

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД №26»

ГОРОДСКОЙ ФЕСТИВАЛЬ ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ИДЕЙ - 2023г

«Инновационные идеи в рамках освоения(реализации) программы
воспитания»

Педагогический проект
«ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА»
ПОДГОТОВИТЕЛЬНАЯ К ШКОЛЕ ГРУППА
«РАДУГА»

ДУДИНА Л.А., ВОСПИТАТЕЛЬ

ФЕДОТОВА В.В., ВОСПИТАТЕЛЬ

Актуальность

- В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: «от зернышка до нашего стола», почувствовать и понять важность труда взрослых, ценность хлеба, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции, самим поучаствовать в процессе изготовления изделий.
- Идея проекта обогатилась и подкрепилась во время посещения совместно с родителями и детьми мастер-класса по изготовлению пиццы. Детям было интересно наблюдать за всем процессом выпечки изделия, и самим принимать в этом участие
- Основным методом является познавательно-исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, опыты, с помощью взрослого учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации, обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, поделок, изделий, фотографий, презентаций.
- Осуществляя проект, дети обучаются элементарным трудовым операциям (работа с тестом, изготовление изделий по алгоритму(рецепту) и т.д.



Мастер-класс
«Изготовление пиццы»

ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:

Сформировать у детей представления о ценности хлеба
Прививать уважение к хлебу, людям вырастившим его.

ЗАДАЧИ:

- Формировать представления о долгом пути хлеба от поля до стола
- Способствовать развитию детской любознательности, творческой активности, самостоятельности
- Развивать умения применять полученные знания и умения в продуктивных видах деятельности, в том числе и трудовой.
- Обучать элементарным трудовым действиям в совместной деятельности со взрослыми.
- Формировать понимание ценности гордости и удовлетворения от своего труда и труда взрослых
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда
- Вовлечь родителей в проект и разнообразить формы взаимодействия родителей и детей

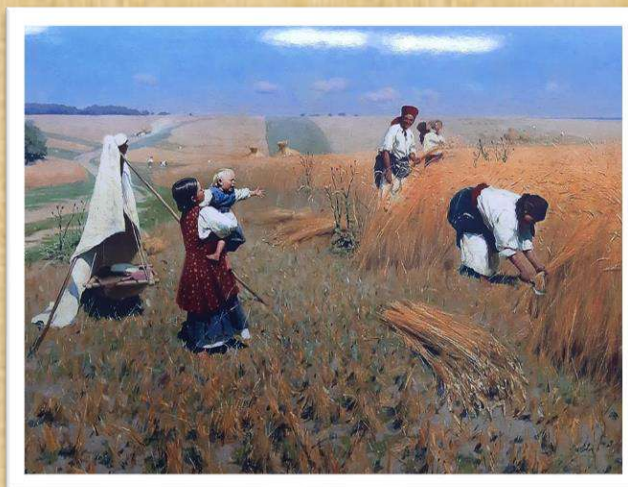
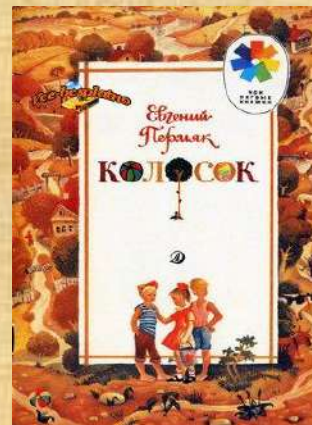
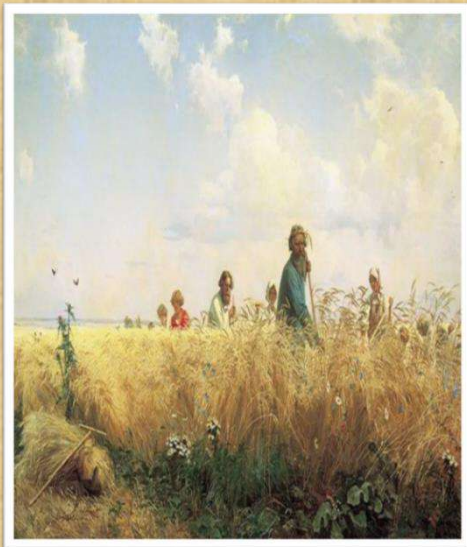
ПРЕДПОЛАГАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ:

- Дети узнают весь процесс получения хлеба.
- Дети научатся понимать, и уважать труд людей, участвующих в производстве хлеба.
- Научатся ценить хлеб и бережно к нему относиться
- Обогатится социокультурный опыт детей
- Родители будут вовлечены в образовательный проект, повысится их компетентность в воспитании духовно-нравственных ценностей у детей в условиях семьи

І ЭТАП ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ:

- Обогащение среды:
 - подбор художественно-наглядного и методического материала по теме «Хлеб»
 - подбор репродукций русских художников на заданную тему
- Создание Лепбука «Хлеб»
- Взаимодействие с родителями:
 - оформление мини музея «От зернышка до каравая»
 - совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе
 - изготовление «Книги интересных рецептов».
- Показ презентации на тему «Как хлеб на стол попал»

