**Проект «От зернышка, до каравая»**

**Актуальность:**

Идея проекта появилась по инициативе детей во время занятия, на котором использовала потешку «Два медведя»:

Сидели два медведя

На тоненьком суку:

Один читал газету,

Другой молол муку…

Дети спросили – «Что такое мука? – И как молоть муку?».

В разговорах и беседах выяснила, каковы представления детей о том, как получают муку. Большинство из них не имели понятия о том, что для того, чтобы получить муку нужно посеять зерно, потом убрать созревшее зерно, размолоть в муку на мельнице. И уже потом из муки изготавливают изделия: хлеб, пряники, макароны и т. д.. Смутными и не совсем ясными были их представления и о труде людей, выращивающих хлеб.  Совместно с детьми решили узнать все, что связано с мукой.

**Цель:**

Формирование у детей представления о том, как получают муку, и какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

**Задачи:**

1. Познакомить детей с разными профессиями, связанных с выращиванием хлеба.
2. Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.
3. Рассказать, как в старину получали муку и как сейчас.
4. Познакомить детей со свойствами муки через детское экспериментирование.
5. Расширять словарный запас, связную речь.
6. Развитие познавательных интересов, творческих способностей.

**Содержание работы в ходе проекта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятие** | **Задачи** | **Дата** |
| 1 | Презентация «От зернышка, до каравая» | 1. Познакомить детей с процессом выращивания от зерна, до каравая. 2. Сформировать представления детей о профессиях, связанных с выращиванием хлеба. 3. Расширять словарный запас. 4. Воспитывать бережное отношение к хлебу. 5. Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых. | 27.03.2018 г. |
| 2 | Беседа «Что такое мука и как ее получают?» | 1. Узнать, откуда берется мука, и какая она бывает. 2. Выяснить какие изделия изготавливают из муки. 3. Дать представление о посеве и уходу за рассадой пшеницы. Наблюдать за развитием ростков пшеницы. 4. Дать представление о помоле муки. Измельчить зерно (в ступке, кофемолке). 5. Познакомить с профессией хлебороб, мельник. | 28.03.2018 г. |
| 3 | Мастер-класс «Изготовление макета мельницы», аппликация «Мельница» | 1. Познакомить с разновидностями мельниц. 2. Сделать макет, аппликацию мельницы. 3. Учить работать в коллективе и индивидуально. 4. Закрепить знания о профессии мельник. 5. Учить вниманию, терпению, доводить дело до конца. | 29.03.2018 г. |
| 4 | Экскурсия на кухню «Как из муки получают тесто?» | 1. Сформировать представление о профессии пекарь. 2. Познакомить с процессом приготовления теста. 3. Дать понятие «сдобное тесто». 4. Обогащать словарный запас, связную речь. | 30.03.2018 г. |
| 5 | Экспериментирование с мукой «Свойства муки». Лепим из соленого теста «Сушки для петушка» | 1. Закрепить знания, откуда берется мука. 2. Изучить свойства муки, теста. 3. Научить месить соленое тесто. 4. Вспомнить, какие изделия готовятся из муки. 5. Закрепить приемы лепки из соленого теста. | 02.04.2018 г. |
| 6 | Изготовление книжки-малышки «От зернышка, до каравая» | 1. Поддерживать естественный интерес и любознательность детей. 2. Закрепить знания о технике и профессиях, связанных с выращиванием хлеба. 3. Расширять словарный запас (плуг, серп, лукошко), развивать связную речь. 4. Развитие творческих способностей. | 04.04.2018 г. |
| 7 | Коллаж «Как выращивали в старину и сейчас» | 1. Закрепить знания о процессе выращивания хлеба. 2. Закрепить знания о профессиях и технике. 3. Продолжать учить работать в коллективе. 4. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. 5. Развитие познавательных, творческих способностей. | 05.04.2018 г. |
| 8 | Фотогазеты «Как мы работали над проектом». Игра-викторина «От зернышка до каравая». | 1. Развивать эмоциональную сферу детей. 2. Воспитывать такие качества, как внимание, терпение. 3. Закрепить полученные знания в игровой деятельности. 4. Подвести итог совместной деятельности. | 10.04.2018 г. |
| 9 | Работа с родителями.  Совместная деятельность родителей с ребенком.   1. Поделка из соленого теста. 2. Книжка-малышка с пословицами, стихами, поговорками, загадками, чистоговорками о хлебе, зерне, муке, технике. 3. Чтение сказок о зерне, пшенице, муке. | 1. Приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия. | 02.04 - 09.04.  2018г. |

**Ожидаемые результаты:**

Дети имеют представление о том, какой путь проходит зернышко, чтобы стать мукой. Знают, как выращивали хлеб в старину, и как это проходит сейчас. Знакомы с техникой и профессиями, связанными с выращиванием хлеба. Имеют представление о посеве и уходу за рассадой пшеницы, о свойствах муки и как можно измельчить зерно в домашних условиях. Умеют месить соленое тесто и владеют приемами лепки из соленого теста.