлебобулочных изделий из солёного теста; выпечка ржаного и пшеничного хлеба с детьми к Дню матери; фотоконкурс «Печём вместе с мамой»; Книга семейных рецептов выпечки хлебобулочных изделий; «Модель-схема производства хлеба», выпуск газеты «Хлеб-всему голова»; Фотоальбом «Как мы узнали всё о хлебе»);

**-взаимодействие с социальными партнёрами:** (встречи, тематические занятия с представителями духовенства Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы, специалистами МАУ «Экоцентр», ЦБС «Библиотека семейного чтения» для развития социально-коммуникативной активности дошкольников с целью воспитания нравственно-духовных качеств личности);

**-создание специально организованной предметно - развивающей среды** (формируется банк данных методической и художественной литературы, конспектов бесед и занятий, музыкального репертуара, репродукций с картин художников, пословиц и поговорок о хлебе и труде хлеборобов; дидактических, подвижных, сюжетно-ролевых игр. Организованы: мини-музей «История хлеба», огород на подоконнике «Бабушкин дворик» для выращивания пшеницы и овса, исследовательская лаборатория «Колосок» с занесением результатов в Дневник наблюдения за ростом злаковых культур).

Такие формы работы становятся мощным средством обучения, коммуникации, труда, необходимым для совместной деятельности педагогов, родителей и детей.

Для реализации проекта «Откуда хлеб пришёл» была поставлена цель.

**1.4.Цель проекта:** Формирование у детей старшего дошкольного возраста представлений о процессе выращивания и изготовления хлеба, о бережном к нему отношении, как нравственной основы личности ребёнка.

**Задачи:**

**для детей:**

-Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы людей разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба, как величайшей ценности на земле.

-Проанализировать историю возникновения хлеба; узнать, почему хлеб называют хлебом и как его выращивали в старину; учить детей применять полученные знания, делать выводы.

-Способствовать развитию общечеловеческих нравственных ценностей и интереса к народным традициям, обрядам (расширить представления детей о старинной русской жизни, быте, труде; объяснить, откуда произошли обычаи: русское гостеприимство, хлебосольство, трудолюбие).

-Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство русского народа; любовь к устному народному творчеству, в котором народ оставил самое ценное из своих культурных достижений и нравственных устоев.

**для педагогов:**

**-**Взаимодействие с социальными партнёрами: представителями духовенства Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы, специалистами МАУ «Экоцентр», ЦБС «Библиотека семейного чтения».

-Обогащение опыта сотрудничества родителей с детьми: эффективные способы взаимодействия и приобщения семей к воспитанию нравственных качеств личности ребёнка и совместному проведению мероприятий.

**для родителей:**

-Развитие познавательно-творческих способностей детей, оказание помощи в организации предметно-пространственной среды в групповом помещении «Родные истоки», оформления мини-музея «История хлеба», исследовательской лаборатории «Колосок», огорода на подоконнике «Бабушкин дворик».

-Создание условий для совместной деятельности педагогов, родителей (законных представителей), детей через разнообразные формы работы.

**Гипотеза:**получение хлеба – это результат труда разных профессий. Если дети будут знать, сколько затрачено труда для того, чтобы хлеб пришёл к нам на стол, то будут бережнее относиться к нему, ценить результаты труда.

**1.5. Предполагаемые результаты:**

предполагаем, что в результате реализации данного проекта все его участники приобретут определённые знания и представления о производстве и ценности хлеба

**Дети:**

**-**получение глубоких знаний об окружающем мире, о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

-появление интереса и уважения к профессиям хлебороба, пекаря, кондитера,

комбайнёра и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

-бережное отношение к хлебу и хлебобулочным изделиям;

-совершенствование навыков исследовательской деятельности, умение выявлять

причинно-следственные связи, анализировать, делать выводы; применять

трудовые навыки.

-умение организовывать сюжетно - ролевые игры на основе имеющихся знаний о

хлебе и его происхождении.

**Родители:**

-Проявление заинтересованности и повышение компетентности родителей по данной теме.

-Вовлечённость родителей (законных представителей) в совместные мероприятия.

-Потребность в совместном общении детей и родителей, желание делиться семейными традициями, рецептами.

**Педагоги:**

-Обогащение опыта сотрудничества родителей с детьми: эффективные способы взаимодействия и приобщения семей к воспитанию нравственных качеств личности ребёнка и совместному проведению мероприятий.

**1.6.Основные принципы работы в рамках проекта**

Проект ориентирован на формирование положительной социализации дошкольников, поэтому сочетает в себе дидактические принципы; наглядности, доступности, научности, индивидуального подхода, связи теории с практикой; а так же принципы социального воспитания:

- принцип коллективности социального воспитания заключается в том, что коллектив выполняет воспитательную функцию, даёт человеку большой жизненный опыт, и учит правильно поступать в различных ситуациях;

- принцип природосообразности позволяет оценить связь человека с природой, зависимость модели поведения от возраста и пола конкретного индивидуума;

-принцип культур сообразности подразумевает под собой ориентацию личности на национальные и этнические ценности;

-принцип последовательности (любая новая ступень в обучении ребёнка должна опираться на уже освоенный материал);

- принцип деятельности (включение ребёнка в игровую, познавательную, поисковую деятельность с целью стимулирования желания активно участвовать в процессе);

- принцип интеграции всех видов деятельности, реализующихся в образовательном процессе;

-принцип дифференцированного подхода (решаются задачи эффективной педагогической помощи детям в совершенствовании их личности способствует созданию специальных педагогических ситуаций, помогающих раскрыть психофизические, личностные способности и возможности воспитанников);

- принцип преемственности взаимодействия с ребёнком в условиях дошкольного учреждения и семьи – ничто не убеждает лучше примера родителей.

Взаимодействие «педагоги-родители» основываются на соблюдении всеми участниками следующих принципов:

-доступности: каждый желающий может участвовать в мероприятиях, коллективных делах;

-открытости: на сайте детского сада можно ознакомиться с Уставом, Договором с родителями и иными локальными актами, с исторической справкой учреждения и текущей информацией. Есть рубрики: «Для вас, родители», «Лента новостей», в которых отображается проведение всех текущих мероприятий. Кроме того, родители могут обратиться с вопросами к руководителю учреждения или специалистам по электронной почте или через сайт;

-доброжелательности всех участников содружества, соблюдения морально-этического устава, разработанного для формирования позитивных взаимоотношений родителей и педагогов;

-добровольности; в процессе реализации задач и содержания проекта не допускается никакого принуждения.

