

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №295
общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по физическому
направлению развития детей»

660099, г. Красноярск, ул. Республики 45 – а, ул.Охраны труда 1А, д.6, тел. 221 – 63- 81, ds295ds@mail.ru

Проект «PROхлеб»

Сроки выполнения: 26.09 – 30.09

Авторы проекта:
Сафиуллина А.М.
Семенова Е.И.

Красноярск 2022

Актуальность темы:

В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям. Ребенок должен научиться ориентироваться в природе, предметах, созданных руками человека, явлениях окружающей действительности, общественной и собственной жизни. Чтобы сформировать у детей целостное восприятие об окружающем мире, следует уделять больше внимания для комплексного изучения природы и ее связи с человеком. Убеждать детей в том, что человек – часть природы и он должен беречь и уважать окружающий мир.

Всегда ли мы бережно относимся к хлебу? Кто использует хлеб для питания? Всегда ли хлеба было вдоволь на столе у людей? От чего зависит урожай хлеба и разнообразие его в магазинах? Как хлеб попадает на наш стол?

Знакомство детей с процессом выращивания и производства хлеба, с людьми, участвующими непосредственно в его изготовлении, способствует расширению кругозора детей, умению определять названия хлебобулочных изделий, техники, устанавливать связи между свойствами и признаками разнообразных продуктов. При этом дети знакомятся с профессиями людей, обследуют предметы, группируют их в соответствии с познавательной задачей.

Приобщение детей к исследовательской деятельности является средством формирования у них любознательности, интереса, бережного отношения к природным богатствам.

Цель: создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения и художественно- творческих способностей в процессе реализации проекта «Хлеб – всему голова».

Задачи:

- Формировать первоначальное представление о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб;
- Подвести детей к пониманию того, что прежде чем попасть на стол, хлеб проходит много различных превращений, в его изготовлении принимают участие люди многих профессий;
- Развивать любознательность, интерес к разнообразным трудовым операциям, воспитывать бережное отношение к продуктам человеческого труда, мелкую моторику рук.

3. Этапы проекта.

1. Организационный.

Планирование деятельности

2. Основной.

- Беседы («Как мы можем беречь хлеб?», «Из чего делают хлеб?», «Что такое дрожжи?»);
- Подготовка художественной литературы: русско- народные сказки: «Колобок», «Каша из топора», «Что такое злаки и почему она важны?», «Кто сделал в хлебе дырочки?», Борис Вовк «Мякиш»;
- Изготовление игр, подбор имеющихся игр;
- Подготовка к опытно - практической, экспериментальной деятельности;
- Подбор произведений, загадок, пословиц, дидактических игр.

3. Заключительный.

Ожидаемые результаты:

В результате работы над проектом дети знают, как хлеб на стол пришел; названия хлебобулочных изделий;

Демонстрируют предпосылки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы;

Способны определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого, а затем и самостоятельно;

Сформировано умение самостоятельно заводить дрожжевое тесто и печь булочки.

Продукт: видео – репортаж «От колоска до сдобы».

4. Паутинка проекта.

| | | |
|---|---|---|
| <p>Труд Замешивают соленое тесто, для изготовления хлебобулочных изделий.</p> | <p>Физическая культура Подвижные игры: «Пирог», «Каравай», «Пахари и жнецы».</p> | <p>Чтение художественной литературы Русско – народные сказки: «Колобок», «Каша из топора», Дж. Родари «Чем пахнут ремесла», «Что такое злаки и почему они так важны?».</p> |
| <p>Социализация Коммуникация Осваивают навык коллективного труда, умеют просить о помощи и оказать ее. Конкурс «Что сначала, что – потом»</p> | <p>Безопасность Закрепляют знания о безопасности в работе с печкой, базовые знания для оказания первой помощи при ожоге.</p> | <p>Художественное творчество Самостоятельно создают индивидуальные художественные образы.</p> |

5. План осуществления проекта.

