

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.

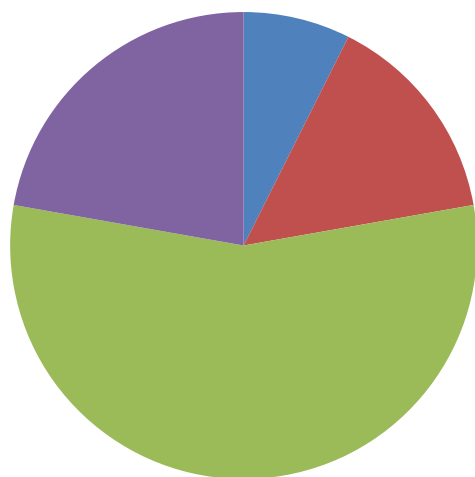
Режимные моменты	Совместная работа педагога с детьми	Информационно - практическая деятельность
<p>Ресурсное обеспечение проекта: 1. Подборка муляжей хлебных изделий; 2. Подборка карточек, дидактических игр; 3. Подборка литературы (энциклопедии, презентации, карта); 4. Запись видео – репортажа о PROхлеб.</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.

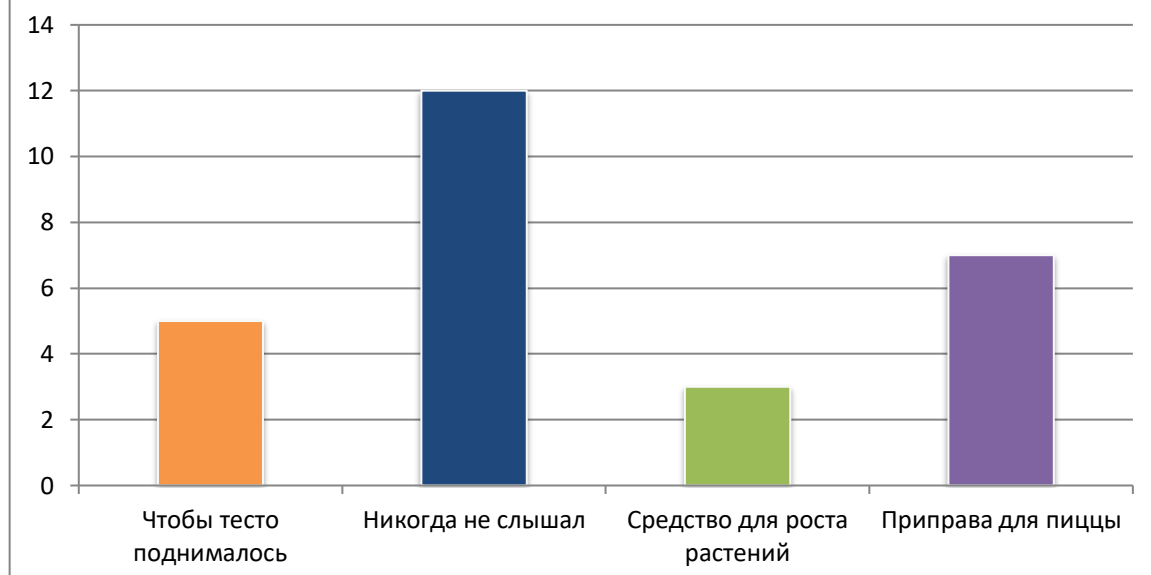
Участники диагностики	Бережно ли ты относишься к хлебу	Что такое дрожжи
Аксенова Светлана	■	■
Алиев Раян	■	■
Власов Семен	■	■
Джафаров Али	■	■
Запутряев Павел	■	■
Игнатъев Никита	■	■
Картамышева Полина	■	■
Киреева Полина	■	■
Лукьяненко Мира	■	■
Малютин Кирилл	■	■
Морозова Ева	■	■
Немцов Артем	■	■
Перминова 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

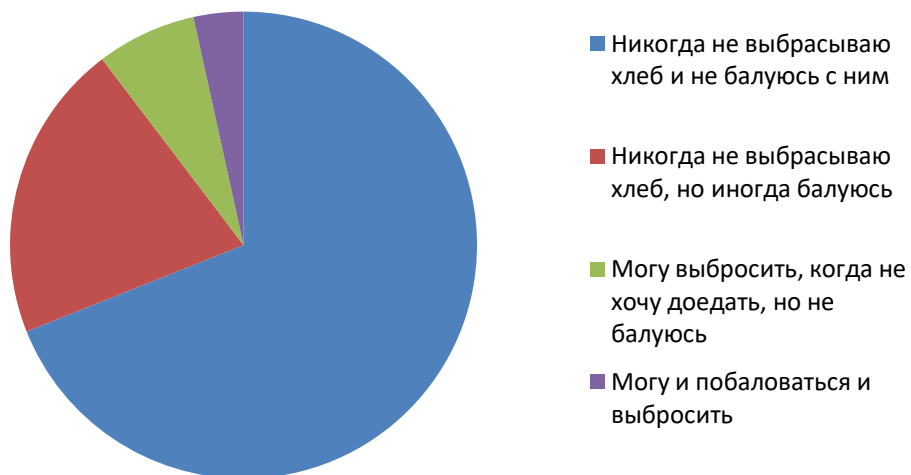
Что такое дрожжи?



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