**1.7.Педагогические технологии**

Взаимодействие всех участников проекта осуществляется на основе современных образовательных технологий: ***личностно-ориентированная технология*** обучения и воспитания: обеспечение комфортных условий ребёнку в семье и дошкольном учреждении, предоставление возможности ребёнку для самореализации в игре. Это такое обучение, где во главу угла ставится личность ребёнка, её самобытность, самоценность, субъектный опыт каждого сначала раскрывается, а затем согласовывается с содержанием образования. Обучение исходит из признания уникальности субъектного опыта самого воспитанника, как важного источника индивидуальной жизнедеятельности, проявляемой, в частности, в познании;

***индивидуального подхода*** – воспитание и обучение с учётом индивидуальных особенностей развития каждого ребёнка позволяет создать комфортные условия для деятельности. Дети выполняют работу в удобном для них индивидуальном темпе. Кроме того, данная технология позволяет наиболее эффективно развивать навыки самостоятельной работы у дошкольников;

***здоровьесберегающие технологии*** (подвижные игры, физкультминутки, су-джокк терапия, динамические паузы, релаксация, обеспечение эмоциональной комфортности и позитивного психологического самочувствия ребёнка в процессе общения со сверстниками и взрослыми в детском саду и семье);

***технология проектной деятельности*** одна из современных интерактивных технологий обучения. Формирует у дошкольников навыки планирования совместной деятельности, проектирования. Способствует самоорганизации, учит делать выбор и принимать решения. Вместе учиться не только легче, но и интереснее;

***технология исследовательской деятельности***: знакомство с процессом выращивания хлеба предполагает создание под руководством воспитателя проблемных ситуаций и активную самостоятельную деятельность детей по их разрешению, в результате чего и происходит практическое и творческое овладение знаниями, навыками, умениями и развитие мыслительных способностей; в современном мире при всём нарастающем потоке информации не обойтись без применения ***информационно-коммуникационных технологий.***

На занятиях в совместной деятельности часто применяются мультимедийные презентации. Музыкальное оформление, организуются видео просмотры, подбирается иллюстративный материал (сканирование, интернет, принтер, презентация); дополнительный познавательный материал к занятиям, знакомство со сценариями праздников и других мероприятий; оформление групповой документации по проекту; создание презентаций в программе РowerРoint для повышения эффективности совместной деятельности с детыми и педагогической компетенции у родителей в процессе проведения родительских встреч.

для повышения эффективности совместной деятельности с детьми и педагогической компетенции у родителей в процессе проведения родительских встреч.

**1.8.Условия реализации проекта**

Создание условий для реализации проекта должно обеспечить развитие личности ребёнка в сфере духовно-нравственного и социально-коммуникативного развития на фоне эмоционального благополучия и положительного отношения к миру, себе и к другим людям.

Построение предметно-развивающей среды в ДОУ основано на Методических рекомендациях для педагогических работников дошкольных образовательных организаций и родителей детей дошкольного возраста «Организация развивающей предметно-пространственной развивающей среды в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования» О.А. Карабанова, Э.Ф. Алиева, О.Р. Радионова и др.М.: ФИРО, 2014

|  |  |
| --- | --- |
| **Психолого-педагогические условия** | |
| Для успешной реализации проекта обеспечены психолого-педагогические условия. Это уважение взрослых к человеческому достоинству детей, формирование и поддержка их положительной самооценки, уверенности в собственных возможностях и способностях, положительного, доброжелательного отношения детей друг к другу и взаимодействия детей друг с другом в разных видах деятельности через реализацию намеченных мероприятий.  Проект соответствует возрастным и индивидуальным особенностям ребёнка. Поддержка родителей (законных представителей) в воспитание детей через вовлечение в совместную деятельность с детьми. | |
| **Материально – техническое обеспечение проекта** | |
| -Интерактивная доска,  -Центры детской активности группы,  -Мини-музеи в группе: «Родные истоки», «История хлеба»,  -Исследовательская лаборатория «Колосок»,  -Модель-схема «Производство хлеба» | |
| **Развивающая предметно – пространственная среда** | |
| Компоненты среды | Оснащение |
| Функциональный модуль «Игровая»: | -сюжетно-ролевые игры  -дидактические игры  -кукольные театры русских народных сказок  -настольные театры  -пальчиковый театр  -уголок ряжения  -центр познавательно-исследовательской деятельности |
| Функциональный модуль «Физкультура»: | -картотека подвижных игр  -атрибуты для подвижных игр  -маски сказочных героев |
| Функциональный модуль «Музыка»: | -картотека хороводных игр, песен  -аудио - сказки  -видео – сказки |
| Функциональный модуль «Творчество»: | -центр художественно-эстетического развития  -репродукции картин по теме проекта  -портреты художников  -мольберты  -разрезные сюжетные картинки |
| Функциональный модуль «Логопед»: | -подборка художественной литературы  -картотека пословиц, чистоговорок, потешек  -набор пальчиковых кукол  -интерактивные коммуникативные игры  -серии картинок (характерные виды работ и отдыха людей) |
| Функциональный модуль «Психолог»: | -интерактивные коммуникативные игры  -логические игры на подбор контурных изображений (эмоции, состояния человека, волевые качества) |
| Функциональный модуль «Уличное пространство»: | -дом игровой  -песочница  -веранда |

**Формы и методы реализации проекта**

**Формы:** занятия, литературные гостиные, встречи с социальными партнёрами, продуктивная деятельность, свободно-самостоятельная деятельность, индивидуальная работа с дидактическим и наглядным материалом, совместный труд (выращивание пшеницы, дежурство, уход, выпечка хлеба);

консультативная работа с родителями, дискурсы, вечера-посиделки, творческие задания, трудовые поручения («Сундучок добрых дел»), мастер-классы и т.д.