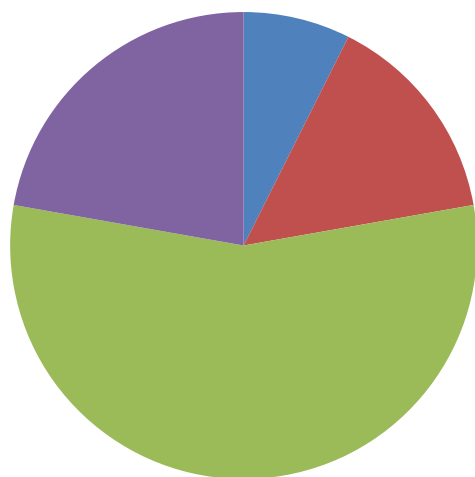
| Режимные моменты | Совместная работа педагога с детьми | Информационно - практическая деятельность |
|---|--|---|
| <p>Ресурсное обеспечение проекта: 1. Подборка муляжей хлебных изделий; 2. Подборка карточек, дидактических игр; 3. Подборка литературы (энциклопедии, презентации, карта); 4. Запись видео – репортажа о PROхлеб.</p> | <p>Социально- коммуникативное развитие: Деловая игра: «Как мы можем беречь хлеб?»; Беседа: «Из чего делают хлеб?»; Познавательное развитие: Ознакомление с окружающим миром «Хлеб – наше богатство» Экспериментирование: «Что такое дрожжи, и какое они имеют значение в производстве хлеба?». Цель: Формирование знаний детей о хлебе, о значимости хлеба в жизни человека. Речевое развитие: Чтение и обсуждение сказки К.Паустовского «Теплый хлеб». Цель: развитие речи, мышления, любознательности, наблюдательности; Тема: Чтение сказки: А.Ремизова «Хлебный голос». Цель: знакомство с содержанием</p> | <p>Съемка видео – репортажа «Как хлеб на стол пришел»: 1. Хлебный магазин: Изучение видов хлебобулочных изделий, из названий и способов приготовления; 2. Пекарня: как создают тесто, что такое дрожжи; 3. Мельница: какие бывают виды муки, процесс превращения из зерен в муку; 4. Машины и профессии: названия машин и профессий помогающих получить хлеб.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>произведения.</p> <p>Художественно –эстетическое развитие:</p> <p>Аппликация:</p> <p>Тема: «Чудесный колосок» .</p> <p>Цель: создание условий для совершенствования навыков симметричного вырезания, самостоятельности; создание колоска аппликативным способом.</p> <p>Рисование:</p> <p>Тема: «Урожай».</p> <p>Цель: создание условий для проявления творческих способностей детей при рисовании фигуры человека, хлебного поля, машин.</p> <p>Физическое развитие:</p> <p>Подвижные игры:</p> <p><i>«Пирог», «Каравай», «Пахари и жнецы».</i></p> | |
|--|--|--|

6. Диагностика детей ДО проведения проекта.

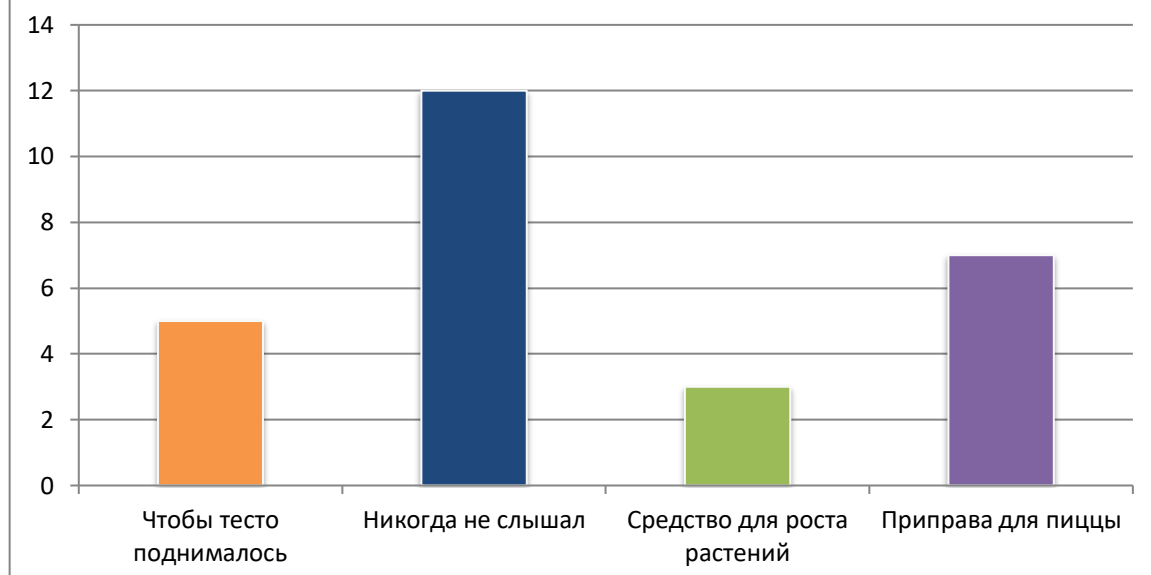
| Участники диагностики | Бережно ли ты относишься к хлебу | Что такое дрожжи |
|-----------------------|----------------------------------|------------------|
| Аксенова Светлана | ■ | ■ |
| Алиев Раян | ■ | ■ |
| Власов Семен | ■ | ■ |
| Джафаров Али | ■ | ■ |
| Запутряев Павел | ■ | ■ |
| Игнатъев Никита | ■ | ■ |
| Картамышева Полина | ■ | ■ |
| Киреева Полина | ■ | ■ |
| Лукьяненко Мира | ■ | ■ |
| Малютин Кирилл | ■ | ■ |
| Морозова Ева | ■ | ■ |
| Немцов Артем | ■ | ■ |
| Перминова Виолетта | ■ | ■ |
| Петрова Кира | ■ | ■ |
| Полетаев Артем | ■ | ■ |
| Полещук Ярослав | ■ | ■ |
| Сподобаева Варвара | ■ | ■ |
| Тихонов Дмитрий | ■ | ■ |
| Тарасов Андрей | ■ | ■ |
| Ханларова Айлин | ■ | ■ |
| Холбоева Хадича | ■ | ■ |
| Холназари Робия | ■ | ■ |
| Хакимова Таисия | ■ | ■ |
| Эргаши Джонибек | ■ | ■ |
| Джумаев Бехруз | ■ | ■ |

