

Детско – родительский
проект

художественно –
эстетической
направленности



«ТИЛИ ТИЛИ ТЕСТО»

Презентацию подготовила
старший воспитатель
ГБДОУ детского сада № 10
Василеостровского района
Санкт-Петербурга

Рудеева Дарья Андреевна

Проект «ТИЛИ ТИЛИ ТЕСТО»



ФИО автора, ОУ	Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 10 Василеостровского района Санкт-Петербурга (далее – ГБДОУ № 10) Рудеева Дарья Андреевна, старший воспитатель
Название проекта	«Тили Тили Тесто»
Тип проекта	Творческий Краткосрочный (1 неделя)
Участники проекта	Педагоги, Дети 5-7 лет (старшая, подготовительная группы), Родители (законные представители)

<p>Обоснование актуальности проблемы, решаемой за счет проекта</p>	<p>Зерно издревле высоко ценилось и почиталось людьми. На Руси оно считалось одним из главных богатств. К выпечке народ всегда относился с благоговением, как к дару, спасающему от голода. По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, а затем испечь изделия из теста. Дошкольники имеют неточные знания о хлебобулочных изделиях, их полезных свойствах. Дети небрежно относятся к продуктам.</p> <p>Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляются изделия из теста на нашем столе, воспитывать бережное отношение к продуктам, научить детей беречь природные богатства, относиться с уважением и благодарностью к труду людей.</p> <p>Проблема проекта:</p> <p>В последнее время нас все чаще волнует отношение детей к продуктам, в частности к хлебу. Всегда ли мы бережно относимся к еде? Кто использует выпечку для питания? Всегда ли хлеба было вдоволь на столе у людей? От чего зависят урожай и разнообразие продуктов на прилавках магазина? Как изделия из зерна попадают на наш стол? Ответить на эти вопросы воспитанники затрудняются, их знания по теме бедны.</p>
<p>Цель проекта</p>	<p>Создание условий для формирования знаний у старших дошкольников о последовательности выращивания зерновых культур и процессе изготовления изделий из теста</p>
<p>Продукт проекта</p>	<p>Выставка детских творческих работ из соленого теста</p>

Задачи проекта	<ul style="list-style-type: none"> - систематизировать знания детей о процессе выращивания, сбора урожая, процессе обработки зерна и получения муки, выпечке продуктов, расширить представления о разнообразии хлебобулочных изделий, - дать детям понятие о том, что изделия из зерна являются необходимым полезным продуктом питания, - стимулировать развитие мышления, связной речи при составлении творческих рассказов, - воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к еде; познакомить детей с одной из традиций славянских народов встречать гостей хлебом-солью, привлечь внимание к семейным традициям.
Этапы реализации проекта	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационный 2. Основной 3. Заключительный
Критерии и показатели эффективности проекта, %	<p>Итоговые результаты измеряются в % и заносятся в таблицу опросного листа в начале и конце проекта.</p> <p>Дети вместе с родителями в конце проекта проявили 100 % инициативу и творческие способности. Каждый узнал что-то новое и полезное, имел возможность дома применить свои знания на практике. Использование проектного метода по данной теме способствовало систематизации знаний детей, привлечению родителей к образовательному процессу. Позволило образовательный процесс сделать более качественным и интересным для детей.</p>
Ожидаемые социальные эффекты проекта	<ul style="list-style-type: none"> - Повышение уровня знаний и усвоения материала старшими дошкольниками. - Обеспечение культурного досуга для детей, их семей. - Развитие познавательных и художественных способностей детей. - Помощь в овладении навыками познавательной деятельности.

1. Организационный этап



Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый.

Комковато, ноздревато,
И губато, и горбатое, и твердо,
И мягко, и кругло, и ломко,
И черно, и бело, и всем мило.

Всем нужен, а не всякий сделает



Продукты из муки Хлебобулочные изделия



Пословицы о хлебе



- В долгах - не деньги, в снопах - не хлеб.
- Бел снег, да по нем собака бежит, черна земля, да хлеб родит.
- Без сохи и бороны и царь хлеба не найдет.
- Без хлеба и без каши ни во что и труды наши.
- Береги хлеб для еды, а деньги для беды.
- Была бы голова на плечах, а хлеб будет.
- Брат-то ты мой, да кушай хлеб свой.
- Без соли хлеб не еда.
- Будет хлеб - будет и обед.
- Без хлеба не обедают.
- Без ножа хлеба не отрежешь.
- Без соли, без хлеба худая беседа.
- Без хлеба и ситник в честь.
- Без хлеба куска везде тоска.
- Без соли, без хлеба - половина обеда.
- Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.
- Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.



Приложение к проекту: Опрос детей 5-7 лет

№	Вопрос	Ответ (+ / -)
1	Назови профессии, связанные с выращиванием зерна?	
2	Назови профессии, связанные с приготовлением изделий из теста?	
3	Употребляете дома выпечку? Какую?	
4	Печете ли вы дома изделия из теста?	

