**Название учреждения**:

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение Ордынского района Новосибирской области- Вагайцевский детский сад «Солнышко»

**Номинация**:

«Педагогический проект по экологическому воспитанию дошкольников»

**Направление:**

**«**Дошкольная образовательная организация сельской местности**»**

**Название работы**:

Познавательно - исследовательского проекта

**«ХЛЕБ ОРДЫНСКИХ ПОЛЕЙ»**

**ФИО автора:**

Непеина Наталья Ивановна

**ФИО руководителя**

Тропман Светлана Александровна

**Адрес:** 633261, Новосибирская область,

Ордынский район, селоВагайцево, ул. Полевая,24

**Телефон:** 8(383-59) 24-100,

**E-mail:**[tropSveta@mail.ru](mailto:tropSveta@mail.ru)

**Место и год выполнения работы:**

МКДОУ – Вагайцевский детский сад,

Подготовительная группа,

2021-2022 год выполнения

**Экологический проект**

**«ХЛЕБ ОРДЫНСКИХ ПОЛЕЙ»**



**Пояснительная записка**

Природа дарит нашим Ордынским местам незабываемую красоту. Человек же дополняет ее творением своих рук!

Вы видели свежую пашню, а зелень всходов пшеницы весной, а золотые, бескрайние поля осенью? Наш хлебушек растет – говорил мой отец, как хлебушек уродится - так и жизнь наша сложится,- любила повторять ему в тон бабуля. Мы останавливались у поля, отец растирал колос в ладонях, угощал зерном, а мне казалось, что без волшебства хлеб не растет, да и в семье к хлебу всегда относились с почтением, бабуля даже крестилась перед тем как отрезать ломоть. Какой- то священный, сакральный смысл в нем таился. Из детства со мной и осталось почтительное отношение к хлебу. С тех пор прошли годы, я узнала, как тяжело достается хлеб, как долог и не прост его путь к нашему столу. К чувству священности добавилось чувства важности, ценности хлеба в жизни человека, уважение к нелегкому труду хлеборобов. Я хочу, чтобы дети как можно раньше и больше узнали не просто о хлебе, а о хлебных Ордынских полях, о труде хлеборобов, что живут с ними рядом, познакомились с профессиями тех людей, кто близко связан с производством хлеба. Хочу, чтобы узнав о своей малой Родине, они полюбили ее еще крепче, научились гордиться, беречь и заботиться о ее процветании.

Проект реализуется с учетом индивидуальных особенностей детей, во всех образовательных областях, дети учатся получать знания самостоятельно, находить им применение в жизни. Проект помогает связать обучение с жизнью, развивает познавательную активность, самостоятельность, творчество, облегчает социализацию. Общее дело, объединяющее детей в реализации проекта, развивает коммуникативные и нравственные качества, умение планировать, работать в коллективе. Такие качества способствуют успешной социализации и обучению в школе.

**Постановка проблемы**

Задача экологического воспитания, любви к малой Родине традиционно решалась и решается в ДОУ. Но результаты наблюдений, бесед с детьми, анкетирование родителей по вопросам воспитания экологических и нравственно патриотических качеств дошкольников в семье, их сформированности по данному направлению убедили меня в необходимости активизации работы, обогащении развивающей среды, наполнения ее новым содержанием, создания системы работы по внедрению регионального компонента в содержание познавательной деятельности.

Равнодушное отношение к хлебу за столом подтолкнуло меня к необходимости разработки и внедрения в подготовительной группе проекта « Хлеб Ордынских полей». Сентябрь- время уборки урожая пшеницы, время, когда труд хлеборобов отмечают и в прессе и по телевидению, он становится главным на селе. Время, когда дети смогут увидеть, особенно прочувствовать и понять ценность хлеба, как итога труда многих людей.

**Цель проекта:**

Создание условий для получения, обобщения и систематизации знаний детей о хлебе, через познавательно исследовательскую деятельность.

