***Тема проекта « Откуда к нам хлеб пришёл»***

**Создатели проекта**: Инькова Г. М.; Куимова С. В.

**Участники проекта**: воспитатели, родители, дети 2-ой младшей группы

**Вид проекта**: краткосрочный (2 недели)

 познавательный ,исследовательский.

 **Идея возникновения проекта:** существует проблема

 – Небрежное отношение детей к хлебу

 – Отсутствие понимания ценности хлеба в жизни человека

Идея проекта появилась во время наблюдения за детьми. Заметили, что принимая пищу, дети могут бросить, не доесть хлеб. В разговорах и беседах выяснили, каковы представления детей о том, кому мы обязаны, что к столу всегда получаем вкусный хлеб. Большинство из них не имели понятия о том, что для того, чтобы иметь всегда хлеб на столе нужно посеять зерно, потом убрать созревшее зерно, размолоть и уже потом из муки испечь хлеб. Смутными и не совсем ясными были их представления и о труде людей, выращивающих хлеб.

**Актуальность проблемы:
 *дети не знают:***
 *- Как люди выращивают хлеб?
- Почему люди с большим уважением относятся к хлебу ?*

***Цель проекта:*** *Развитие познавательной активности детей младшей группы дошкольного возраста в процессе знакомства с хлебом.*

 ***Задачи:***

 ***-Познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;***

 ***-Дать первоначальное представление о том, как хлеб пришел к нам на стол;***

 ***-Совместно с родителями воспитывать у детей бережное отношение к хлебу;***

 ***- Способствовать взаимодействию детей и родителей в изготовлении хлебобулочных изделий;***

 ***-Формировать у детей положительную оценку к результатам своего и чужого труда.***

 ***-Обогащать словарный запас детей Предполагаемый результат***

***В итоге нашей работы мы ожидаем получить следующие результаты:***

* ***Дети узнают весь процесс получения хлеба.***
* ***Дети будут понимать и уважать труд хлеборобов.***
* ***Бережно относиться к хлебу и экономно его использовать.***

***1 этап- подготовительный***

***1. Выявление мотивации, постановка цели, задач по совместному изучению выбранной темы.***

***2. Определение путей поиска информации всеми участниками проекта.***

***3. Составление плана совместных мероприятий с детьми.***

***4. Подбор необходимого для реализации проекта материала (художественной литературы по теме, иллюстрации , д /игры).***

***2 этап-основной***

***1. Пополнение развивающей среды.***

***2. Совместная деятельность с детьми в соответствии с перспективным планом.***

***3. Совместная деятельность с родителями***

 ***Формы совместной деятельности***

 ***Речевое развитие***

 ***- Белорусская народная сказка «Лѐгкий хлеб».***

 ***- Русские народные сказки: «Колобок», «Колосок».***

 ***- М. Пришвин « Лисичкин хлеб»***

 ***- Б. Алмазов «Горбушка».***

 ***- В. Сухомлинский « Моя мама пахнет хлебом».***

 ***- С.Я.Маршак «Птицы в пироге», «Пришла весна», «Сентябрь».***

***-Загадки о хлебе.***

 ***- Считалки, пословицы, поговорки о хлебе.***

 ***- Рассматривание иллюстраций о хлебе,***

 ***-Использование д / материала «Хлеб всему голова»***

***Познавательное развитие***

***- Беседа « Как к нам хлеб пришёл»***

 ***- Экспериментирование «Посадка зёрен пшеницы»***

 ***-Рассматривание колосьев в вазе***

 ***Социально-коммуникативное развитие***

* ***Беседа «Хлеб всему голова»***

 ***( о пользе хлеба ,о том почему его надо беречь)***

* ***С/р игра «Хлебный магазин», «Семья»***
* ***Экскурсия в хлебный магазин***

***Художественно-эстетическое развитие***

* ***Рисование «Колобок»***
* ***Лепка «Баранки»***
* ***Лепка «Колосья» Физическое развитие***
* ***П/и «Каравай»***
* ***Упражнения со счётными палочками «Мельница»***
* ***Пальчиковая гимнастика «Хлеб», «Ладушки,ладушки», «Пирог», «Отличные ,пшеничные», «Месим тесто»***

***Физическое развитие***

* ***П/и «Каравай»***
* ***Упражнения со счётными палочками «Мельница»***
* ***Пальчиковая гимнастика «Хлеб», «Ладушки,ладушки», «Пирог», «Отличные ,пшеничные», «Месим тесто»***

 ***Работа с родителями***

* ***Консультация родителей на тему «погружение в проект»***
* ***Подбор литературы***
* ***Поиск иллюстраций для альбома «Такой разный хлеб»***
* ***Привлечение родителей к изготовлению хлебобулочных изделий из солёного теста (Участие в выставке)***
* ***Фотографирование детей во время изготовления хлебобулочных изделий дома.***
* ***Выставка поделок хлебобулочных изделий из солёного теста, сделанных родителями и детьми***

***3 этап –заключительный***

* ***Выставка поделок хлебобулочных изделий из солёного теста, сделанных родителями и детьми***
* ***Создание фотоархива проекта***
* ***Создание папки с дидактическими материалами по теме***
* ***Создание с детьми памятки по бережному отношению к хлебу***