**Методы**: рассказ, беседа, показ, наблюдения, исследование, эксперимент, трудовая деятельность, игра, экскурсия, проект.

**Ресурсное обеспечение проекта**

* **Информационный ресурс**

-Алёшина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим миром и социальной действительностью. Старшая и подготовительная группы. – М.: Элизе Трэйдинг, ЦГЛ,2003. – 246с.

-Карандашева Ю.В. Как хлеб на стол попадает // Воспитателям ДОУ 2009, №7

-Кокуева Л. В. Духовно-нравственное воспитание дошкольников на культурных традициях своего народа: метод. пособие / Л. В. Кокуева. – М.: АРКТИ, 2005. – 141 с. – (Развитие и воспитание). Шифр хранения ДРУНБ: Б 85975; 74.100.53; К59. Место хранения: ОДГЕН: 2070474.

-Лосева Т.А. Хлеб - всему голова// Логопед. 2008 № 5.

-Аникин В.П. Русские народные пословицы, поговорки, загадки и детский фольклор / В.П. Аникин. – М.: Учпедгиз, 1957.

-Кудрявцева Е. Использование загадок в дидактической игре (старший дошкольный возраст) / Е. Кудрявцева // Дошкольное воспитание. – 1986.- № 9

* **Кадровый ресурс** - учитель-логопед Демидова Г.В.,

воспитатели – Артюхова О.Л., Дурасова А.А., дети, родители; представители духовенства Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы, специалисты МАУ «Экоцентр», ЦБС «Библиотека семейного чтения».

**1.9.Этапы реализации проекта**

В основе организации проектной деятельности, реализуемой на практике, лежит структура, предложенная Н.А. Рыжовой, состоящая из трёх основных этапов: подготовительного, основного и обобщающего.

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Этап  Подготовительный | Определение целей и задач проекта. Отработка нормативно – правовой базы реализации проекта. Изучение и анализ педагогического опыта и методической литературы по теме, определение возможностей взаимодействия с социальными партнёрами.  Детальное планирование работы по проекту, разрабатываются и начинают реализовываться мини-направления, определяются технологии, способствующие реализации проекта, готовятся материалы, оборудование, информационный и наглядный материал для организации и оснащения проекта; создаётся банк данных методической и художественной литературы; музыкального репертуара, пословиц и поговорок о хлебе и труде хлеборобов; дидактических, подвижных, сюжетно-ролевых игр и т.д.  Проводится первичное диагностирование детей – в рамках мониторинга образовательного процесса (уровни овладения необходимыми навыками и умениями по образовательным областям «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие» в соответствии с программой «Детство»), с использованием методики «Диагностика природоведческих знаний детей дошкольного возраста» по В.Г. Фокиной, О.М. Газиной. (Приложение 1)  Ознакомление детей и родителей с целями и задачами проекта.  Выбор форм работы с родителями. Анкетирование родителей  Разработка рекомендаций для родителей. (Приложение 3)  Организация развивающей среды в группе: размещение репродукций картин, плакатов, оформление мини-музея «История хлеба», модели-схемы «Производство хлеба», альбомов «Злаковые растения», «Виды хлеба», «Как наши предки выращивали хлеб» и т. д.  Выставка художественной литературы по теме проекта.  Выбор основных мероприятий. (Приложение 2)  Определение объёма и содержания работы для внедрения проекта.  Определение и формулировка ожидаемых результатов. |
| 2.Этап Основной | В течение данного этапа осуществляется непосредственно реализация плана проекта (организация взаимодействия с детьми и родителями), организуется взаимодействие с социальными партнёрами, разрабатываются методические материалы (конспекты бесед, занятий, сценарии праздников, дискурсы и творческие задания для родителей и детей, дидактические игры, рекомендации), проводятся наблюдения, экспериментирование, организуется трудовая деятельность, презентации, беседы с представителями духовенства, рассматривание репродукций русских художников, развлечения, чтение художественной литературы, игровая и художественно-продуктивная деятельность; подводятся промежуточные результаты реализации проекта. (Приложения 1-19) |
| 3.Этап  Обобщающий | Сбор полученного материала по проекту.  В течение этого этапа подводятся итоги, составляется необходимая отчётная документация, оформляются методические рекомендации, пособия, разработанные в ходе реализации проекта.  Вторичное диагностирование детей – в рамках мониторинга образовательного процесса (уровни овладения необходимыми навыками и умениями по образовательным областям «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие» в соответствии с программой «Детство»), с использованием методики «Диагностика природоведческих знаний детей дошкольного возраста» по В.Г. Фокиной, О.М. Газиной. (Приложение 1)  На последнем этапе обобщается и систематизируется накопленный опыт по теме проекта.  Подготовка к представлению **продуктов** проектной деятельности:   * Выставка рисунков «Поле пшеничное. Колоски золотистые. Хлеб» * Организация Лаборатории «Колосок» для исследовательской деятельности * Фотоконкурс «Печём вместе с мамой» * Аппликация «Хлебный натюрморт» * Выставка творческих работ по мотивам русской народной сказки «Колосок» (рисование, лепка, пластилинография) * Мастер-класс по изготовлению хлебобулочных изделий из солёного теста * Выпечка хлеба с детьми к Дню матери * Выставка детско-родительского творчества на тему «От зерна до каравая» * Выпуск газеты «Хлеб-всему голова» * Оформление мини-музея «История хлеба» * «Модель-схема производства хлеба» * Книга семейных рецептов выпечки хлебобулочных изделий с фотографиями процесса изготовления; * Дневник наблюдения за ростом пшеницы и овса; * Фотоальбом «Как мы узнали всё о хлебе». |

**Динамика развития социально – коммуникативных способностей воспитанников** (целевые ориентиры)

* Ребёнок способен к волевым усилиям, может следовать социальным нормам поведения и правилам в разных видах деятельности, во взаимоотношениях со взрослыми и сверстниками, может соблюдать правила безопасного поведения и навыки личной гигиены.
* Ребёнок проявляет любознательность. Обладает начальными знаниями о себе, о природном и социальном мире, в котором он живёт.
* Открыт новому, то есть проявляет желание узнавать новое, самостоятельно добывать новые знания.