**Задачи:**

1. Обогащение ППРС в группе по теме проекта
2. Уточнить и расширить знания детей о хлебе Ордынских полей, этапах превращения зерна в хлебные продукты и их ценности для человека.
3. Познакомить с профессиями связанными с хлебом, воспитывать уважение к их труду, гордость за свой родной край.
4. Заложить основы экологической грамотности у детей, бережное отношение к хлебу
5. Вовлечь родителей и социальных партнеров в совместную образовательную деятельность по теме проекта.

**Подготовительный этап:**

* Обогащение ППРС в группе по теме проекта;
* Мониторинг знаний детей;
* Анкетирование родителей;
* Подбор методической и художественной литературы, иллюстрированного и видео материала;
* Согласование с социальными партнерами, специалистами детского сада;
* Подготовка презентаций.

Мониторинг знаний детей с помощью **«Модели трёх вопросов»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Что я знаю о хлебе?** | **Что я хочу узнать?** | **Как мне это узнать?** |
| Где продают хлеб (Вадим) | Где научиться быть комбайнером? | Спросить соседа - комбайнера |
| Где его выпекают (Аня) | Что готовят из зерна? | Почитать в книге |
| Собирают зерно комбайны (Ваня) | Хлеборобы - это много профессий? | Спросить у воспитателя |
| Бывает мягким, бывает твердым (Лера) | А пицца это тоже хлеб? | Спросить у родителей |
| Хлеб выпекают из муки (Алена) | Мы едим хлеб с наших полей? | Спросить у всех взрослых |
| Из муки пекут и булочки и пироги ( Алина) | В магазине много хлеба. Кто его печет? | Спросить в магазине |
| Хлеб нужно беречь (Катя) | Почему поднимается тесто? | Спросить у бабушки |
| Вывозят с поля на КаМаЗах зерно для хлеба (Иван) | Раньше не было машин. И хлеба не было? | Посмотреть в энциклопедии |
| Хлеб можно испечь дома (Милана) | Где хранят столько много зерна зимой? | Посмотреть в интернете |