Бережно ли ты относишься к хлебу?



- Никогда не выбрасываю хлеб и не балуюсь с ним
- Никогда не выбрасываю хлеб, но иногда балуюсь
- Могу выбросить, когда не хочу доедать, но не балуюсь
- Могу и побаловаться и выбросить

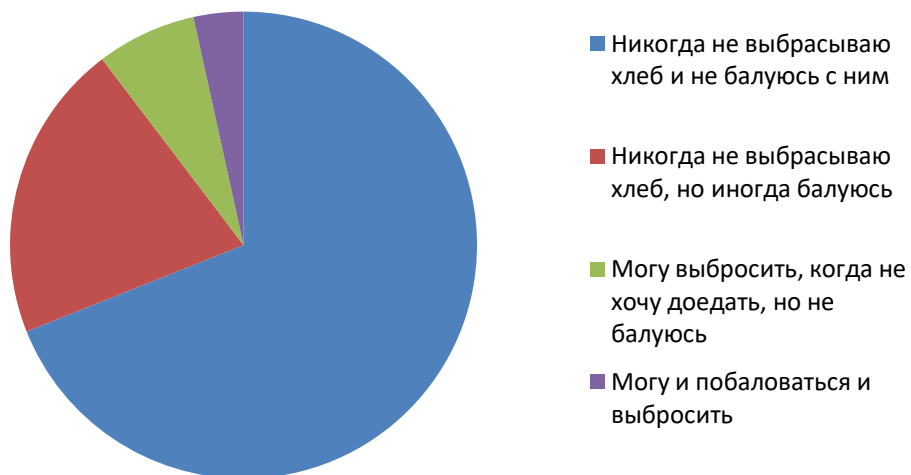
Что такое дрожжи?



6. Диагностика детей ПОСЛЕ проведения проекта.

| Участники диагностики | Бережно ли ты относишься к хлебу? | Что такое дрожжи? |
|-----------------------|-----------------------------------|-------------------|
| Аксенова Светлана | Blue | Orange |
| Алиев Раян | Blue | Orange |
| Власов Семен | Red | Orange |
| Джафаров Али | Blue | Dark Blue |
| Запутряев Павел | Red | Orange |
| Игнатъев Никита | Blue | Orange |
| Картамышева Полина | Blue | Orange |
| Киреева Полина | Red | Orange |
| Лукьяненко Мира | Red | Orange |
| Малютин Кирилл | Blue | Orange |
| Морозова Ева | Blue | Orange |
| Немцов Артем | Red | Orange |
| Перминова Виолетта | Blue | Orange |
| Петрова Кира | Blue | Orange |
| Полетаев Артем | Green | Orange |
| Полещук Ярослав | Red | Orange |
| Сподобаева Варвара | Blue | Orange |
| Тихонов Дмитрий | Blue | Orange |
| Тарасов Андрей | Green | Orange |
| Ханларова Айлин | Blue | Orange |
| Холбоева Хадича | Blue | Orange |
| Холназари Робия | Blue | Orange |
| Хакимова Таисия | Blue | Orange |
| Эргаши Джонибек | Purple | Orange |
| Джумаев Бехруз | Blue | Orange |

Бережно ли ты относишься к хлебу?



Что такое дрожжи?



Заключение.

Реализация данного проекта научила дошкольников сравнивать, анализировать, делать выводы. Дети приобрели новый опыт исследовательской деятельности. В процессе работы над проектом у детей сформировались представления о хлебе: откуда появился хлеб (процесс выращивания, кто его выращивает, из чего делают хлеб и хлебопродукты, люди каких профессий помогают хлеборобам); сформировали умение заводить соленое тесто для поделок, и, сняли видео- репортаж про хлеб. На основании исследования пришли к выводу: необходимо сохранять и бережно относиться к хлебу.

Данный проект способствовал развитию творческого и интеллектуального мышления дошкольников.





VN20220929_202624