**1.10.Виды совместной деятельности взрослого с детьми и формы работы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Сроки | Совместная деятельность | | Самостоятельная деятельность | Взаимодействие с семьями воспитанников | Взаимодействие с социальными партнёрами |
| Беседы, занятия, экскурсии,  развлечения | Продуктивные виды деятельности |
| Октябрь | **Первичное диагностирование** детей (Приложение 1)  **Беседы**: «Как хлеб на стол пришёл»;  «О культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу» (Приложение 2)  **Чтение художественной литературы**:  «Золотые серпы» Г.М. Науменко,  «Лисичкин хлеб» М.М. Пришвин,  «Полюшко-поле» С.Т. Романовский.  «**Праздник** хлеба» к Всемирному дню хлеба 16 октября (Приложение № 2) | **Рассматривание альбома**«Как наши предки хлеб выращивали» (Приложение № 10)  **ООД** Рисование  «Поле пшеничное. Колоски золотистые. Хлеб» (Приложение № 2) | Пластический **этюд** «Уборка урожая» (Приложение № 7)  **Сюжетно-ролевые** **игры**: «Магазин «Булочная», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы». (Приложение № 4)  **Хороводная** игра «Огородная» (Приложение № 7) | **Анкетирование** по теме: «Хлеб – наше богатство»  (Приложение № 3)  **Консультация** по теме: «Всемирный день хлеба»  (Приложение № 3)  Рекомендовать провести с детьми **экскурсию** в хлебный магазин.  (Приложение № 13)  **Лаборатория «Колосок» -опыт** «Как сделать муку?» (Приложение № 17) | **Встреча с представителем духовенства** Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы **отцом Мирославом**  по теме: «Почему важно совершать добрые дела» |
| *Ноябрь* | **ООД** - «Берегите хлеб» (Приложение № 2)  **Лаборатория «Колосок» - поисково-исследовательская деятельность**: «Что за чем» (как появляется росток из зерна). Рассматривание колосков, сравнивание при помощи лупы зёрен (ржи, пшеницы, ячменя, овса) и проба разных видов хлеба. (Приложение № 17)  **Чтение художественной литературы**:  «Сдобный рожок» Ю.А. Крутогоров,  «Запах земли» Убайд Раджаб,  «Как хлеб на стол пришёл» А. И. Мусатов.  **Театрализация** «Колосок»  **Выпечка с детьми хлеба** ко Дню матери *28 ноября* | **Рассматривание репродукций с картин:**  С.А. Куприянова «Вспашка», «Уборка», «Озимые»; В. Жданова «На жатве» (Приложение №15)  **Пластилинография** «Петушок», **рисование** «Ленивые мышата»,  **аппликация** «Колосок» (по мотивам русской народной сказки «Колосок») (Приложение № 2) | **Дидактические игры**: «Откуда хлеб пришёл»,  «Золушка»,  «Разложи блинчик»  (Приложение № 5)  **Сюжетно-ролевая игра** «К бабушке в гости» (Приложение № 4)  **Конструирование**  «Сельскохозяйственные машины» (Приложение № 2) | **Тематические дискурсы** по теме: «Как рассказать детям о хлебе»  (Приложение № 3)  Рекомендовать **дидактические игры**:  «Что из какой муки испекли», «А какой он хлеб?» (Приложение № 5)  **Вечера-посиделки** **«У самовара»** |  |
| *Декабрь* | **Чтение художественной литературы**:  «Моя мама пахнет хлебом» В.А. Сухомлинский,  «Отцовское поле» В.Н. Крупин,  «Хлеб, заработанный своими руками» Ю.П. Ванаг.  **Экскурсия** на кухню (Приложение № 13)  **Дидактические игры**: «Все по полочкам», «Что сначала, что потом» (Приложение № 5)  **Презентация** «Знакомство с профессией пекарь».  **Просмотр мультфильмов**:  «Золотые колосья» белорусская сказка;  «История про девочку, которая наступила на хлеб» по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена. | **Аппликация** «Хлебный натюрморт» (Приложение 2)  **Рассматривание** книг, альбомов о хлебе. (Приложение № 14)  **Прослушивание** **и заучивание** **песен, хороводов о хлебе** (Приложение 18) | **Рассматривание** альбома «Виды злаковых растений» (Приложение № 12)  **Сюжетно-ролевые игры**: «Магазин»,  «Булочная»  (Приложение № 4) | **Помощь в оформлении мини-музея «История хлеба»**  **Раскрашивание** раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия». | **Экскурсия в МАУ «Экоцентр»** на экспозицию «Русская изба. Быт крестьян»  Тематическое занятие «Не красна изба углами, а красна изба пирогами» |
| *Январь* | **ООД**: «Лёгкий хлеб» (Приложение № 2)  **Чтение загадок**, пословиц, поговорок, примет о хлебе. (Приложение № 8,9)  **Дидактические игры**: «Назови профессию»; «Четвёртый лишний»; «Кто больше назовёт хлебобулочных изделий»; «Угадай на ощупь»; «Назови ласково», «Составь рассказ по картинкам», игра со словами, «Слушай внимательно». (Приложение № 5)  **Чтение художественной литературы**:  «Как машины хлеб берегут» А.Л. Букалова,  «От зерна до каравая» В.П. Дацкевич.  **Презентация** «Техника на службе у человека»  **Изучение** народного земледельческого календаря, загадок, примет и заповедей о хлебе. (Приложение № 9) | **Рассматривание альбома**«Виды хлеба» (Приложение № 11)  **Конструирование** Лего «Сельскохозяйственные машины», «Комбайн» (Приложение 2) | **Дидактические игры:**  «Что сначала, что потом», «Что нужно для работы хлебороба»  (Приложение № 5)  ТРИЗ **речевая игра** «Что находится в сундучке?» (Приложение № 5) | Заполнение **книги семейных рецептов** выпечки хлебобулочных изделий семьями (Приложение № 16)  **Тематические дискурсы** по теме: «Как правильно объяснить смысл пословиц и поговорок, заучивая их с детьми» (Приложения №3, №8)  **Лаборатория «Колосок» - опыт**  «Как приготовить тесто?» (Приложение № 17)  **Выставка детско-родительского творчества** на тему «От зерна до каравая» | **Экскурсия** в ЦБС «Библиотека семейного чтения» на **тематическое занятие «Блокадный хлеб»**, посвящённый Дню полного освобождения  Ленинграда от фашистской блокады (27 января) |
| *Февраль* | **Чтение художественной литературы**:  «Как хлеб на стол приходит» В.П. Кожевникова,  «Тёплый хлеб» К.Г. Паустовский,  «Нынешний хлеб» В.Н. Крупин.  **Просмотр мультфильмов**:  «Колобок» русская народная сказка;  «Хлеб» белорусская сказка;  «Чудо – мельница!» русская народная сказка.  **Эксперимент** «Выращивание пшеницы и овса» посадка семян, выращивание рассады; ведение наблюдений и фиксация их в дневнике (Приложение 14)  **Презентация** «Фронтовой хлеб»  **Викторина** «Что я знаю о хлебе?» | **Рассматривание репродукций с картин:**  М.К. Клодт «На пашне»,  Г.Г. Мясоедов «Косцы» (Приложение №15)  **Кроссворд** «Хлебороб» (Приложение № 8)  **Мастер-класс** «Хлебобулочные изделия» **из солёного теста**. | **Лаборатория «Колосок» - -моделирование** «Как вырастить хлеб» (Приложение 17)  **Раскрашивание** изготовленных из солёного теста булочных изделий. | **Помощь в оформлении огорода на подоконнике «Бабушкин дворик»**  **Игра – импровизация**   «Говорящее тесто» (Приложение № 17)  **Стенгазета** «Хлеб - всему голова»  **Выставка детско-родительского творчества** на тему «Масленица – блинница, Весны Именинница» | **Экскурсия в МАУ «Экоцентр»** на экспозицию «Печь –матушка, хлеб - батюшка» |
| *Март* | **Беседа** о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. Воспитывать уважение к труду взрослых. (Приложение №2)  **Пальчиковые игры**: «Каша в поле росла», «Мы тесто месили». (Приложение № 6)  **Обрядовый праздник «Широкая Масленица»**  **Чтение художественной литературы**:  «Песня пахаря» А. В. Кольцов,  «Колосья» Н. А. Некрасов,  «Кто мелет муку» Е.А. Пермяк.  **Подвижные игры:** «Зёрнышко», «Блинчики»  (Приложение № 7)  **Видео-итервью** детей «Что я узнал о хлебе?»  **Вторичное диагностирование** детей (Приложение 1) | **Рассматривание репродукций с картин:**  И.И. Шишкин «Рожь»,  И.И. Машков «Снедь Московская» (Приложение №15)  **Прослушивание** **и заучивание** **песен, хороводов о хлебе** (Приложение № 18) | **Подвижные игры**:  «Где мы были, мы не скажем, а что делали, покажем», «Каравай», **«Дружные зёрна»**  (Приложение № 7)  **Лаборатория «Колосок» -моделирование**  «Путешествие Колоска» (Приложение № 17)  **Штриховки**«Хлебная нива» | **Выпечка блинов** в домашних условиях. (Фото с детьми) **Фотоконкурс** «Печём вместе с мамой»  **Лаборатория «Колосок» - «Модель-схема производства хлеба»** Рекомендовано родителям совместно с детьми нарисовать один из этапов процесса выращивания и производства хлеба: подготовка почвы под посев, посев, всходы, уборка урожая, вывоз в зернохранилище, сушка зерна, перемолка, замес теста, выпечка, поступление готовой продукции в магазин. Из работ составлена **модель-схема производства хлеба.** (Приложение № 17) | **Приглашение представителя духовенства** Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы **отца Мирослава**  на обрядовый праздник «Широкая Масленица» |

