

Муниципальное образовательное учреждение «Школа развития № 24»

Проектная деятельность с воспитанниками средней группы по теме « Хлеб».



Составила воспитатель ср. гр..
Сербина В. Н.

г. Нефтеюганск.



Проект «Хлеб».

Вид проекта – информационно-практический.

Участники проекта - воспитатели, педагоги детского сада, дети средней группы, родители.

Срок реализации- краткосрочный
(март - апрель)

Выявление проблемы.

Беседа с детьми « Что мы знаем о хлебе? ».

Выявили проблему: о хлебе знаем мало.

Не знаем:

- Из чего делают хлеб?
- Кто выращивают зерно?
- Где изготавливают хлеб.
- Кто трудится, чтобы у нас на столе был всегда вкусный, свежий хлеб?

Что будем узнавать?

- - Кто выращивает зерно?
- - Как получают муку?
- - Кто печет хлеб?
- - Как хлеб попадает в детский сад, в магазин?
- - Что еще можно сделать из муки?

Кто поможет в решении проблемы?

- Воспитатели, родители.
- Любовь Спиридоновна – специалист по изодеятельности.
- Надежда Ивановна – музыкальный руководитель.

Что можем оформить, чтобы показать свои знания о хлебе?

- Оформить альбом: « От зерна до каравая»
- Оформить фотогазету.
- Провести развлечение с участием родителей.

Цель проекта:

- Развивать элементарные представления о хозяйственной деятельности человека;
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, экономное его использование.

Задачи:

1. Познакомить детей с профессией хлебороба.
2. Познакомить детей с процессом получения хлеба и хлебобулочных изделий.
3. Подвести к обобщению: производство хлеба – очень трудоемкая и важная работа, к хлебу нужно относиться экономно, беречь труд людей, производящих хлеб.

Взаимодействие педагогов:

- воспитатели группы;
- музыкальный руководитель;
- инструктор по изобразительности.

Продукт деятельности:

- * Составление альбома на тему
- * «Хлеб - всему голова».
- * Чаепитие в группе с различными хлебобулочными изделиями совместно с родителями и участниками проекта.

Виды деятельности.

Работа в группе с детьми.

- Чтение украинской народной сказки « Колосок».
- Занятие « Знакомство с трудом хлебороба».
- Экскурсия на кухню детского сада. Цель – знакомство с процессом приготовления вкусных булочек.
- Экскурсия в хлебный магазин
- Беседа на тему « Как хлеб на стол пришел?».
- Заучивание стихотворения Красильниковой « Колосок».
- Пересказ рассказа Я. Тайца « Все здесь».
- Занятие – игра « Печем вкусное печенье».

Совместная деятельность воспитателя и специалистов детского сада.

- Рисование на тему « Вкусные булочки и пирожки».
- Разучивание потешек и песенок, хороводных игр о хлебе.
- Интегрированное занятие на тему
- « От зерна до каравая».

Работа с родителями.

- * Информация для родителей о задачах проектной деятельности по теме : « Хлеб».
- Подбор иллюстраций о людях, участвующих в производстве хлеба.
- Оформление альбома « Хлеб – всему голова» (загадки, потешки, пословицы, поговорки, стихи.).
- Оформление фотоальбома или фотогазеты на тему « Мы печем разные вкусы».
- Чаепитие в группе с различными хлебобулочными изделиями.
- Развлечение совместно с родителями.

При работе над проектом был составлен перспективный план проектной деятельности. .

Тема	Цели	Пути достижения цели	Оснащение	Взаимодействие с педагогами, с семьей.
1. Чтение украинской нар. ск. «Колосок».	Учить понимать и оценивать характер и поступки героев, подвести к пониманию жанровых особенностей сказки, знакомить с технологией получения хлеба.	- беседа о хлебе, отгадывание загадок, чтение сказки, рассматривание иллюстраций.	Иллюстрации к сказке, картинки с изображением колоска.	

<p>2. Рассматривание иллюстраций о труде хлеборобов.</p>	<p>Познакомить детей с трудом хлебороба, воспитывать уважение к профессии хлебороба.</p>	<p>Беседа, загадки, рассматривание картинок, чтение стихов.</p>		<p>Беседы дома о труде бабушек и дедушек в деревне.</p>
<p>3. Экскурсия на кухню.</p>	<p>Показать детям процесс приготовления хлебобулочных изделий, формировать знания о том, что хлеб – это народное достояние, как значима работа пекаря.</p>	<p>Рассматривание процесса приготовления и выпекания хлебобулочных изделий</p>	<p>Приурочить к моменту, когда будут выпекать хлебобулочные изделия, рассказ, беседа, наблюдение.</p>	

<p>4. Экскур- сия в хлебный магазин.</p>	<p>Показать детям разнообразие хлебобулочных изделий, как хлеб попадает в магазин.</p>	<p>Наблюдение, беседа, покупка хлеба.</p>		
<p>5.Беседа « Как хлеб на стол пришел? ».</p>	<p>Уточнить и закрепить представления детей о выращивании хлеба. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и производстве. Развивать связную речь, обогащать словарь.</p>	<p>Рассматривание иллюстраций,</p>		