Художественно-наглядный и методический материал по теме «Хлеб»



Культурная практика - изготовление лепбука «Хлеб»



Задания к лепбуку

1. Продолжи ряд
2. Теневое лото
3. Разрезные картинки
4. Математические пазлы
5. Что лишнее?
6. Найди вторую половину
7. Расскажи (придумай) сказку

Мини-музей в группе «От зернышка до каравая»



Семейная книга рецептов



Рецепты булочек, ватрушек,
блинов, оладушек
Группы «Радуга»



Собрали и подготовили:
Родители, дети, воспитатели
Группы «Радуга»



II ЭТАП – ПРАКТИЧЕСКИЙ:

Проведение цикла тематических занятий и культурных практик.

Проведение познавательно- исследовательской деятельности.

Взаимодействие с родителями: организация совместной деятельности детей и родителей по проекту

ОТКУДА ХЛЕБ ПРИШЁЛ?



Модель 3-х вопросов:
Что мы знаем?
Что мы хотим узнать?
Где мы можем узнать?

СОВМЕСТНАЯ СО СВЕРСТНИКАМИ И САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ДЕТЕЙ



ПОЗНАВАТЕЛЬНАЯ И ИГРОВАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ



Круги Луллия



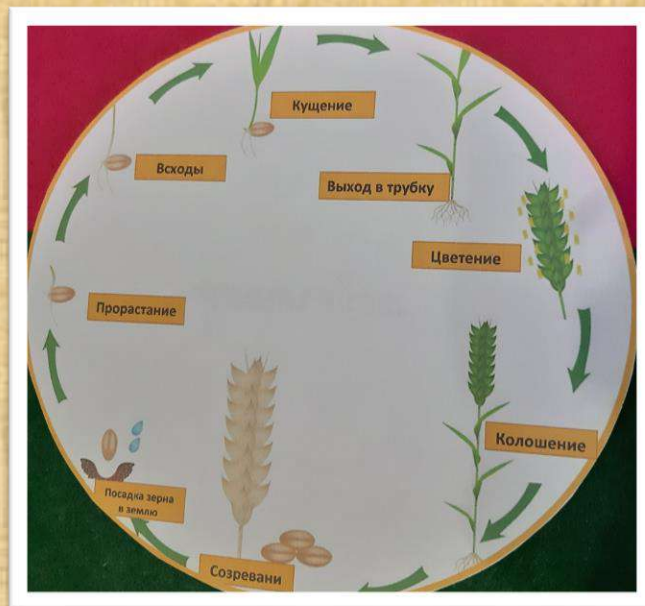
Лепбук



С/р игра «Пекарь»



ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ. ПОСАДКА ЗЕРНА И ПЕРВЫЕ ВСХОДЫ



ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ИЗМЕЛЬЧЕНИЕ ЗЕРНА В СТУПКЕ И В КОФЕМОЛКЕ



ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ОПЫТЫ С МЕЛЬНИЦЕЙ



ПРОДУКТИВНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ КОНСТРУИРОВАНИЕ ИЗ БРОСОВОГО МАТЕРИАЛА «МЕЛЬНИЦА»

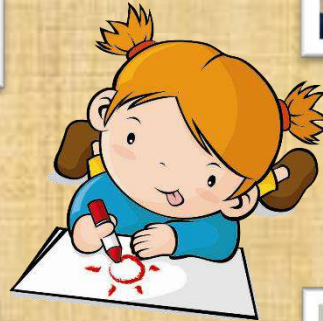


ПРОДУКТИВНАЯ ТВОРЧЕСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ ИЗГОТОВЛЕНИЕ ПЕЧЕНЬЯ ИЗ СОЛЕННОГО ТЕСТА



Аппликация «Везем зерно на элеватор»

ИЗО – деятельность «Комбайн в поле»



Продуктивная (трудовая) деятельность. Выпечка булочек из дрожжевого теста.



Совместная работа родителей и детей. Выпекаем оладушки дома по семейному рецепту.



Ингредиенты



Все соединяем



Жарим на сковороде



Красота и вкуснота



Совместная работа родителей и детей:

узнаем способы получения информации, обрабатываем результаты и представляем полезную информацию в виде книжек (буклетов) и презентаций



III ЭТАП – ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ:

ДОСТИГНУТЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:

- Дети поняли, что нужно ценить и уважать труд людей, которые занимаются производством хлеба; научились сами бережно относиться к хлебу
- Расширились представления детей о разнообразных профессиях и труде взрослых
- Расширились знания и представления детей о производстве хлеба: «от зернышка к караваю»
- Обогатилась познавательная и речевая активность детей
- Обогатился социокультурный опыт: умение трудиться в команде, помогать друг другу, сотрудничать, договариваться со сверстниками
- Родители (законные представители) воспитанников активно вовлечены в образовательный проект, повысилась их компетентность в воспитании духовно-нравственных ценностей у детей в условиях семьи