**1.11.Взаимодействие с семьями воспитанников**

Основные направления:

* Вовлечение родителей в совместную с детьми деятельность;
* Оказание помощи в пополнении ППРС

**Риски и пути преодоления рисков**

* Возможное неприятие со стороны родителей, которое может проявляться в нежелании участвовать в мероприятиях. Для этого предусмотрено построение мероприятий от теоретических форм работы к практической, когда родители осознают значимость совместной деятельности. С целью активизации деятельности родителей запланировано проведение ряда индивидуальных консультаций для родителей по теме Проекта. Также обеспечена открытость деятельности учреждения: функционирует сайт ДОУ, имеется электронная почта.
* Утеря интереса детей к деятельности. Для устранения данного риска в Проект включены инновационные формы работы с детьми, они разнообразны и как правило представлены в игровой форме. Это стимулирует познавательную активность детей.

**Сравнение показателей результативности проекта в сравнении с традиционными методиками обучения**

* Внедрение модели развития социально-коммуникативных способностей детей через новые педагогические технологии в образовательной практике способствуют развитию у детей поисково-исследовательской активности - это на сегодняшний день один из основных путей познания, наиболее полно соответствующий природе ребёнка и современным задачам обучения. Дальнейшее использование разработанной и предложенной модели позволит совершенствовать поисково-исследовательскую активность дошкольников.
* Результативность проекта в сравнении с традиционными методиками обучения очевидна: педагоги современного образовательного процесса призваны с особой внимательностью относиться к новым педагогическим технологиям, изучать закономерности педагогического процесса, выявлять эффективность этих методов обучения. Данный проект доказывает, что такой инновационный метод обучения как проектная деятельность, достаточно мощно направляет свою работу в сторону достижений детьми целевых ориентиров дошкольного образования.

**2.Результат**

Первичное диагностирование детей показало, что у 72% воспитанников отсутствовали систематические знания по теме «Хлеб», а также недостаточно были сформированы знания о ценности хлеба, о процессе его выращивания, о труде людей, участвовавших в производстве хлеба. 89% детей не знали названия сельхозтехники, помогающей человеку в процессе выращивания злаковых культур, не имели представления о профессиях людей, занимающихся выращиванием хлеба; не были знакомы с традициями и обычаями «хлебосольства» и «русского гостеприимства» на Руси.

Для отслеживания результатов работы ориентировались на отдельные показатели мониторинга образовательного процесса (уровни овладения необходимыми навыками и умениями по образовательным областям «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие» в соответствии с программой «Детство»), на методику «Диагностика природоведческих знаний детей дошкольного возраста» по В.Г. Фокиной, О.М. Газиной.

