

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД ОБЩЕРАЗВИВАЮЩЕГО ВИДА № 153»
ГОРОДСКОГО ОКРУГА САМАРА**

**443029, г. Самара, ул. Солнечная, 51, тел. 994-68-58, 243-90-53
e-mail:mbdouds153@yandex.ru**

**Программа педагогического проекта
«Слава миру на земле, слава хлебу на столе!»
для детей старшего дошкольного возраста**

**Автор: Кольчина Галина Алексеевна
Воспитатель МБДОУ «Детский сад №153» г.о. Самара**

г. Самара. 2016г.

Программа педагогического проекта
«Слава миру на земле, слава хлебу на столе!»
для детей старшего дошкольного возраста

*Не хлебом единым живет человек,
Но жизни без хлеба не мыслит
Хлеб "головою" считали весь век,
Ему поклонялись, молились.*

Актуальность проекта: Наша страна богата природными ресурсами. Но издавна настоящим богатством России считался хлеб. С древнейших времен к этому продукту человеческого труда люди относились по-особому. Забота о "хлебе насущном" составляла основную часть человеческой жизни: детей учили ценить и беречь кусок хлеба как самое большое на земле богатство. Его сравнивали с золотом, солнцем, самой жизнью.

Наш народ хлебособен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется.

Хлеб всегда считался основным блюдом питания русского народа, причём именно ржаной (чёрный), а все остальные блюда на столе (борщ, щи, молоко и т.д.) расценивались как дополнительные блюда (приварок к хлебу). Считалось, что если в доме есть хлеб, то голод не страшен.

В формировании национального сознания русского народа, хлеб играл важную роль, поэтому о нем мы слышим в народном фольклоре, пословицах и поговорках, народных традициях и обрядах.

Современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому что, предполагаем, чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если ребенок будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Тип проекта: познавательный - исследовательский, творческий, групповой, краткосрочный.

Участники проекта: дети старшего дошкольного возраста.

Цель проекта: формирование представлений о социокультурных ценностях нашего народа.

Задачи:

1. Расширять представления детей о труде «хлеборобов», его общественной значимости.
2. Формировать представления о процессе происхождения хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Развивать социальный и эмоциональный интеллект
4. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда

Сроки реализации проекта: 03 – 14. 10. 2016 год

Предполагаемый результат:

- понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба.
- представления детей о последовательности этапов выращивания хлеба; технологии приготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека.

Этапы работы над проектом:

- подготовительный (целеполагание, разработка проекта),
- реализация проекта,
- презентация проекта.

Продукт проектной деятельности:

1. Выставка продуктов детского творчества «Хлебный натюрморт»
2. Создание мини – музея «От зерна до каравая»
3. Создание коллекции видов зерновых культур (центр экспериментирования)

4. Выпуск газеты «Хлеб – наше богатство»
5. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»
6. Соместное развлечение «Хлеб – всему голова»
7. Составление мнемотаблицы «Правила поведения с хлебом»

Этапы работы над проектом.

1. Подготовительный этап: постановка проблемы, планирование, прогнозирование результатов/ продуктов проекта.

Цель: заинтересовать детей историей происхождения хлеба

Задачи:

- уточнить представления детей о происхождении хлеба;
- организовать образовательное пространство по теме проекта;
- способствовать обогащению детско-родительских отношений через вовлечение родителей в проектную деятельность.

Проблемные вопросы:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?

Что во главе стола стоит?

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Что необходимо чтобы испечь хлеб?

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

- как хлеб к нам на стол пришел?

Деятельность воспитателя:

- Использует «Модель трех вопросов» - обсуждение будущей темы вместе с детьми. Уточняет, что дети знают, хотят узнать, что предполагают сделать для того, чтобы узнать, ведет записи высказываний детей.
- Организует совместное планирование содержания и действий по теме проекта
- Проводит викторину «Откуда хлеб на стол пришел?»

- Обогащает развивающую предметно – пространственную среду по теме проекта игровыми, дидактическими, наглядно-иллюстративными пособиями, электронными образовательными ресурсами.

Деятельность детей:

- Вступают в диалог, рассказывают, что они знают о хлебе, что им хочется узнать, высказывают предположения как это сделать. Принимают участие в обсуждении последовательности действий.
- Участвуют в викторине «Откуда хлеб на стол пришел?»
- Рассматривают книги, иллюстрации, фотографии по теме проекта, обсуждают между собой.
- Приносят колосья пшеницы и других зерновых культур.

Деятельность родителей:

- Рассказывают детям о пользе хлеба; вспоминают, как выращивают пшеницу и другие зерновые культуры на полях (по возможности, наблюдения во время загородных поездок).
- Участвуют в викторине «Откуда хлеб на стол пришел?»
- Знакомятся с целью и задачами проекта, принимают участие в обсуждении и составлении алгоритма работы по данной теме.
- Принимают участие в оснащении развивающей предметно – пространственной среды.

