**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

**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.