

## ИННОВАЦИИ В НАУКЕ: ПУТИ РАЗВИТИЯ

**Федосова Ирина Викторовна,**

воспитатель,

**Акуличева Светлана Анатольевна,**

воспитатель,

**Гречухина Надежда Владимировна,**

воспитатель,

**Авдоничева Оксана Васильевна,**

воспитатель,

МБДОУ «Детский сад № 124»,

г. Череповец

### ПРОЕКТ «О ПОЛЕ КОЛОСИСТОМ, О ХЛЕБУШКЕ ДУШИСТОМ...»

**Аннотация.** Предлагаемый проект рассчитан на дошкольный возраст. В проекте принимают участие дети разного возраста. Основным методом является исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводят исследование, с помощью взрослого обрабатывают результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

**Ключевые слова:** проект, дошкольники, бережное отношение, традиция, взаимодействие.

#### **Актуальность.**

Хлеб – это символ благополучия и достатка! С детских лет нас учили, бережно относиться к хлебу, как к самому большому богатству. Так откуда же берется хлеб? Может быть, булки растут на дереве? Вместе с ребятами мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Мы хотим воспитать детей, знающих, каким способом получают муку, хлеб и уважающих труд людей, которые выращивают и пекут хлеб, а также вызвать бережное отношение к хлебу.

Чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им.

**Гипотеза:** если целенаправленно знакомить детей разного возраста с этапами выращивания и изготовления хлеба, то дети будут бережнее относиться к хлебу, уважать труд людей его взрастивших.

**Вид проекта:** познавательный-творческий, разновозрастной, краткосрочный

**Участники проекта:** дети второй младшей и подготовительной группы, воспитатели, музыкальный руководитель, инструктор по физической культуре, родители воспитанников.

**Цель проекта:** обогащение знаний детей о хлебе через совместную деятельность детей старшего и младшего дошкольного возраста.

#### **Задачи:**

*Образовательные:*

- Изучить историю возникновения хлеба.

## ИННОВАЦИИ В НАУКЕ: ПУТИ РАЗВИТИЯ

- Познакомить детей с процессом приготовления хлеба как полезного продукта, с профессиями людей.

- Расширить знания и представления детей об особенностях внешнего вида злаков и способах получения муки.

*Развивающие:*

- Развивать познавательно – исследовательскую деятельность.
- Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы.
- Развивать творческие способности в продуктивных видах деятельности, мелкую моторику рук.

- Развивать общительность и коммуникативные навыки.

*Воспитательные:*

- Воспитывать бережное отношение к хлебу.
- Воспитывать желание делиться полученными знаниями с детьми младшего возраста и взрослыми.

**Новизна** данной разработки состоит в том, что проект рассчитан на совместную работу детей старшего и младшего дошкольного возраста, где для каждой возрастной группы спланированы как теоретические, так и практические задания. В ходе работы по проекту у детей старшего возраста формируются умения планировать результаты работы, направлять деятельность малышей. У младших дошкольников проявляется интерес к процессу и результатам совместной работы.

Работа по реализации цели и задач проекта происходит в нескольких направлениях:

- с детьми – согласно разработанного плана,
- с родителями (привлечение к совместной деятельности),
- создание предметно – развивающей среды для обогащения жизненного опыта детей и своевременного ее изменения в соответствии с новым содержанием дидактических задач и обеспечения ее доступности.

**Этапы реализации проекта.**

### **1. Проектировочный этап:**

**Цель:** создание материальной базы; определение видов деятельности с детьми старшего и младшего возраста, направленных на реализацию проекта; разработка планирования проекта.

### **2. Основной этап реализации маршрута деятельности:**

**Цель:** совместная реализация проекта педагогами, родителями и детьми подготовительной и младшей группы.

*Работа с детьми:*

## ИННОВАЦИИ В НАУКЕ: ПУТИ РАЗВИТИЯ

Образовательные области	Виды деятельности детей старшего возраста.	Виды деятельности детей младшего возраста.	Совместная деятельность детей младшего и старшего возраста.
Речевое развитие	<p>Чтение художественной литературы.</p> <p>Заучивание пословиц, поговорок о хлебе.</p> <p>Заучивание стихотворения П. Орлова «В каждом зёрнышке пшеницы»</p>	<p>Чтение художественной литературы: Сказки: «Крылатый, мохнатый, да масляный»; «Колосок»; «Колобок»; Чуковский «Чудо дерева»; «Булка».</p> <p>Разучивание потешек: «Я пеку, пеку, пеку..»</p>	<p>Инсценировка сказки «Колосок» для малышей.</p> <p>«Вечер стихов о хлебе»</p> <p>Составление рассказа о видах хлебобулочных изделий</p>
Познавательное развитие	<p>Опытно-экспериментальная деятельность: Рассматривание и сравнение зёрен (ржи, пшеницы, овса)</p> <p>Беседы: «Откуда хлеб пришёл», «Какой бывает хлеб», «Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь», «Техника в помощь хлеборобам»</p> <p>Знакомство с национальными сортами хлебобулочных изделий.</p> <p>Загадки об орудиях труда и зерновых культурах.</p>	<p>Беседы: «Из чего делают хлеб»</p> <p>Рассматривание предметных и сюжетных картинок с изображением хлебобулочных изделий.</p> <p>Рассматривание иллюстраций с изображением полевых работ.</p> <p>Знакомство с профессией пекаря, хлебороба.</p> <p>Рассматривание колосьев.</p> <p>Д/и: «Какой формы?»</p>	<p>Опытно-экспериментальная деятельность:</p> <p>«Превращение зерна в муку с помощью кофемолки, ступки».</p> <p>Просмотр презентации: «От зёрнышка до булочки»</p> <p>Рассматривание серии сюжетных картин «Выращивание хлеба»</p> <p>Моделирование из счетных палочек «Мельница», «Колосок»</p>
Социально-коммуникативное развитие	<p>С/р игры: «Хлебозавод», «Магазин хлебобулочных изделий», «Пекарня».</p> <p>Д/и: «Назови профессию», «Что нужно для работы хлебороба», «Хорошо-плохо» (правила обращения с хлебом)</p>	<p>С/р игры: «Семья», «Булочная», «В гости к бабушке»</p> <p>Игра имитация: «Печём пироги»,</p> <p>Просмотр мультфильма: «Хлебное зёрнышко»</p> <p>Беседа: «Как хлебушек беречь»</p>	<p>Экскурсия на кухню детского сада (рассказ повара: «Как приготовить тесто»)</p> <p>Мастер-класс мамы повара «Замешивание теста и выпечка хлеба»</p> <p>Беседа: «Берегите хлеб» (с показом иллюстраций)</p>