2.Реализация проекта: организация разнообразных видов детской деятельности по теме проекта, поэтапная оценка.

Цель: развитие интересов детей, любознательности и познавательной мотивации, эмоциональной отзывчивости по теме проекта.

Задачи:

1. Расширять представления детей о труде «хлеборобов», его общественной значимости.

2. Формировать представления о процессе происхождения хлеба и хлебобулочных изделий, о последовательности этапов выращивания хлеба.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Деятельность воспитателя:

- Предлагает детям темы для диалога «Как хлеб на стол пришел»; «Какой бывает хлеб»; «Польза хлебобулочных изделий»; «Блокадный хлеб»; «Берегите хлеб».
- Рассматривает с детьми репродукции картин русских художников: И.Шишкин «Рожь», Т.Яблонская «Хлеб», В.Стажаров «Хлеб», «Калачи», К.Дацук «Русский хлеб», «Каравай», Г.Мясоедов «Страдная пора (Косцы)», С.Смирнов «Утро в пекарне», Б.Кустодиев «Булочник», А Корзухин «У краюшки хлеба» и др.(с использованием технологии ТРИЗ)
- Рассматривает с детьми иллюстрации сельскохозяйственной техники, помогающей выращивать хлеб: трактор, комбайн, сеялка, борона; альбома «Профессия – хлебороб»
- Предлагает посмотреть слайдовую презентацию «Откуда хлеб пришел». Знакомит с профессиями агроном, тракторист, комбайнер, сеяльщица, мукомол, пекарь.
- НОД «От зерна до каравая».
- Экскурсия на кухню детского сада
- Чтение художественной литературы детям о хлебе.
Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», Паустовский «Теплый

хлеб», стихотворения Е. Трутневой «Золотой дождик», Я. Дягутите «Руки человека», В.А. Алмазов «Простите меня»; пословицы, поговорки, приметы о хлебе.

Беседует с воспитанниками о прочитанном.

- Организует дидактические игры «От зернышка до булочки», «Что сначала, что потом», «Посчитаем зерна», «Назови профессию», «Сложи правильно», «Что из какой муки испекли», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»
- Сюжетно – ролевые игры «Семья», «Пекарня», «Хлебный магазин», «Кулинария»
- Подвижные игры «Хлеборобы»; командная эстафета «Что нужно для замешивания теста»
- Организует познавательно - исследовательскую деятельность: рассматривание и сравнение колосков (зерен) ржи, пшеницы, ячменя, овса; превращение зерна в муку (ступка, кофемолка); выращивание семян - наблюдение за последовательностью их прорастания и зарисовка алгоритма роста (схемы)
- Организует продуктивные виды деятельности с детьми: оригами «Колосок», рисование с натуры «Хлебные колосья», аппликация из круп.
- Предлагает детям создать коллективный коллаж «Хлебный натюрморт», «Вкусняшки в корзине»
- Предлагает детям составить мнемотаблицу по правилам культуры поведения за столом, бережном отношении к хлебу

Деятельность детей:

- Вступают в диалог, отвечают на вопросы воспитателя, слушают рассказ.
- Составляют творческие рассказы по картине (по выбору)
- Рассказывают народные приметы, обычаи, пословицы и поговорки о хлебе.

- Рассматривают альбом «Профессия – хлебороб», иллюстрации с сельскохозяйственной техникой, обсуждают между собой
- Составляют рассказы по теме «Как раньше хлеб выращивали?»
- Принимают участие в играх – драматизациях по прочитанным сказкам
- Выполняют задания дидактических игр
- Обогащают опыт в игровой деятельности
- Реализуют потребность в двигательной активности
- Рассматривают и сравнивают колоски зерновых культур; молотят зерно в ступке; наблюдают за ростом злаков, фиксируют в дневнике наблюдением, делают выводы.
- Принимают участие в продуктивных видах деятельности; рисуют с натуры, по замыслу, составляют узоры из круп.
- Участвуют в создании коллективного коллажа «Хлебный натюрморт», «Вкусняшки в корзине»
- Участвуют в мастер – классах.
- Составляют мнемотаблицу

Деятельность родителей:

- Виртуальная экскурсия в «Музей хлеба» в городах России: Санкт - Петербурге, Орхипо-Осиповке, в городе Ульм в Германии.
- Посещают видео экскурсии в музеи мира по теме «Хлеб на картинах великих художников», вместе с детьми рассматривают репродукции картин русских художников по теме проекта, беседуют о содержании картины, помогают детям в составлении творческих рассказов.
- Чтение дома рассказов, стихов о хлеборобах, хлебе.
- Изучают народный фольклор, пословицы и поговорки о хлебе, народные традиции и обряды. Прививают бережное отношение к хлебу.
- Разучивают народные пословицы и поговорки о хлебе
- Мастер – класс «Соленое тесто»
- Мастер – класс «Песочное тесто»

3. Презентация результатов проекта: презентация продуктов проекта и рефлексия – размышление над новым знанием или опытом.