**Основной практический этап реализации проекта**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия по реализации проекта** | **Цель**  **мероприятия** | **Совершенствование предметно – пространственной развивающей среды** |
| **Опыты, эксперименты, наблюдения**  «Обмолот колосков пшеницы»,  «Очистка семян пшеницы от сора»,  «Рассматривание и сравнение зеренпшеницы и ржи»,  «Как из зерна получается мука?»  «Получение муки путем перетирания зерна между камней»,  « Измельчение зерна в кофемолке»,  «Просеивание муки через сита с разным размером ячеек»  «Сравнение муки манной и пшеничной крупы»  «Удивительные превращения зерна»,  «Свойства муки»,  «Замешивание соленого теста»,  «Дрожжи – пузырьки»,  «Дегустация разных сортов хлеба»,  «Как сохранить хлеб» | * *Формировать представление о зерне и муке, их свойствах и качествах, способности определять взаимосвязи между предметами и явлениями.* * *Формировать умения делать выводы, открытия и делиться ими* * *Развивать мыслительные способности, сравнивать, сопоставлять систематизировать, обобщать анализировать.* * *Развивать восприятие, внимание память речь.* * *Создать положительную мотивацию к самостоятельному экспериментированию. дружескую атмосферу в группе во время проведения исследований.* * *Воспитывать усидчивость и аккуратность, умение работать в коллективе.* | *Организация в группе «Хлебной лаборатории»*  *Внести колосья пшеницы и ржи для украшения группы, составления букетов, опытов и экспериментов, зерно, муку пшеничную, ржаную и кукурузную, соль, дрожжи.*  *Подобрать камни- жернова, подготовить тарелочки и лупы, пинцеты, пипетки, ложки пластиковые, стеки, сито, кофемолку, клееночки, пакеты целлофановые скалки, стеки, стаканы пластиковые Алгоритм действий, при опытах, правила поведения в лаборатории в картинках, фартуки. Тряпочки и миску для воды, щетки для уборки.* |
| **Беседы**  «Какой бывает хлеб»**,** «Хлебобулочный отдел в магазине», «Хлеб - наше богатство!» «Хлебные поля нашего района», «Хлеборобы нашего района» , «Хлеб разных народов мира» «Полезен ли хлеб?» «Вести с Ордынских полей» «День работников сельского хозяйства»  **Рассматривание иллюстраций, репродукций и сюжетных картинок**  «Составление рассказа по картине Дети пришли на хлебное поле»  Рассматривание картины Шишкина «Рожь»  Рассматривание новых выпусков «Ордынской газеты»  Рассматривание альбома «Выращивание хлеба прежде и сейчас», «Профессии» | *Формировать представления о процессе производства хлеба, знакомить с разнообразием хлеба в мире, воспитывать бережное отношение к хлебу, знакомить с успехами хлеборобов по уборке хлеба в районе, показать результаты труда и их общественную значимость. Развивать речь, пополнять словарь по теме,* | *Карта Ордынского района, альбомы «Хлебобулочные изделия», «Ордынская газета» ,*  *Картина «Дети пришли на хлебное поле», «Рожь», Альбомы «Выращивание хлеба прежде и теперь», «Профессии»*  *Оформление стенда по темам «Путь хлеба», «Профессии», «От зерна до стола»,*  *«Хлебобулочные изделия», «Хлеб разных народов мира»*  *Карточки, картинки для составления рассказов.* |
| **Чтение художественной литературы**  В.Юнг «Хлеборобы», Н. Самкова «О хлебе», Мусатова «Откуда хлеб пришел» Н. Тихонов «Берегите Хлеб родной», Я. Аким «Хлеб» Я. Дягутите «Колос» [Я. Коваль](https://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Fwww.stihi.ru%2Favtor%2Fyakosha)«Хлеб», Ю. Круторогов «Дождь из семян», Л.Кон из «Книги о растениях» («Пшеница», «Рожь»). Укр.н.с. «Колосок», Я. Тайц «Все здесь», М.Пришвин «Лисичкин хлеб», М. Глинская «Хлеб», Я. Дягутите «Руки человека» (из книги «Рожь поет»), С. Маршак «Сентябрь» «Положили в землю зернышко»  Сочинение стихов, сказок, загадок. | *Пополнить знания детей о выращивании хлеба, о том, что хлеб – один из главных продуктов питания в России, его трудно вырастить, закрепить знание профессий, Знакомить с пословицами и поговорками. Закрепить опыт придумывания загадок, развивать творчество, интерес к книге, чтению.* | *Организация книжных выставок*  *«Книги о хлебе»*  *Энциклопедии, картотеки картинок по теме проекта* |
