

*Хмелева Светлана Александровна*

воспитатель

*Ефимова Ирина Александровна*

воспитатель

МБДОУ «Д/С №2 «Сказка»

г. Ядрин, Чувашская Республика

## **ПРОЕКТ ПО ЭКОЛОГИЧЕСКОМУ ВОСПИТАНИЮ ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА «ЗОЛОТОЕ ЗЕРНЫШКО»**

*Аннотация:* в статье представлен опыт работы по формированию у детей старшего дошкольного возраста представления о ценности хлеба, о трудоемком процессе его производства. Авторами обозначены цели и задачи, анализ внешней и внутренней среды, этапы и план реализации проекта. Проект способствует систематизации знаний детей по теме «Производство хлеба от зерна до готового продукта» и бережного отношения к хлебу.

*Ключевые слова:* хлеб, бережное отношение, хлебозавод, мука, труд, производство, зерно, колос, хлебороб, пекарь, комбайнер.

*Паспорт проекта.*

*Название проекта:* Волшебное зернышко.

*Тема проекта:* Производство хлеба от зерна до готового продукта.

*Место реализации проекта:* МБДОУ «Детский сад «Сказка» г. Ядрина, Ядринского муниципального округа Чувашской Республики.

*Проблема, на решение которой направлен проект:*

В подготовительной к школе группе «Теремок» уделяется недостаточно внимания вопросу бережного отношения к хлебу и теме его производства.

*Цель проекта:*

Формирование у детей представление о ценности хлеба, о трудоемком процессе его производства.

*Задачи проекта:*

- обогатить познавательный опыт детей;
- систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- сформировать чувство уважение к людям труда и к хлебу;
- расширять представление детей о многообразии зерновых продуктов;
- воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности уважения к людям сельскохозяйственного труда.

*Участники проекта:*

- воспитанники подготовительной группы «Теремок»;
- педагоги;
- родители воспитанников.

Сроки реализации проекта: октябрь 2023 – апрель 2024.

*Введение.*

Почитание хлеба началось давно. Древние земледельцы были убеждены, что «не пашня родит хлеб, а небо» и называли хлеб «небесный», «божественный». Хлебом солью всегда встречали дорогих гостей. В человеческом сознании хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд. Хлеб бесценен, и помнить об этом надо не только в трудную минуту, а помнить – всегда. Поэтому и относиться к нему надо бережно: как к самому дорогому, ничем не заменимому в жизни человека.

Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Неосознанное отношение детей к хлебу сигнал для взрослых, мы не должны оставлять его без внимания.

Поэтому уже в дошкольном возрасте надо воспитывать детей, любящих, уважающих, знающих каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд хлеборобов, а также всех других профессий причастных, к производству хлеба.

---

Федеральная образовательная программа определяет задачи трудового воспитания, в которых как раз и говорится о расширении и углублении представлений о труде взрослых, бережного отношения к продуктам питания.

Исходя из выше сказанного, мы стараемся чаще говорить об истории пшеницы, откуда пришел хлеб, какое значение имеет хлеб в жизни человека, как люди страдали во время войны, когда хлеба практически не было. Мы уверены, что сможем привить детям уважение к хлебу.

*Анализ внешней и внутренней среды.*

По всему миру не один прием пищи не начинается без хлеба. Подчас наши современные дети не догадываются, какой долгий путь хлеб должен пройти, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям разных профессий, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем замесить и испечь хлеб. Поэтому беречь и ценить хлеб – обязанность каждого из нас. Однако городское детское население практически ничего не знает о труде тех людей, благодаря которым хлеб «приходит к нам на стол», отношение взрослого населения к сельскохозяйственному труду в силу социально-экономических причин нередко негативное и, несомненно, передается молодому поколению.

Эти обстоятельства являются причиной безнравственных картин, которые болью отзываются в сердце: брошенный хлеб, растоптанный в грязи ломоть, булочки в мусорном баке. Чувство тревоги за то, что со временем наши дети совсем перестанут уважать труд работников сельскохозяйственных профессий, подвигло меня к началу работы над проблемой воспитания у детей дошкольного возраста бережного отношения к хлебу и ознакомления с трудом хлеборобов.

В дошкольной группе созданы необходимые условия для организации образовательной деятельности с детьми, организации совместных мероприятий с родителями, проведения индивидуальных консультаций по их запросам.

Таким образом, имеются определенные условия для реализации данного проекта.

Чтобы систематизировать работу с детьми подготовительной группы по теме «Волшебное зернышко» в октябре месяце провела первичную диагностику по образовательной области «Познание». Предмет диагностики – представление детей о ценности хлеба.