Цель: структурирование полученных знаний у детей по теме проекта.

Задачи:

1. Закрепить полученные знания дошкольников через индивидуальные проекты.
2. Способствовать усвоению у дошкольников норм и ценностей, принятых в обществе.
3. Формировать нравственно-ценностные ориентации в ходе совместной образовательной деятельности.
4. Формировать бережное отношение к продуктам человеческого труда.

Деятельность воспитателя:

- Предлагает организовать мини – музей «От зерна до каравая»
- Проводит видео – интервью у воспитанников «Что я узнал о хлебе?»
- Организует выступление детей в группе с презентациями личных исследовательских проектов
- Оформляет выставку продуктов детского творчества.
- Предлагает выпустить газету «Хлеб – наше богатство»
- Предлагает провести конкурс пекарей «Рецепты бабушек и мам» - выпечка хлебобулочных изделий в домашних условиях.
- Предлагает развлечение «Хлеб - всему голова»

Деятельность детей:

- Предлагают свои варианты экспонатов мини – музея «От зерна до каравая». Помещают поделки, выполненные из соленого теста. Оформляют коллекцию зерновых культур.
- Участвуют в видео – интервью «Что я узнал о хлебе?»
- Выступают с индивидуальными проектами
- Участвуют в выпуске газеты «Хлеб – наше богатство»

- В домашних условиях вместе с родителями пекут разные хлебобулочные изделия.
- Активно участвуют в развлечении, демонстрируют приобретенные знания, используя народный фольклор, традиции; получают удовольствие от проделанной работы.

Деятельность родителей:

- Помогают в создании мини – музея.
- В домашних условиях вместе с детьми пекут разные хлебобулочные изделия. Делают фотоотчет о совместной деятельности.
- Оформляют Кулинарную книгу «Рецепты бабушек и мам»
- Помогают в подготовке развлечения, участвуют в развлечении.
- Организуют чаепитие.

Продукт проектной деятельности:

1. Выставка продуктов детского творчества «Хлебный натюрморт»
2. Создание мини – музея «От зерна до каравая»
3. Создание коллекции видов зерновых культур (центр экспериментирования)
4. Выпуск газеты «Хлеб – наше богатство»
5. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам»
6. Совместное развлечение «Хлеб – всему голова»
7. Составление мнемотаблицы «Правила поведения с хлебом»

Список литературы

1. Пицков Ю.А «Как хлеб на стол приходит». М. Просвещение, 2003 г.
2. Амусина Л.К. «Хлеб всему голова», Воспитание школьников, № 9, 2004 г.
3. Адамович А., Гранин Д. «Блокадная книга», М., Советский писатель, 1982, 432 с.

4. Алмазов Б.А. Наш хлеб [Текст]: Научно-художественная книга / Рис. и оформл. Д. Плаксина. – Л.: Дет. лит., 1985. – 207 с., ил.
5. Давыдова М.А. Сценарии музыкальных календарных и фольклорных праздников [Текст].-Москва: Вако, 2007.-64с.
6. Кожокарь О.П. Формирование у дошкольников первичных представлений о социокультурных ценностях нашего народа.
7. Назарова А. Ш. Роль социокультурных ценностей в формировании личности.
8. Подшибякина С.Ю..Хоровод круглый год [Текст].- Волгоград: Учитель, 2004.-48с.
9. Смирнова Н.С., Тихонова М.В. Красна изба ... [Текст].- Санкт-Петербург: Детство-пресс, 2000.-48с.
- 10.<http://goodrecept.ru/?m=nots&id=DA5B433600> Хорошие рецепты- хлеб всему голова.
- 11.<http://www.prohleb.ru/index.php?page=17> История создания хлеба
- 12.<http://www.antiqueonline.ru/hleb.html> Мифологический словарь
- 13.http://extusur.net/content/8_tehnoleb/3_1.html История возникновения хлеба и хлебопекарного производства
- 14.<http://vo.od.ua/rubrics/raznoe/14025.php> Хлеб фронтовой, хлеб блокадный...
- 15.<http://www.symbolarium.ru/index.php/%D0%A5%D0%BB%D0%B5%D0%B1> Хлеб. Энциклопедия символов
- 16.<http://astrofizica.narod.ru/posobie/Index27.htm> Блокадный хлеб
- 17.<http://ussr-forever.ru/hleb/57-hlebmira.html> Хлеб мира и войны
- 18.<http://www.gov.cap.ru/hierarchy.asp?page=../5032/11628/715501/792032/792038> Самые знаменитые и интересные пословицы о хлебе.
- 19.<https://kudago.com/spb/place/cankt-peterburgskij-muzej-hleba/>