## ИННОВАЦИИ В НАУКЕ: ПУТИ РАЗВИТИЯ

Художественно-эстетическое развитие	<p>Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб.</p> <p>Составление узоров и рисунков из круп.</p> <p>Рассматривание картин русских художников «Рожь» И. Шишкина, «На жатве» А.Г. Ванецианова</p> <p>Слушание песни в исполнении О. Воронцова «Хлеб- всему голова»</p> <p>Составление букетов из колосков и листьев</p> <p>Этюд «Колоски», «Хлеборобы»</p>	<p>Лепка из пластилина хлебобулочных изделий.</p> <p>Лепка из солёного теста: «Баранки»</p> <p>Слушание песни «Колосок» на слова В. Орлова</p> <p>Рисование «Колосок»</p> <p>Исполнение песен: «Бабушкины оладушки», «Пирожки для мамочки».</p>	<p>Коллективная аппликация: «Вкусное чаепитие»; «Колоски в вазе».</p> <p>Лепка из солёного теста хлебобулочных изделий для сюжетно-ролевых игр.</p> <p>Музыкальная игра «Вырос в поле колосок»</p> <p>Хороводная игра «Урожайная»</p>
Физическое развитие	<p>П/и: «Где мы были мы не скажем, а что делали покажем»</p> <p>П/и: «Золотая рожь», «Пекари».</p>	<p>Пальчиковая гимнастика: «Зёрнышко», «Расти колосок», «Тесто», «Испечём пирожки»</p> <p>Физминутка: «Калачи», «Замесим тесто»</p> <p>П/и: «Перевозим урожай»</p>	<p>Спортивное развлечение «В гости к хлебу».</p>

Итоговое мероприятие: «Праздник Хлеба»

*Работа с родителями:*

- Привлечение ребенка к изготовлению хлебобулочных изделий дома совместно со взрослым.
- Составление рассказов о приготовлении своих хлебобулочных изделий
- Подбор интересной информации о хлебе из книг, интернета, энциклопедий.
- Помощь в организации итогового мероприятия «День хлеба» (угощение для праздничного чаепития)
- Экскурсия в хлебный отдел продуктового магазина для обогащения опыта детей.
- Изготовление атрибутов к сюжетно-ролевым играм «Хлебный магазин», «Кулинария»
- Мастер-класс для детей «Печем булочки» мамы – повара
- Составление кулинарной книги «Рецепты бабушек и мам»

### 3. Заключительный этап.

*Цель:* представление родителям, педагогам проекта, наметить пути дальнейшего проектирования и сотрудничества, оценивание результата проекта.

Основными критериями оценки эффективности реализации проекта выступают достижение поставленной цели и задач, а также формирование у детей социального опыта взаимодействия и сотрудничества.

## **ИННОВАЦИИ В НАУКЕ: ПУТИ РАЗВИТИЯ**

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Познакомились с различными видами хлеба и хлебобулочных изделий, какую форму имеют различные изделия. Научились сравнивать зерна и колоски различных зерновых культур.

Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество. Использование метода проектов в работе с дошкольниками способствует повышению самооценки ребенка. Участвуя в проекте, ребенок ощущает себя значимым.

Реализация проекта осуществлялась в игровой форме, с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего социума (экскурсии, игры, практически полезные дела).

В ходе совместной деятельности малыши и старшие дошкольники научились продуктивно взаимодействовать, сотрудничать, слушать друг друга, помогать.

Работа над проектом расширила познавательную активность, помогла сформировать знания детей о хлебе, как об одном из величайших богатств на земле.

Каждый раз, садясь за стол, дошкольники будут помнить, каким тяжелым трудом достается хлеб, и будут бережно к нему относиться. Есть на свете золотые слова «Хлеб – всему голова!»

### **СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ**

1. Данюкова А. Вы любите проекты? // Обруч. – 2001. – №4. – С. 11-13.
2. Дыбина О.В., Рахманова Н.П., Щетинина В.В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников. – М.: ТЦ «Сфера», 2001. – 192 с.
3. Савенков А.И. Учебное исследование в детском саду: вопросы теории и методики // Дошкольное воспитание. – 2000. – № 2. – С. 8-17.
4. Рыжова Н.А. Экологическое воспитание в детском саду.
5. Рыжова Н.А. Наш дом – природа.
6. Николаева С.Н. Воспитание экологической культуры в дошкольном детстве.