Проведённая работа по проекту «Откуда хлеб пришел?» получилась объёмной и познавательной. Проектная деятельность спланирована с учётом интеграции всех образовательных областей. Данный проект помог детям освоить и осмыслить новые знания, которые они получили в ходе совместной деятельности.

Работу с детьми начали с вопроса «Что вы знаете о хлебе?»…И завертелось, понеслось. Предлагали множество идей, как лучше донести до детей ту или иную информацию. Затем выстроили концепцию, собрали материал, и поэтапно занялись с воспитанниками познавательно-исследовательской деятельностью.

Первым делом, подобрали и изучили информацию по выращиванию хлеба в старину, используя репродукции русских художников XIX века: Ивана Шишкина «Рожь», Григория Мясоедова «Косцы», Арсения Мещерского «Поля», Константина Маковского «Жница», «Крестьянский обед в поле», Исаака Левитана «Снопы и деревня за рекой», Федота Сычкова «Страда», Владимира Жданова «На жатве» и т.д. Рассматривали картины с большим удовольствием, подмечая каждую деталь быта, бескрайние поля пшеницы, тяжёлый труд крестьян.

Параллельно шла работа по ознакомлению воспитанников с художественной литературой. Прочитано очень много произведений о хлебе; о тех, кто растит хлеб, о сельскохозяйственных машинах. («Как хлеб на стол приходит» В.П. Кожевниковой, «Тёплый хлеб» К.Г. Паустовского,  «Нынешний хлеб» В.Н. Крупина, «Моя мама пахнет хлебом» В.А. Сухомлинского, «Хлеб, заработанный своими руками» Ю.П. Ванаг, «Как машины хлеб берегут» А.Л. Букаловой, «От зерна до каравая» В.П. Дацкевич).

Разучены пословицы, загадки и стихи русских поэтов девятнадцатого века Ф. Шкулева *«Молотьба»*, Ю. Ждановской *«Нива»*, дети познакомились с народным земледельческим календарём, приметами и заповедями о хлебе.

В процессе бесед и занятий познакомили детей с последовательностью изготовления хлеба. Рассказали о содержании труда людей и их **профессиях**, обратили внимание на тяжёлый труд и взаимопомощь в работе, а также на механизацию труда.

Рассказали детям, что для того, чтобы испечь вкусный хлеб - необходимо вырастить зерно! Для этого нужно подготовить землю. Эту работу выполняет трактор, к нему прикрепляют большой плуг, который поднимает и переворачивает верхний слой почвы – готовит для семян мягкую постельку, потом землю боронят. К трактору прикрепляют борону. Она прочёсывает землю зубьями как расчёской. И это ещё не всё. Потом к трактору прикрепляют культиватор, который своими лапами рыхлит землю и убирает сорняки, чтобы они не мешали расти зёрнам. Затем на поле выходит трактор с сеялкой, а за сеялкой тянутся по земле бороны. В ящики сеялки насыпают семена. Семена для посадки выбирают самого высокого качества. Чем качественнее зерно, тем выше урожай. Семена по трубам-сошникам попадает в землю, а бороны присыпают их землёй. Человека, который управляет трактором, называют **трактористом**.  
Пройдёт немного времени и над землёй появятся маленькие зелёные всходы будущего хлеба. На каждом стебельке появится колосок, наполненный зёрнами.

Ну, вот и созрел урожай. Начинается жатва. Выходят на поля комбайны. Комбайны - это машины, которые косят растения, молотят зерно, а ещё и солому укладывают в копны. Управляют этими машинами **комбайнёры.**

Зерно, намолоченное комбайнами, грузовые машины везут на механический ток. Там зерно очищают, сушат и сортируют. После этого зерно везут на элеватор. Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортёрной ленте зерно отправляется на мельницу. Там его перерабатывают в муку. На мельнице работают **мукомолы.** С мельницы мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из неё выпекают различные хлебобулочные изделия. На хлебозаводах работают **пекари**. Ну, а дальше вся выпечка попадает на полки наших магазинов. Там работают **продавцы**.

Во время бесед была проведена большая словарная работа. Дети познакомились с такими понятиями как: земледелец, жница, посеять, взрастить, помолотить, хлебозавод; с новыми профессиями: хлебороб, агроном, комбайнёр, колхозник, пекарь, кондитер; с названиями машин, которые помогают человеку в процессе выращивания хлеба: месильная машина, комбайн, сеялка, конвейер. Был показан фильм *«От зерна до каравая»*, презентации «Что мы знаем о хлебе», «Знакомимся с профессиями хлебороб, пекарь…», «Хлеб всему голова».

На этом решили не останавливаться, и сделали **модель-схему** «Как колосок хлебом стал», оформили **мини - музей «История хлеба»,** чтобы принимать экскурсии и всем рассказывать о ценности и важности хлеба.

**Экспонаты** в мини-музей собирали всем миром: родители несли рушники, старинную домашнюю утварь (глиняные кувшины и тарелки, деревянные ложки и чашки, самовар); дети изготовили из солёного теста муляжи хлебобулочных изделий, постоянно рисовали и лепили, поэтому всё детско-родительское творчество разместили на полках музея; сотрудники находили и несли всё, что как-то подходило под нашу «*хлебную*» тематику: трактор и тракториста, фигурки людей, животных, изделий из хлеба, холщёвые мешочки для муки, настоящие колосья пшеницы, раскраски, художественную литературу для библиотечки музея. Собранный материал просто не вмещался в пространство группы. Использовали для этого дополнительные стеллажи.

**Основным методом** реализации проекта выбрана исследовательская работа, в ходе которой дети с помощью взрослого проводят исследование, обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, презентаций. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. Таким исследовательским центром стала групповая ЛАБОРАТОРИЯ «КОЛОСОК».