| **Дидактические и настольные игры**  Игра – ходилка «Путь хлеба»  Д.и. «Семейка слов», «Логические цепочки»  «Скажи какой», «Подбери признак», «Назови профессию», «Выкладывание палочками по схемам» «Хорошо- плохо», «Мозговой штурм» (ТРИЗ), «Раньше – сейчас», «Что нужно человеку этой профессии», «Правда или ложь» с мячом « Закончи предложение», Чудесный мешочек.  **Пальчиковые игры**  «Пекарь», «Мельница», «Колосок» | *Развивать познавательный интерес, мышление, внимание, речь, обогащать словарный запас, закреплять знания о злаковых культурах, видах муки, хлебобулочных изделиях, расширить представление о профессиях, занимающихся производством хлеба, формировать представления о прошлом.* | *Игра - ходилка «Путь хлеба», лабиринты, картотеки картинок: «Хлебобулочные изделия»,*  *«Профессии», «Кому что нужно»,*  *Старые журналы для вырезания, счетные палочки, Игра «Тангрем», Палочки Кюизенера, Игра «Интерактивный цветок (профессии)»,*  *Лото «Профессии», «Кому что нужно, мячи, обручи, цифры, схемы. Чудесный мешочек, хлебобулочные изделия- игрушки.* |
| **Театрализованная деятельность**  Обыгрывание сказки « Колосок»  **Музыкальная деятельность**  Прослушивание Разучивание «Хлебных частушек» | *Обогащать словарный запас через игру, уточнить и закрепить представления детей о труде взрослых, о трудолюбии, воспитывать негативное отношение к лени, безделию.* | *Костюмы петуха, мышей, , ведерки, тележка, скамеечка, стол, тарелочка, мешок, каравай, домик – ширма, изгородь, цветы, колосок.*  *Музыкальное сопровождение- русская народная музыка* |
| **Строительные игры**  «Гараж для комбайнов и машин», «Хлебозавод»,  «Мелькомбинат» | *Формировать представления о различных сельскохозяйственных машинах и их функциональном назначении, рассматривать образец, выделять из каких деталей он выполнен находить свое решение* | *Все виды конструктора, строительный материал* |
| **Сюжетно- ролевые игры**  «Пекарня», «Кафе», «Чаепитие»,  **Подвижные игры**  «Каравай», «Мельник», «Что мы делали - не скажем, что мы делали – покажем!», эстафета «Перевоз зерна», «Дружные зерна» | *Закреплять полученные знания о профессиях, хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности, радоваться результатам труда товарищей*  *Воспитывать культуру честного соперничества в играх- соревнованиях, стремление участвовать в подвижных играх, развивать умение действовать в команде, развивать быстроту реакции, ловкость, воображение, смекалку, умение проявлять честность. Развивать основные виды движений.* | *Костюмы, форменная одежда, наголовники, хлебо - булочные изделия из соленого теста, посуда, самовар, салфетки, столы, стулья, ширма, плита, духовка, микроволновка, кассовый аппарат.* |
| **Просмотр видеофильмов**  «Как появился хлеб» «Как растет хлеб», «Зубок о работе комбайнера», «Ордынский аграрный колледж готовит хлеборобов», «Хлебозавод»  Виртуальная экскурсия «Кто выращивает хлеб», Мультфильм «Легкий хлеб», «История о девочке, наступившей на хлеб»  **Просмотр презентаций**  «Хлеб всему голова», «Профессия пекарь» | *Познакомить детей с процессом выращивания хлеба раньше и теперь, формировать представление о процессе производства хлеба, профессиями с ним связанными, воспитывать уважение к их труду. Дать представление об учебном заведении, где можно получить профессию хлебороба.* | *Ноутбук, экран, мультимедиа*  ***Презентации***  *«Хлеб всему голова», «Профессия пекарь»*  ***Видеофильмы по теме.*** |
| **Индивидуальная работа** | *Углубить знания о профессиях, орудиях труда процессах роста и переработки зерна.* | *Альбомы, настольные игры, карточки, сюжетные картинки, раскраски, лабиринты, настольные и дидактические игры* |
| **Художественно- продуктивная деятельность**  Лепка из соленого теста «Подарки для хлеборобов», рисование «Мельница», лепка из пластилина «Берегите хлеб!» аппликация объемная «Колосок»  **Конструирование, ручной труд**  «Создание букетов из колосьев ржи и пшеницы», изготовление народной игрушки- соломенной куклы  **Изготовление атрибутов для игр**  Изготовление пряников из соленого теста для магазина,  наголовников для обыгрывания.  Изготовление альбомов «Хлебобулочные изделия», «Профессии»  Изготовление настольной игры - ходилки «Путь хлеба» | *формировать умение передавать форму знакомых предметов, используя знакомые приемы работы задумывать содержание работы на основе личного опыта. Познакомить с техникой работы с соломкой*  *Уточнить и закрепить знания о хлебобулочных изделиях* | *Соленое тесто, стеки,*  *бумага, краски, карандаши, восковые мелки, кисточки, клей салфетки, пластилин, колосья ржи и пшеницы, соломка пшеничная, альбомы, картинки, старые газеты, журналы, цветная бумага.* |
