**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: родителифинансовые –канцтоварыматериально – 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