В лаборатории предложили детям рассмотреть и обследовать колоски пшеницы и ржи; затем потереть их в руках и вышелушить зёрна. Удалось выяснить, что в одном колоске более 20 зёрнышек. Зёрна пшеницы - округлые, а зёрна ржи - длинные. Колос пшеницы потолще, а ржи — потоньше. А потом предложили детям попробовать зёрнышки. Они были твёрдые, но вкусные, и во рту превратились в тесто. Следующее исследование провели с зерном. Пробовали сделать муку самостоятельно. Растирали зёрна на кофемолке, было трудно! Настоящей муки не получилось. Подтвердилось, что для этого нужны специальные машины.

На следующем этапе нашего исследования выяснили, что мука бывает пшеничная из пшеницы и ржаная из ржи, пшеничная - белая, а ржаная - серая. Мука - мягкая, воздушная, лёгкая, нежная. Все исследования проводили, используя лупы.

Проведение опытов позволило детям на практике узнать, что из зёрен получается мука, перемол зерна в муку производили с помощью кофемолки. Полученный результат удивил детей – мука крупного помола. Затем вместе с детьми замесили солёное тесто, раскатывали его, формочками вырезали затейливое печенье.

Следующим этапом было – испечь хлеб. Решили испечь белый хлеб и ржаной. Приготовили муку, просеяли её через сито, и положили в миску, добавили подогретую воду, дрожжи, сахар, соль, и замесили жидкое тесто- опару. Поставили её в тёплое место, чтобы она подошла. Когда опара «задышала», «подошла», замесили тесто и снова поставили его в тёплое место для созревания. Из созревшего теста сделали колобки и отнесли в столовую, где повар поставил их в духовку для выпечки. После сна, снова отправились на пищеблок уже за готовым хлебом. Хлеб у нас получился вкусный, мягкий, ароматный, горячий, свежий. А как хвалили наш хлеб все, кого мы угощали! Оказывается, это целое искусство испечь хлеб. Хотим сказать, нужно большое мастерство, чтобы испечь хлеб.

Полученные знания закрепляли в продуктивных видах деятельности: *рисовали* пшеничное поле, сельскохозяйственные машины,  все виды хлеба; *лепили* пшеничные колосья; *изготавливали* хлебобулочные изделия из солёного теста, делали *аппликацию*,  *пластилинографию*. На занятиях уделялось внимание тому, чтобы дети доводили начатое дело до конца. Хочется отметить, что работа ребятам доставляла большое удовольствие и удовлетворение от результатов своего труда.

Также ежедневно проводились:

- **дидактические игры**  «Что сначала – что потом», «Скажи иначе», «Узнай предмет по описанию и назови», «Образуй словечко», «Что лишнее?», «Кто что делает?» с целью развития у детей умения выкладывать картинки в определённой последовательности – путь от зерна до хлеба, умения согласовывать прилагательные и существительные в роде и числе, образовывать слова суффиксальным способом *(например: хлеб - хлебушек)*; развития мышления, памяти, внимания, сообразительности, активизации словаря;

- **подвижные игры** **«**Мы посеяли зерно**»,** «Блинчики», **«Что мы делали – не скажем, а как делали – покажем», «Дружные зерна», «Посевная», «Кто скорее отвезёт зерно на элеватор», «Молотилка», «Лови мешок» с**  целью закрепить знания детей о профессиональных действиях людей, работающих в сельском хозяйстве; вспомнить названия профессий.

Затем решили провести **опыт-эксперимент**, взяли небольшие пластмассовые ёмкости для рассады, насыпали земли, подготовили для посадки. Затем дети посеяли овёс и пшеницу, с этого дня наблюдали за их ростом, и все данные заносили в **дневник**.

Была запланирована и проведена **экскурсия** на пищеблок, где ребята с огромным вниманием наблюдали процесс приготовления выпечки от просеивания муки, замешивания теста до готовой продукции, подаваемой на стол. Дети увидели, насколько тяжела работа повара и, как важно беречь его труд.

Затем, все полученные знания воспроизвели в **сюжетно - ролевых играх**:  «*Мы – хлеборобы*», *«Семья»,* *«Хлебный магазин», «Пекари», «Хлебозавод»*. В заключение работы, дети выступили с показом **инсценировок** русских народных сказок: *«Колосок»*, «*Путешествие Колобка*», чему очень радовались.

Особую значимость при решении задач расширения знаний о значении хлеба в жизни человека имеет тесный контакт **с семьями воспитанников**. Родители активно приняли участие в проекте, поделились рецептами приготовления домашнего хлеба, пирогов, печенья, пиццы совместно с детьми. В результате составили книгу семейных рецептов *хлебобулочных изделий с* фотографиями *процесса изготовления и получившегося продукта.* Семьи воспитанников оказали огромную помощь при наполнении предметно-развивающей среды группы, активно участвовали в мероприятиях, выполняли совместные детско-родительские задания, трудовые поручения, проявляя выдумку, фантазию, энтузиазм. Для **огорода** на подоконнике **«Бабушкин дворик»**, где выращивали злаковые культуры, были изготовлены макеты: русской избы, мельницы, колодца, скотного двора; сшиты персонажи – Бабушка, Пугало, Внучка. Родителей поощряли и стимулировали к совместной деятельности заслуженными «наградами» - грамотами за активное участие с указанием конкретных заслуг и вручением очередного символического *домовёнка Кузи* («Сундучок добрых дел»). Размещали его на шкафчик ребёнку, повышая, таким образом, авторитет родителя в глазах детей, и способствуя к дальнейшему стремлению помогать и участвовать в общем деле.

Для родителей с целью повышения педагогической компетенции были организованы **тематические** **дискурсы**: «Как рассказать детям о хлебе», «Как правильно объяснить смысл пословиц и поговорок, заучивая их с детьми»; проведены **вечера-посиделки**: «У самовара», «Широкая Масленица» с душевными беседами и чаепитием.

**Встречи, тематические занятия** с представителями духовенства Храма Преподобномученицы Великой княгини Елизаветы, специалистами МАУ «Экоцентр», ЦБС «Библиотека семейного чтения» не только способствовали получению и систематизации знаний и заинтересованности детей по теме проекта, но и дали возможность поделиться воспитанникам практическими результатами полученных умений, навыков и заложенных основ нравственно-духовного воспитания в традициях русского гостеприимства, трудолюбия и доброжелательности.