*Цели и задачи проекта.*

*Цель проекта:*

Формирование у детей представление о ценности хлеба, о трудоемком процессе его производства

*Задачи:*

- разработать систему работы по формированию представлений о ценности хлеба;
- обогатить познавательный опыт детей;
- систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба);
- сформировать чувство уважение к людям труда и к хлебу;
- расширять представление детей о многообразии зерновых продуктов;
- воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

*Механизмы реализации проекта.*

*Подготовительный этап:*

- выявление уровня *знаний*: детей 6–7 лет о хлебе и зерновых культурах.

Первичная диагностика;

- планирование проектной деятельности;
- подбор информационных ресурсов по теме проекта: энциклопедии, справочники, список научно-популярной и художественной литературы, Интернет-ресурсы;
- подготовка к экскурсии на хлебозавод, в магазин;
- выбор формы представления работы;

– подбор материала для изготовления мини музея.

*Основной этап:*

- выпуск буклета для родителей;
- НОД;
- экскурсии на хлебозавод, в магазин;
- фотографирование детей за работой;
- КВН «Хлеб всему голова»;
- оформление папки передвижки «Рецепты из черствого хлеба»;
- выпуск альбома «Художники о хлебе».

*Заключительный этап:*

- выявление уровня *знаний*: детей 6–7 лет о хлебе и зерновых культурах.

Вторичная диагностика;

- создание мини музея «Зернышко»;
- оформление результатов проекта в виде рисунков, презентаций.

Таблица 1

План реализации проекта

<i>Образовательная деятельность</i>	<i>Совместная деятельность</i>	<i>Самостоятельная деятельность</i>	<i>С родителями</i>
Социально-личностное развитие (социализация, труд, безопасность)	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. Игра «Да-нет». Разработать правила обращения к хлебу. Беседа «Терпение и труд все перетрут», рассказ о коллекциях и музеях	Рассматривание альбома «как к нам хлеб пришел», с\р игры «Магазин», «Семья», «Мы хлеборобы», настольно-печатные игры	Составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?», выпечка хлеба дома, замешивание теста.

<p>Художественно-эстетическое развитие (Художественное творчество, музыка)</p>	<p>Коллаж «Что можно сделать из муки?», конструирование из бросового материала «Мельница», рассматривание иллюстраций художников о хлебе</p>	<p>Раскрашивание раскрасок, составление узоров и рисунков из круп, зерен</p>	<p>Подбор иллюстраций о хлебе, составление альбома «Художники о хлебе», изготовление пальчикового театра к сказке «Колосок»</p>
<p>Познавательное-речевое развитие (коммуникативное познание, чтение)</p>	<p>Экологическая игра «что за чем», экскурсия на хлебозавод, экскурсия на кухню «Как готовится тесто», экскурсия в хлебный магазин, д\и «откуда хлеб пришел», «что было бы если...», «родственные слова», «раз, два, три – сказка выходи» чтение Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом», В Крупин «Отцовское поле», А. Букалов «Как машины хлеб берегут», Дацкевич «От зерна до каравая», беседа «батоны и булки не растут на грядке», Паустовский «Теплый хлеб»</p>	<p>Рассматривание книг, альбомов о хлебе, придумывание рассказов о хлебе, рассматривание колосков, зерен, д\и «Подбери словечко», посчитать зерна, выложить буквы и цифры, рассматривание и проба разных видов хлеба</p>	<p>Составление рассказов о хлебе, придумывание загадок, сбор картинок, пословиц, стихов о хлебе. Создание мини музея «Зернышко»</p>
<p>Физическое развитие (здоровье, физкультура)</p>	<p>КВН «Хлеб - всему голова», пальчиковые игры, психогимнастика «Тесто», психогимнастика «Хлеборобы»</p>	<p>Игра в подвижные игры, д\и «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем»</p>	<p>Составление альбома «О пользе зерновых», Кулинарная книга «Рецепты из черствого хлеба»</p>

*Результаты проекта:*

– дети имеют представление о производстве хлеба, о людях разных профессий, участвующих в производстве хлебных изделий (хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома);

– обладают знаниями о том, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают, о последовательности выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба;

– сформировано бережное отношение к хлебу.

***Список литературы***

1. Смирнова В.В. Тропинка в природу / В.В. Смирнова, Н.И. Балужева, Г.М. Парфенова. – СПб.: Союз, 2001.
2. Романова И.В. Технология проектирования образовательной деятельности / И.В. Романова. – 2011.
3. Саморукова П.Г. Как знакомить дошкольников с природой / П.Г. Саморукова. – М.: Просвещение – 1983.
4. Николаева С.Н. Сюжетные игры в экологическом воспитании дошкольников / С.Н. Николаева, И.А. Комарова. – М., 2005. – EDN YXJVFZ
5. Николаева С.Н. Экологическое воспитание: новые подходы / С.Н. Николаева, Е.М. Клемяшова. – М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2022. – 176 с. – (парциальная программа «Юный эколог»).
6. Федеральная образовательная программа дошкольного образования – М.: ТЦ Сфера, 2023.– 224 с.