

**МАДОО «Центр развития ребенка - детский сад №92
«Ладушки» г. Нижнекамска**

**Совместный проект: педагоги-дети-родители
Вид проекта: познавательно – исследовательский**

«Чудо - хлеб»

**Автор проекта:
Воспитатель МАДОО «ЦРР – детский сад №92 «Ладушки»
Хайруллина Назиля Назиповна**

Актуальность проблемы:

Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?

Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Цель проекта:

Расширить знания детей о хлебе.

**Привить уважение к хлебу и
людям, вырастившим его.**

Задачи проекта:

- 1. Сформировать у детей представления о выращивании хлеба.**
- 2. Познакомить детей с процессом приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека.**
- 3. Развивать интерес к профессиям комбайнёр, повар и воспитывать уважение к их труду.**
- 4. Обогатить словарный запас детей словами «хлебороб», «комбайн», «комбайнёр».**
- 5. Обобщить полученные знания и отразить их в художественной деятельности.**

Методы проекта:

- 1. Рассматривание иллюстраций**
- 2. Чтение художественной литературы, просмотр мультфильмов**
- 3. Исследования, эксперименты с тестом**
- 4. Игры**
- 5. Беседы**
- 6. Непосредственно образовательная деятельность**
- 7. Совместная и самостоятельная деятельность детей**
- 8. Наблюдения**
- 9. Творческая деятельность**
- 10. Экскурсия на кухню детского сада**

Описание проекта

I этап – подготовительный

- 1. Создание развивающей среды.**
- 2. Составление плана проекта, разработка конспектов НОД.**
- 3. Осуществление подбора художественных произведений о хлебе, развивающих тематических мультфильмов.**

II этап – основной (практический)

- 1. Рассказ в сюжетных картинках «Как выращивают хлеб».**
- 2. Сказка русская народная «Колобок», литовская «Как волк вздумал хлеб печь», стихи, загадки, пословицы, потешки о хлебе.**
- 3. Рассматривание репродукций картин: И. Шишкин «Рожь», И. Левитан «Золотая рожь».**
- 4. Инсценировка сбора урожая пшеницы с помощью кукол.**
- 5. Просмотр мультфильма для детей «Трудолюбивый петушок».**
- 6. Беседа на тему «Какие машины помогают людям выращивать хлеб? »**
- 7. Экскурсия на кухню детского сада – наблюдение за тем, как и где выпекаются булочки для детей.**
- 8. Опытно – экспериментальная деятельность – «Из чего пекут хлеб?», «Как превратить муку в тесто? »**
- 9. Художественное творчество – рисование красками бубликов, лепка хлебобулочных изделий из теста.**

III этап – заключительный

- 1. Изготовление детьми из теста угощения для кукол (булочки, бублики, пряники) .**
- 2. Изготовление воспитателем макета наглядного пособия «Хлеб всему голова! »**

Ожидаемые результаты:

- **сформировать у детей представления о ценности хлеба;**
- **получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;**
- **воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;**
- **воспитывать бережные отношения к хлебу.**