**Паспорт педагогического проекта**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование проекта** | О хлебе. |
| **Актуальность проекта** | Воспитанники плохо понимают, почему надо к хлебу относиться бережно и какой путь проходит хлеб, появляясь у нас на столе. |
| **Участники проекта** | Воспитанники 4-5 лет, родители,  педагоги: Стуре Е. Н., Шаблонова А. А |
| **Цель проекта** | Узнать, как хлеб пришел к нам на стол. |
| **Задачи проекта** | **Задачи для детей:**  Принять участие в беседе «Что мы знаем о хлебе?»  По модели 3 вопросов определить этапы проекта.  Познакомиться с профессиями: хлебороб, пекарь.  Определить правила поведения за столом и отношение к хлебу (нельзя бросать).  Познакомиться с разнообразием хлебобулочных изделий.  Познакомиться с литературой о хлебе.  Принять участие в дидактических, сюжетно – ролевых играх.  Принять участие в рисовании, лепке, раскрашивании, аппликации.  Принять участие в исследовательской деятельности: «свойства муки».  Принять участие в оформлении странички альбома: «Мой пирог» |
| **Задачи для родителей:**  Помочь детям в ознакомлении с этапами проекта.  Помочь познакомиться с разнообразием хлебобулочных изделий.  Помочь выучить стихи о хлебе, пословицы, поговорки, прочитать художественную литературу.  Принять участие в оформлении странички альбома «Мой пирог».  Принять участие в обсуждении итогам реализации проекта. |
| **Задачи для педагогов:**  Провести диагностику с помощью беседы «Что мы знаем о хлебе?»  Организовать онлайн беседу с родителями для планирования совместной деятельности по проекту.  Составить и предложить перечень мероприятий по реализации проекта.  Систематизировать информацию о том, как хлеб на стол к нам пришел.  Познакомить с разнообразием хлебобулочных изделий.  Организовать ОД по аппликации, лепке , рисованию.  Систематизировать оформление альбома: «Мой пирог».  Организовать исследовательскую деятельность: «Свойства муки»  Представить результаты проекта на педсовете, в личном кабинете, на сайте детского сада |
| **Сроки реализации** | С19.10 – 30.10. 2020. |
| **Вид проекта** | Краткосрочный, информационный, познавательный, групповой, исследовательский. |
| **Продукт проекта** | Альбом: « Мой пирог».. |
| **Особенности проекта** | Взаимодействие с родителями. |
| **Итоги проекта** | Воспитанники:  Приняли участие в беседе «Что мы знаем о хлебе?»  По модели 3 вопросов определили этапы проекта.  Познакомились с профессиями: хлебороб, пекарь.  Определили правила поведения за столом и отношение к хлебу (нельзя бросать).  Познакомились с пословицами, поговорками, стихами , произведениями о хлебе.  Приняли участие в дидактических (из чего сделано, что лишнее..), сюжетно – ролевых играх(магазин, семья: печем пироги..).  Приняли участие в рисовании (изделий из муки, фартука); лепке кондитерских изделий, раскрашивании, аппликации (красивая салфетка для каравая).  Приняли участие в исследовательской деятельности: «свойства муки».  Приняли участие в оформлении странички альбома: «Мой пирог»  Приняли участие в обсуждении итогов реализации проекта |
| **Практическая значимость** | Получение опыта в реализации проекта « О хлебе». |
| **Проблема проекта** | Как познакомить воспитанников 4-5 лет с профессиями детского сада? |
| **Проблемный вопрос.** | Почему люди с уважением относятся к хлебу и как его выращивают? |
| **Ресурсы проекта** | Информационные: интернет,  человеческие: родители  финансовые –канцтовары  материально – технические: ноутбук, принтер, проектор |

**Подготовительный этап**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Деятельность детей | Деятельность родителей | Деятельность педагогов |
| Принимают участие в беседе «Что мы знаем о хлебе?»  По модели 3 вопросов определить этапы проекта. | Помогают детям в ознакомлении с этапами проекта. | Провести диагностику с помощью беседы «Что мы знаем о хлебе?»  Организовать онлайн беседу с родителями для планирования совместной деятельности по проекту.  Составить и предложить перечень мероприятий по реализации проекта.  Мотивация к проекту: появление в группе колоска. |