| Организация экскурсий  **Экскурсия в библиотеку**  **Посещение выставки флористики «Золотая соломка»** | *Знакомство с природным материалом –****соломкой****, способах её использования. Привитие интереса к декоративно-прикладному творчеству.* | *Представление различных изделий из соломки.*  *Алгоритм изготовления соломенной куклы.* |
| **Спортивное развлечение « Хлеборобы»** | *Закрепить знания о том, люди каких профессий участвуют в выращивании хлеба, воспитывать уважение к труду людей, участвующих в его выращивании, любовь к родной земле.* | *Спортивный инвентарь, машины грузовики игрушечные.* |
| **Акция в хлебном отделе магазина «Азбука вкуса» БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!** | *Привлечь внимание односельчан к****бережному отношению к хлебу.*** | *С помощью техники пластилинография. Пластилин, лист картона.* |
| **Детско-родительские проекты**  «От зернышка до каравая» Ваня В.  «Как мой папа убирает хлеб» Иван Ф.  «Профессия комбайнер» Вадим З.  «Профессия мельник» Аня Д.  «Профессия пекарь» Катя Н.  «Выпекание хлеба дома» Мила К.  «Как мы с мамой пекли булочки» Алина Г.  «Хлебные загадки» Алена З.  «Как выращивали хлеб раньше» Ира С.  «Пельменный цех, где работает мама» Алена Б.  «Берегите хлеб!» Саша В.  «Как выращивали хлеб раньше и сейчас» Максим А.  «Рецепты моей семьи» Мила А.  Акция в хлебном отделе магазина «Берегите хлеб!» | *Создание эффективных условий взаимодействия ДОУ и семьи, ориентированных на личностное развитие детей*  *Формировать целостного представления о процессе выращивания хлеба в прошлом и в наше время, формирование знаний о профессиях и орудиях труда хлеборобов*  *Воспитывать бережное отношение к хлебу уважение и гордость за труд земляков, которые его производят.*  *Привлечение родителей к сочинению и оформлению сказок о****хлебе совместно с детьми.*** | *Изготовление буклетов с консультациями и рекомендациями для родителей по теме проекта.* |
| **Лепка из соленого теста** | *Закрепить представления детей о процессе изготовления* ***хлебобулочных изделий****с помощью приготовления соленого****теста и лепки из него хлебобулочных изделий,*** *закрепить представления детей о процессе изготовления* ***хлебобулочных изделий****с помощью приготовления соленого****теста и лепки из него хлебобулочных изделий, воспитывать трудолюбие.*** | *Мука, соль, вода, миски, ложки, мерный стакан, доски для****лепки****, Стеки, скалки, фартуки, колпачки на голову, формочки, салфетки по количеству детей, иллюстрации****хлебобулочных изделий.*** |
| **Чаепитие «Слава хлебу»** | *Дегустация разных сортов хлебобулочных изделий, создать праздничное настроение.* | *Выставка хлебобулочных изделий, сделанная руками детей, родителей, повара ДОУ.* |
| **Итоговое мероприятие (НОД)**  «Откуда хлеб на стол пришел» | *Формирование у детей представлений о выращивании зерновых культур, обогащать знания о****хлебе и его изготовлении.***  *Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы.*  *Закрепить знания о видах зерна,****хлеба****(словообразование).*  *Закрепить названия профессий людей, производящих****хлеб.***  *Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности. Способствовать формированию логического мышления, развитию речи.*  *Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к****хлебу****, уважение к труду людей, выращивающих****хлеб.*** | *Картинки по теме «От зерна до булки», муляжи****хлебобулочных изделий****,****хлебопечка****, полотенце, нож, мука, вода, соль, сахар, дрожжи.* |

**Заключительный этап** **и презентация результатов**

Подведение итогов по проекту, чаепитие, НОД, конкурсы, викторина, спортивное развлечение.Выступление с опытом работы на районном методическом объединении, показ детско-родительских презентаций.

**Подведение итогов работы по проекту**.

Проект позволил не только, внести в Программу ДОУ необходимый в образовательной деятельности детского сада региональный компонент, но и заложить прочные основы экологической грамотности у дошкольников. У детей появилось целостное представление о ценности хлеба, как итога труда многих людей, выращиванию хлеба прежде и сейчас, его значении в жизни человека.

Я считаю, что мой проект «Хлеб Ордынских полей» стал мощным импульсом в воспитании у детей необходимости бережного отношения к хлебу, гордости за родные места, к развитию творческой инициативы, поисковой активности, нестандартного мышления дошкольников, а так же укрепил связь с родителями и социальными партнерами.