**Видео-интервью** «Что я знаю о хлебе», взятое у воспитанников в завершении работы над проектом, позволило сделать выводы о том, что дети узнали, уточнили и закрепили знания о выращивании хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий, о профессии хлеборобов.

В целом, дети узнали:

-откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт;

-как получают муку;

-каким трудом добывается хлеб;

-какой разный бывает хлеб.

Детьми были сделаны следующие выводы: Хлеб – это наше богатство! К хлебу нужно относиться уважительно и бережно, потому что он добывается большим трудом многих людей.

Расширился кругозор детей, повысился общий уровень знаний детей об окружающем мире. Дети овладели конкретными знаниями, пополнился словарный запас новыми словами и выражениями. Полученной информацией воспитанники стали делиться с другими детьми!

Дети приобрели **навыки исследовательской** **деятельности**, закрепили умение проводить наблюдения, обобщать, анализировать, систематизировать, делать выводы. Повысился интерес к познанию.

Пополнилась развивающая среда группы: оформлены альбомы с иллюстрациями о хлебе, о процессе приготовления хлебобулочных изделий, **медиатека** расширена презентациями и видеофильмами, подборкой мультфильмов; изготовлена книга семейных рецептов, альбомы творческих работ детей, атрибуты из солёного теста для игры в магазин.

Таким образом, работа над проектом помогла сформировать знания о хлебе, как одном из величайших богатств на земле, **93%** воспитанников. Дети стали бережнее относиться к хлебу. Теперь они стараются не оставлять хлеб недоеденным, не крошат за столом, перестали играть с хлебом.

Надеемся, что проведённая с воспитанниками группы работа по ознакомлению с процессом выращивания и производством хлеба, не прошла бесследно, а позволила расширить познавательную активность и  способствовала саморазвитию личности каждого ребёнка, воспитанию в нём нравственно-духовных качеств: формированию доброго отношения друг к другу, целеустремлённости, самоуважения и уважения к чужому труду, сформированности трудолюбия, как необходимого качества личности.

Данный проект можно реализовать в условиях большинства дошкольных организаций. Проект не требует значительных материальных затрат, информационный и наглядный материал для организации работы (сведения о хлебобулочных изделиях, фотографии, изображения) доступен каждому. В работу активно вовлекаются родители воспитанников, что позволяет решать педагогические задачи по воспитанию и развитию детей дошкольников совместными усилиями. В процессе работы происходит сплочение детско-взрослой общности.

Так осуществляется преемственность в работе дошкольного учреждения и семьи, более быстрыми темпами происходит развитие универсальных способностей детей.

**3.Литература:**

1.Алёшина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим миром и социальной действительностью. Старшая и подготовительная группы. – М.: Элизе Трэйдинг, ЦГЛ,2003. – 246с.

2.Аникин В.П. Русские народные пословицы, поговорки, загадки и детский фольклор / В.П. Аникин. – М.: Учпедгиз, 1957.

3.Газина О. М., Фокина В. Г. Диагностика знаний об объектах и явлениях природы детей дошкольного возраста // Педагогическая практика студентов факультетов дошкольного образования.-М.: Академия, 1999.-С. 193-200.

4.Газина О.М., Фокина В. Г. Организация диагностической работы по экологическому образованию в ДОУ // Управление дошкольным образовательным учреждением. - 2005.- № 2. - С. 67-77.

5.Григорьева Е.М. Использование ТРИЗ-технологии при формировании нравственных ориентиров у дошкольников // nsportal.ru: социальная сеть работников образования: [сайт]. - 03.12.2016. - URL: <https://nsportal.ru/detskii-sad/vospitatelnaya-rabota/2016/12/03/ispolzovanie-triz-tehnologii-pri-formirovanii> (дата обращения: 23.10.2019).

6**.**Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г, Размеры: 216x145x5 мм

7.Зимина Н.В Шедевры из солёного теста. М.: ООО ТД Издательство «Мир книги» 2009-192 с.: илл.

8.Карандашева Ю.В. Как хлеб на стол попадает // Воспитателям ДОУ 2009, №7

9.Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.

10.Кокуева Л. В. Духовно-нравственное воспитание дошкольников на культурных традициях своего народа: метод. пособие / Л. В. Кокуева. – М.: АРКТИ, 2005. – 141 с. – (Развитие и воспитание). Шифр хранения ДРУНБ: Б 85975; 74.100.53; К59. Место хранения: ОДГЕН: 2070474.

11.Кудрявцева Е. Использование загадок в дидактической игре (старший дошкольный возраст) / Е. Кудрявцева // Дошкольное воспитание. – 1986.- № 9

12.Лосева Т.А Хлеб - всему голова// Логопед. 2008 № 5.

13.Морозова И.А., Пушкарёва М.А. «Ознакомление с окружающим миром. Конспекты занятий. – 2-е изд., испр. и доп. – М.: Мозаика – синтез, 2007. – 160с.

14.Моя страна. Возрождение национальной культуры и воспитание нравственно-патриотических чувств. Практическое пособие для воспитателей и методистов ДОУ // Авт.-сост. Натарова В.И. и др. – Воронеж: ТЦ «Учитель», 2005. – 205 с.

15.Расскажите детям о хлебе. Как наши предки выращивали хлеб. Наглядно-дидактическое пособие. Автор текста Э. Емельянова.- М.: Изд. «МОЗАИКА – СИНТЕЗ» 2011.

16.Сергеева Е. Духовно-нравственное воспитание в системе дошкольного образования // Детский сад от А до Я. - 2012. - № 1. - С. 24-30.

17.Чурина Л.С. Украшения и поделки из солёного теста.– М.: АСТ «Полиграф» изд.; СПб.: Сова, 2011-32 с.: илл.

18.Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.

19.Шорыгина Т.А. Злаки. Какие они? Книга для воспитателей, гувернёров и родителей. – М.: Издательство ГНОМи Д, 2004. – 48с.

20.Шорыгина Т.А. Профессии. Какие они? Книга для воспитателей, гувернёров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2004. – 96с. 21.Шилова М. И. Учителю о воспитанности школьников.—М.: Педагогика, 1990.- 144 с.— (Библиотека учителя и воспитателя)

Интернетресурс: <https://ped-kopilka.ru/blogs/melnikova/yekologicheskii-poznavatelno->