**Основной этап**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Деятельность детей | Деятельность родителей | Деятельность педагогов |
| Знакомятся с профессиями: хлебороб, пекарь.  Определяют правила поведения за столом и отношение к хлебу (нельзя бросать).  Знакомятся с разнообразием хлебобулочных изделий.  Знакомиться с пословицами, поговорками, стихами,  сказкой «Колосок» и т.д.  Принимают участие в дидактических играх: «Что лишнее», «Из чего сделано».  сюжетно – ролевых играх: «Магазин», «Семья: «печем пироги».  Приняли участие в рисовании (изделий из муки, фартука); лепке кондитерских изделий, раскрашивании, аппликации (красивая салфетка для каравая).  Приняли участие в исследовательской деятельности: «свойства муки».  Разучили пальчиковую гимнастику: «Тесто» | Помогают познакомиться с разнообразием хлебобулочных изделий.  Помогают выучить стихи о хлебе, пословицы, поговорки, прочитать художественную литературу, рассматривают иллюстрации.  Пекут пироги вместе с детьми | Систематизирует информацию о том, как хлеб на стол к нам пришел.  Знакомит с разнообразием хлебобулочных изделий.  Организует ОД по аппликации, лепке , рисованию.  Помогавет выучить пальчиковую гимнастику: «Тесто»  Организует исследовательскую деятельность: «Свойства муки» |

**Заключительный этап**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Деятельность детей | Деятельность родителей | Деятельность педагогов |
| Приняли участие в оформлении странички альбома: «Мой пирог» | Принять участие в оформлении странички альбома «Мой пирог».  Принимают участие в обсуждении итогам реализации проекта | .Систематизирует оформление альбома: «Мой пирог».  Представляет результаты проекта на педсовете, в личном кабинете, на сайте детского сада |

Приложения:

**1 Пословицы и поговорки о хлебе:**

Хлеб всему голова

Без хлеба сыт не будешь

Доплясались, без хлеба остались.

Из одной муки хлеба не испечешь.

Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска.

Горькая работа, зато сладок хлеб.

У кого хлеб родится, тот всегда веселится.

Хлеб везде хорош – и у нас и за морем.

**2. Стихи о хлебе:**

В каждом зёрнышке пшеницы  
Летом и зимой,  
Сила солнышка хранится  
И земли родной.  
И расти под небом светлым,  
Строен и высок,  
Словно Родина бессмертный,  
Хлебный колосок.  
(Орлов В.)

\*\*\*  
**Из чего печётся хлеб**  
Из чего печётся хлеб,  
Что едим мы на обед?  
Хлеб печётся из муки,  
Что дают нам колоски.  
Рожь, пшеница в век из века  
Щедро кормят человека.  
Плюшки с маком, кекс сметанный,  
Чёрный с тмином, пеклеванный,  
Калачи, батоны, халы...  
Хлеб для маленьких и старых,  
Для Танюшек и Наташ.  
Добрый хлеб – кормилец наш!  
(Лаврова Т.)

\*\*\*  
Самый вкусный, несравненный,  
Всем знакомый с детских лет -  
Это наш обыкновенный  
И любимый русский хлеб:  
Каравай пахучий, знатный,  
Кренделя и калачи,  
Бублик с маком ароматный,  
А на Пасху куличи.  
Можно с мёдом есть и с маслом,  
С сыром, рыбой, ветчиной  
И с икрой, кружком колбасным  
Белый хлеб или ржаной.  
Пироги же - хлеб особый,  
Их на праздник подают,  
А готовят всё со сдобой  
И с начинкою пекут.  
Пышки, пончики, ватрушки  
Спрыгнуть с противня хотят -  
Это хлебные игрушки,  
В праздник радость для ребят.  
Или пряники, печенье -  
То, что мама испечёт,  
Для детишек объеденье,  
Разевай пошире рот!  
(И. Коньков)

Хлеб ржаной, батоны, булки  
Не добудешь на прогулке.  
Люди хлеб в полях лелеют,  
Сил для хлеба не жалеют.

**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.

**Фотографии:**



 

**Литература**

1. Дацкевич В. П «от зерна до каравая»/В. П Дацкевич – М., дет лит 1985
2. Дыбина О. В., Рахманова Н.П., Щетинина В.В. «Неизведанное рядом»/ О.В. Дыбина, Н.П. Рахманова, В.В.Щетинина,- Сфера” Москва 2002.
3. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие / Н.А. Кочкина,– М.: – Мозаика – Синтез, 2013
4. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации./ Т.А Шорыгина, - М.: ТЦ Сфера, 2016.
5. .Интернетресурс