**Экологический проект Поздняковой Н.А. (подготовительная группа №2)**

**Тема проекта:** ***«Откуда берется хлеб?»***

**Вид проекта:**

**По продолжительности**: средней длительности (23.01.2017 г. – 20.02.2017 г.) **По предметно – содержательной области:** экологический интегрированный (межпредметный).

**По характеру доминирующей детской деятельности:** информационно – практический.

**По количеству участников:** коллективный. Участвуют дети, воспитатель, родители.

**Проблема:** Хлеб – это продукт человеческого труда, без него не обходится ни один приём пищи. Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Многие дети не знают – откуда берется хлеб, из чего он сделан, как он выращивается. Они относятся к хлебу небрежно (играют, бросают, выбрасывают недоеденные куски). Нужно донести до детей ценность хлеба, предложить проследить длинный и трудоёмкий путь его развития от маленького зёрнышка до превращения его в буханку хлеба на нашем столе.

**Цель проекта:** Формирование у детей экологических представлений о развитии зерна хлеба, - от посадки его в землю до превращения его в колос; о пути «превращения» зерна в хлеб; воспитание бережного и уважительного отношения к хлебу.

**Задачи проекта:**

1. Познакомить детей с понятием «злаки», выяснить, – из чего пекут хлеб;
2. Рассказать о злаках ржи и пшеницы, их внешних различиях, о процессе их выращивания;
3. Выяснить, – какие бывают виды хлеба;
4. Дать представление о злаках ячменя, просо, овса, гречихи, риса, пшеницы, ржи; о блюдах, приготовленных из них; питательной ценности злаков;
5. Содействовать поиску ответа на вопрос: «Почему надо беречь хлеб?»;
6. Обогащать представления детей об истории возникновения хлеба;
7. Знакомить детей с исторической ролью хлеба; его огромной ролью в годы войны; развивать проявления эмпатии детям времен войны;
8. Проследить развитие ростков ржи через опытно – экспериментальную деятельность детей: в посадке семян, уходу за ними (поливе, подвязывании, наблюдении за ростом);
9. Расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
10. Познакомить детей с процессом выращивания и изготовления хлеба;
11. Приобщать детей к художественной литературе: знакомить с рассказами, стихами, сказками, пословицами и поговорками о хлебе;
12. Помочь проследить путь превращения маленького зёрнышка в колосок;
13. Формировать умение передавать форму хлебобулочных изделий в процессе лепки из пластилина; их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки;
14. Вызвать интерес детей к обыгрыванию в сюжетно – ролевых играх вылепленных ими хлебобулочных изделий (игра «Магазин»; игра «Хлебозавод»);
15. Отразить через художественную деятельность (рисование) последовательность стадий перехода зерна ржи в хлеб на нашем столе;
16. Обогащать художественно – эстетический опыт детей: знакомить со сказками о хлебе, с пословицами, поговорками, приметами, стихотворениями о хлебе, считалками, закличками;
17. Развивать физическую активность путем проведения физкультурных минуток на хлебную тематику;
18. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве;
19. Обогащать детско – родительские отношения опытом совместного посещения хлебного отдела в магазине, изучения хлебобулочной продукции; совместной трудовой деятельности в выпечке блинов, пирожков и др.

**Предварительная работа:**

1. Подбор литературы, картин, иллюстраций, плакатов, игр;
2. Создание экологического уголка проектной деятельности; приобретение набора для выращивания ржи;
3. Объявление детям и родителям о начале проекта;
4. Индивидуальное заучивание детьми стихов, пословиц, поговорок о хлебе.

**I. Мотивационный этап:**

***Содержание и формы работы*:**

**Проблемная ситуация.** Воспитатель предлагает детям вспомнить – что у них было на столе во время принятия пищи. (Хлеб).

**Вопросы для активизации деятельности:**

* Откуда хлеб берется на нашем столе?
* Может, он растет на деревьях?
* А как его делают?
* Какого цвета бывает хлеб?
* Вспомните сказку «Колобок». Из чего был сделан Колобок?
* Какие виды хлеба вы знаете?
* А вам какой больше нравится?
* Вы бережно относитесь к хлебу? Правда?
* А мы сможем вырастить хлеб сами?