<p>6.. Заучивание стихотворе ния Красильни ковой «Колосок».</p>	<p>Помочь детям запомнить стихотворение, Развивать образность речи, Воспитывать бережное отношение к хлебу.</p>	<p>Отгадывание загадок, показ иллюстраций, дид. игра.</p>	<p>Использование иллюстраций.</p>
<p>7.Пересказ рассказа « Все здесь» Я. Тайца.</p>	<p>Учить при пересказе сохранять последователь- ность изложения, поощрять выразительный рассказ. Воспитывать чувство взаимопомощи.</p>	<p>Беседа, вырази- тельное чтение, дид. игра» Хлебобулочные изделия», психогимнастика «Тесто».</p>	<p>Иллюстрации, карточки к д.и.</p>

<p>8. Игра – занятие « Печем булочки».</p>	<p>Закрепить с детьми процесс изготовления хлебобулочных изделий, воспитывать уважение к труду людей, участвующих в процессе изготовления хлебобулочных изделий.</p>	<p>Беседа, показ, наблюдение, участие в процессе изготовления.</p>	<p>Посуда, ингредиенты для изготовления теста.</p>
--	--	--	--

Он и черный, они белый, а бывает подгорелый.
Мы как кушать захотим, то всегда садимся с
НИМ.



Вот мы лепим пирожки.



Как пекутся плюшки, вкусные ватрушки.



Трудна работа хлебороба.



Вешний день, пахать пора.
Вышли в поле трактора.



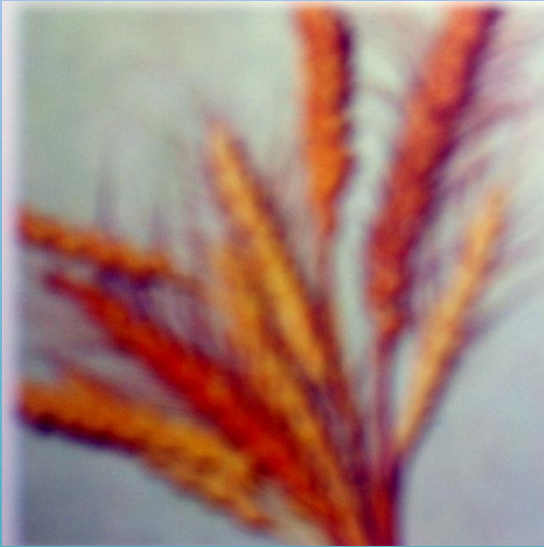
Тихо встала рожь на цыпочки
потянулась к небесам.



Вот комбайн в поле ходит
Взад - вперед из края в край.
Жнет, молотит, убирает урожай



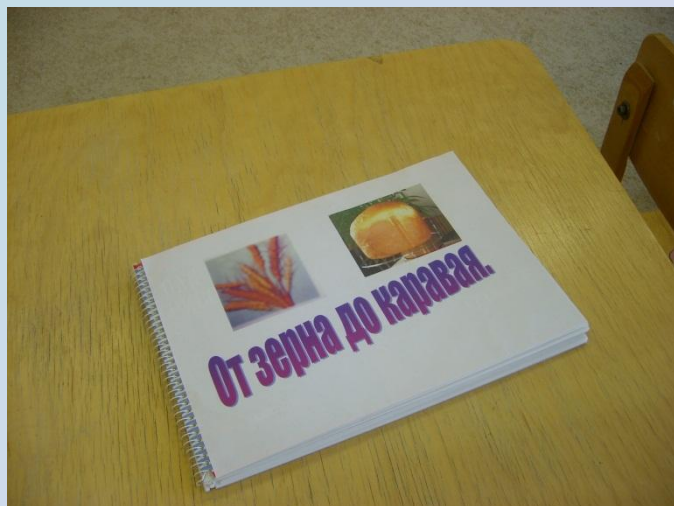
**Летом цвел и колосился, а когда обмолотили,
он в зерно вдруг превратился.**



Хлеб везут к нам в детский сад и в магазин.



Делаем альбом



Анализ

- По составленному плану проводилась работа. Составлен и обсужден со всеми участниками проекта поэтапный план работы.
- При составлении совместного плана работы с детьми над проектом поддерживали детскую инициативу. Создавали игровую мотивацию, опираясь на интересы детей и их эмоциональный отклик, вводили детей в проблемную ситуацию, доступную для их понимания и с опорой на личный опыт.

- Так, в беседе « Откуда хлеб пришел?» дети делились своими впечатлениями о том, как они дома с мамой участвовали в приготовлении теста для изготовления пирожков, блинов, тортов, пельменей.

Анализ

- Во время экскурсии в магазин дети рассказывали, что они тоже с родителями покупали хлеб и разные хлебобулочные изделия.
- При проведении экскурсии на кухню дети не только смотрели, как наши повара замешивали тесто, но и сами участвовали в процессе. Дети делились своим опытом, как они дома с мамой тоже делали пельмени, пирожки.

Анализ

- В ходе работы создавали атмосферу сотворчества с ребенком, используя индивидуальный подход. Ненавязчиво вовлекали родителей в совместную работу над проектом. Родители собирали и оформляли материал о хлебе. Много было родителями принесено загадок , пословиц, поговорок, стихов о хлебе.