**Доклад к педагогическому проекту «Хлеб-всему голова»**

Воспитатель Кириенко Ирина Владимировна

|  |  |
| --- | --- |
| №слайда | Содержание |
| **2.** | **Цель проекта:** Сформировать целостное представление о труде взрослых в процессе выращивания хлеба, о профессиях людей. Познакомить с понятиями «Труд-продукт» в ходе проекта. Расширить знания детей о хлебе**.**  |
| 3. | **Задачи проекта.** Расширить, знания и представления у детей о процессе выращивания хлеба от зерна до каравая. Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас.* Познакомить с профессиями взрослых, выращивающих хлеб: агроном, хлебороб, селекционер, комбайнёр, механизатор, тракторист.
* Развивать научное мышление, способность к дальнейшему образованию: умение осознать свои интересы, научить ставить цель, подбирать средства для ее достижения, делать элементарные умозаключения и выводы, оценивать последствия, предвидеть результаты.
* Развивать связную речь детей через заучивание и чтение стихотворений составление рассказов и пересказов.
* Развивать художественно-эстетические и творческие навыки детей в рисовании и лепке в ходе проекта.
* Социальное воспитание детей: учить договариваться, принимать чужую точку зрения, уметь откликаться на идеи, выдвигаемые другими; уметь сотрудничать, оказывать содействие – иначе цель, к которой дети стремятся, не будет достигнута.
* Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к труду взрослых.
 |
| 4. | **1 этап: Организационно-подготовительный**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Мероприятия | Цели и задачи |
| 1 | Оформление родительского уголка: объявление о начале и теме проекта, консультации, рекомендации по теме проекта. | Просвещать родителей по теме проекта, привлечь к участию в работе над проектом |
| 2 | Подбор наглядно – демонстрационного материала и оборудования: иллюстрации, фотографии, комплект муляжей «хлебобулочные изделия». | Накопить информационно-методический банк данных для реализации проекта. |
| 3 | Домашнее задание: подбор иллюстраций, поговорок, стихов, фотографий о хлебе. | Активизировать родителей к участию в проекте, накопить иллюстративный и методический материал |
| 4 | Создать презентацию на тему «Как хлеб на стол попал» | Наглядно познакомить детей с процессом от каравая до булочки. |

 |
| 56789 | **2 этап: Основной (внедренческий)**1. Рассматривание колосьев (предметные картинки, засушенные колосья)
2. Рассматривание серии сюжетных картинок на тему: «Как хлеб на стол попал».
3. НОД Тема: «Откуда хлеб пришёл»
4. Загадки о хлебе
5. Художественное творчество. Аппликация из цветной бумаги «На мельнице»
6. Художественное творчество. Рисование «Колосья»
7. Художественное творчество. Лепка хлебобулочных изделий из солёного теста.
8. Дидактическая игра «Разрезные картинки»
9. Дидактическая словесная игра «Образуй словечко»
10. Дидактическая словесная игра «Продолжи пословицу»
11. Игра «Угадай на вкус»
12. Пальчиковая гимнастика «Тесто», «Божья коровушка», «Колосок»
13. Подвижная игра (Скажи и покажи) Игра «Кто что делает?»
14. Заучивание стихотворения П. Каганова «Хлеб – наше богатство!»
15. Упражнения со счётными палочками «Мельница», «Колос».
16. Беседа на тему: «Народные пословицы о хлебе».
17. Просмотр мультфильма «История о девочке, наступившей на хлеб» по мотивам сказки Ганса Христиана Андерсена. Беседа по итогам просмотра
18. Чтение М. Глинская «Хлеб», Н. Самкова «О хлебе»
19. Чтение стихотворений В.Воронько «Вот и лето пролетело…», «Вешний день, пахать пора…».

19. Организация выставки домашней выпечки: «Вот он - хлебушек душистый!»20. Работа с родителями: Принести красиво оформленный рецепт хлебобулочных изделий для составления кулинарной книги рецепты бабушек и мам «Колобок».21. Конструирование из конструктора «Мельница», «Хлебозавод»22. Организация чаепития с домашней выпечкой |
| 12. **Результаты диагностики детей старшей группы №12 МБДОУ №47 пос. Эльбан по блоку «Труд-продукт»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Вопросы | Начало проекта | Конец проекта |
| 1 | **Как раньше выращивали хлеб?** | **-** | **17%** | **83%** | **67%** | **25%** | **8%** |
| 2 | Как раньше выращивали хлеб? | 17% | 25% | 58% | 67% | 33% | - |
| 3 | Какие машины помогают людям выращивать и изготавливать хлеб? | 25% | 50% | 25% | 83% | 17% | - |
| 4 | **Какие профессии у людей, которые выращивают и изготавливают хлеб?** | **17%** | **33%** | **50%** | **75%** | **17%** | **8%** |
| 5 | Из чего делают муку? | 50% | 17% | 33% | 100% | - | - |
| 6 | Как сделать тесто? | 33% | 50% | 17% | 75% | 27% | - |
| 7 | Из чего пекут хлеб? | 42% | 42% | 17% | 83% | 17% | - |
| 8 | Какие блюда из муки ты знаешь? | 42% | 42% | 17% | 92% | 8% | - |
| 9 | **Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?** | **25%** | **42%** | **33%** | **75%** | **17%** | **8%** |

 |
| 13 | **Результаты работы над проектом**1. У детей сформированы представления о процессе выращивания хлеба. *Дети познакомились с содержанием блока «Труд-продукт» через реализацию проекта «Хлеб – всему голова». Дети получили знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, осознают, что хлеб – это итог большой работы многих людей.* 2. Дети познакомились с многообразием профессий людей, участвующих в процессе выращивания и приготовления хлеба: пекарь, кондитер, технолог, селекционер, агроном, механизатор, тракторист, мельник. 3. У детей развиты элементы научного мышления, способность к дальнейшему образованию: *умение осознать свои интересы, ставить цель, подбирать средства для ее достижения, делать элементарные умозаключения и выводы, оценивать последствия, предвидеть* результаты. |
| 7 | **Результаты работы над проектом**4.Улучшилась связная речь детей через заучивание и чтение стихотворений составление рассказов и пересказов. *Дети разгадывали загадки, разучивали стихи и песни, узнали пословицы о хлебе.*5. Узнали, что в хлебе содержатся необходимые вещества для жизнедеятельности человека.6. У детей развились художественно-эстетические и творческие навыки детей в рисовании и лепке в ходе проекта.7. Социальное воспитание детей: дети научились договариваться, принимать чужую точку зрения, откликаться на идеи, выдвигаемые другими; навыки сотрудничества. |
|  | **Результаты работы над проектом**8.Дети познакомились с историей о девочке, наступившей на хлеб (по сказке Г.Х. Андерсена).9. Работа над проектом привлекла родителей к активному участию в образовательном процессе. **А главное: дети стали бережнее относиться к хлебу так, как узнали, что это труд многих людей!** |