**II. Проблемно - деятельностный этап:**

* **Беседа «Что такое злаки и из чего пекут хлеб?»** В ходе занятия дети узнали, что такое злаки, из чего пекут хлеб, послушали рассказ «Какой хлеб лучше?»; узнали, как крестьяне готовились к посеву.
* **Посадка семян ржи.**Решили самостоятельно, в условиях группы детского сада, прорастить зёрна в воде и в земле, чтобы узнать, сколько времени и труда нужно для проращивания колосьев, из которых можно добывать муку для выпекания хлеба. Ежедневно ухаживали, наблюдали, измеряли.
* **Беседа «Рожь».** В ходе занятия узнали, как выглядит рожь; прослушали сказку «Сто колобков», «Хлеб хлебу брат!», ответили на вопросы; узнали – когда сеют озимую рожь и почему.
* **Беседа «Пшеница».** Изучение внешнего вида зерна, прослушивание сказки «Пшеничное зернышко», ответы на вопросы; ознакомление – как проходит жатва, как потом хранят зерно. Понятие «элеватор». Как делают тесто.
* **Рисование** (в разные дни)колоска пшеницы, ржи, ржаного поля, василька, растущего во ржи; торта, батона, буханки, булочки с изюмом; хлебницы с хлебом, нарядного снопа хлеба.
* **Беседа «Какие бывают виды хлеба?»** Дети узнали про виды хлеба, какие бывают хлебницы, какой хлеб в какое время дня употребляется, послушали сказку «Каравай», ответили на вопросы; состязались в конкурсе (по командам) «Кто больше назовет сортов хлеба».
* **Беседа «Почему надо беречь хлеб?»** Дети узнали, как убирали урожай в старинные времена, как ценился и уважался хлеб, прослушали рассказ «Кто хлеб носит – тот есть не просит», ответили на вопросы. Пробовали объяснять народные пословицы о хлебе. Выявили значение слов «хлебопашец», «хлебопек», «пекарня», «хлебозавод», «хлеборез», «хлебосол», «хлебородный».
* **На прогулке: лепка «пирогов, тортов» из снега.** Дети проявили фантазию, вылепив хлебные и кондитерские изделия из снега и песка. Эта деятельность перетекла в игровую: «Кондитерская» продавала изготовленные продукты.
* **Дидактическая игра «Почемучка»,** в ходе которой надо правильно сложить последовательность выращивания хлеба и попадания его к нам на стол.
* **Рассматривание плаката** о том, как мука становится хлебом (поэтапно).
* **Рассматривание обучающих наглядных пособий:** картин ржи, пшеницы, процесса посева зерна, его уборки, хранения, переработки, выпекания хлеба, готовой продукции. Составление данной последовательности детьми.
* **Беседа «Военный хлеб».** В ходе беседы дети узнали, как тяжело было в годы войны детям их возраста, как ценилась каждая крошка хлеба. Были прочитаны выписки из дневников детей той поры, прочитан рассказ «Два кусочка военного хлеба», его обсуждение.
* **Беседа «Пайка блокадного хлеба».** Дети узнали о блокаде Ленинграда, о «дороге жизни»; слушали рассказы из дневников детей и взрослых той поры; узнали – какой голод и нужду испытывали люди в годы блокады, о ценности каждого кусочка хлеба, который давался по карточкам.
* **Работа с родителями:** задание посетить хлебный отдел магазина, изучить ассортимент; дома испечь хлебобулочное изделие (ребенок + родитель), рассказать ребенку в группе о результатах совместной деятельности.
* **Беседа «Злаки».** Ознакомление с полезными веществами, содержащимися в злаках, с тем, как выглядят их ростки на картинках. Визуальное и сенсорное ознакомление со злаками ячменя, просо, овса, гречихи, риса, пшеницы, ржи. Выявление знаний детей: какие каши и блюда можно приготовить из этих злаков.
* **Беседа «История возникновения хлеба».** В ходе нее дети узнают историю появления хлеба с начала появления древнего человека, далее - об отношении к хлебу на Руси.
* **Блок русских народных пословиц, поговорок, считалок, примет, закличек, загадок,** связанных с темой хлеба, присутствовал на каждой беседе и в режимных моментах.
* **Стихи о хлебе, сказки** дополняли беседы, а также присутствовали в режимные моменты (В. Крупинин «Хлеб», А. Прокофьев «Каравай», Е. Житникова «От зернышка до булочки»; А. Лопатина «Хлебная фея», А. Толстой «Три калача и одна баранка» и др.)
* **Физкультурные минутки с хлебной тематикой** помогали в течение проекта отдохнуть, разрядиться («В землю зернышко попало», «Золотые колоски», «Каравай», «Замесим тесто» и др.).

**III Творческий этап, заключительный:**

***Содержание и формы работы***

* **Изображение (рисование)** детьмипоследовательности стадий перехода зерна ржи в хлеб на нашем столе (поэтапно).
* **Викторина «Что вы знаете о хлебе?».** Ответы на вопросы на пройденные темы, объяснение пословиц; определение злаков, из которых сварили кашу («пшенная - из…..(просо)»); «игра в слова»; «выдели лишнее слово, объясни свой выбор»; составь рассказ – описание с опорой на план; объяснение народных примет.
* **Изготовление хлебобулочных изделий из пластилина,** с которыми познакомились в ходе проекта.
* **Организация сюжетно – ролевой игры** «Магазин», «Хлебозавод» с обыгрыванием продуктов лепки.

**Литература:**

1. Шорыгина Т. А. «Беседы о хлебе». Методические рекомендации. – М.: ТЦ Сфера, 2013.
2. Горькова Л.Г., Кочергина А.В., Обухова Л.А., «Сценарии занятий по экологическому воспитанию дошкольников». – М.: ВАКО, 2005.
3. Вербенец А.М., Сомкова О.Н., Солнцева О. В. «Планирование образовательного процесса дошкольной организации: современные подходы и технология. Учебно – методическое пособие. – СПб.: ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСТВО – ПРЕСС», 2015.
4. Журналы «Дошкольная педагогика» за 2014 год.
5. Ликум А. «Все обо всем» - популярная энциклопедия для детей. Том I. М.: 1993.
6. Интернет - ресурсы

**Приложение:** фотоотчет в виде презентации (файл прилагается).