Содержание этапа	Полученный результат этапа	Исполнители
1. Организационный (понеделник)		
Работа с воспитанниками	Анализ заинтересованности детей темой проекта, Опрос / беседа с детьми в ходе режимных моментов	Педагоги, дети Опрос № 1
Работа с педагогами	Анализ результатов опроса, Изучение и подборка литературы, Консультации для педагогов, Создание презентации, видеоматериалов для показа детям	Педагоги
Работа с родителями (законными представителями)	Информирование, консультации для родителей по средствам сети интернет, Индивидуальная работа с семьями воспитанников, Помощь родителей в проведении мастер-класса по лепке из соленого теста (приобретение муки, соли)	Педагоги, родители

2. Основной этап



Как приготовить солёное тесто

Рецепт :

200 г = (1 стакан) муки, 200 г = (0,5 стакана) соли (мелкой, НЕ каменной)
125 мл воды



2. Основной (вторник, среда, четверг)

<p>Работа с воспитанниками</p>	<p>«Речевое развитие» вторник Беседа «Хлеб всему голова». Задачи: познакомить детей с тем, как в старину выращивали зерно; объяснить, что каждое зернышко, дошедшее до нашего стола - итог большого труда многих людей; воспитывать бережное отношение к еде. Д/и «Что сначала, что потом». Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания злаков, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь. Д/и «Что нужно для работы в поле». Задачи: закреплять знания детей о сельскохозяйственной технике, орудиях труда, развивать зрительное восприятие, внимание, память.</p>	<p>Педагоги, дети Просмотр видеоматериалов, Рассмотрение иллюстраций книг «Блокадный хлеб», Проговаривание и осмысление загадок, скороговорок, пословиц</p>
<p>Работа с воспитанниками</p>	<p>«Познавательное развитие» среда Беседа «В пекарне». Задачи: сформировать представления о труде людей в пекарне, о необходимости и важности их труда; расширить и уточнить словарь по теме. Д/и «Что из какой муки испекли?». Задачи: закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов. Д/и «Что нужно для работы пекаря». Задачи: закреплять знания детей об орудиях труда пекаря / кондитера, развивать зрительное восприятие, внимание, память. Рассматривание и дегустации разных сортов хлебобулочных изделий. Задачи: закрепить представления о переработке зерна – помол, о том, что в зависимости от злака получается разная мука (ржаная, пшеничная и т.д.), что из разных сортов муки получается хлеб с разным цветом и вкусом.</p>	<p>Педагоги, дети Просмотр видеоматериалов, Рассмотрение иллюстраций книг</p>
<p>Работа с воспитанниками</p>	<p>«Художественно – эстетическое развитие» четверг Лепка из соленого теста разных видов хлебобулочных изделий. Задачи: закрепить представления о свойствах муки, что из разных сортов муки получаются изделия с разным цветом и вкусом.</p>	<p>Педагоги, дети Мастер-класс</p>
<p>Работа с педагогами</p>	<p>Подготовка к просмотру видеоматериалов (презентации, мультфильмы), тематической художественной литературы, Оформление информационных уголков в группе и в сети интернет</p>	<p>Педагоги, дети</p>
<p>Работа с родителями (законными представителями)</p>	<p>Участие в мастер-классе по лепке из соленого теста</p>	<p>Педагоги, родители</p>

3. Заключительный этап



3. Заключительный (пятница)

Работа с воспитанниками	Повторный опрос детей, фото и видео съемка, Оценка результата совместной работы, Анализ, рефлексия	Педагоги, дети Опрос № 2
Работа с педагогами	Создание видео презентации, размещение в сети интернет Диагностика эффективности реализации проекта	Педагоги
Работа с родителями (законными представителями)	Оформление выставки детского художественного творчества в группе, Закрепление полученного материала дома	Педагоги

Диагностика эффективности реализации проекта

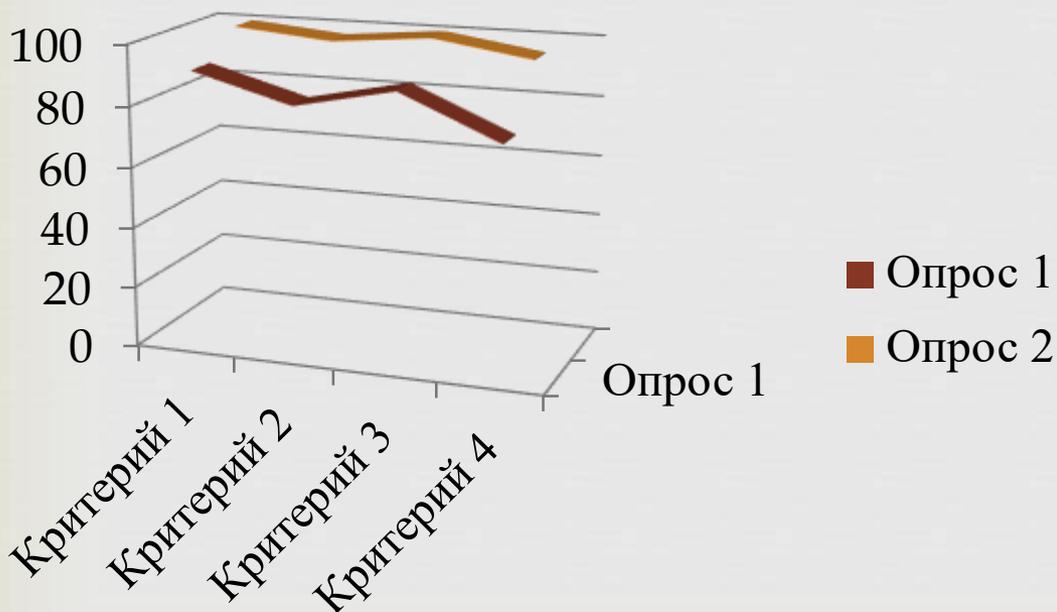


Критерий 1: Ребенок знаком с процессом выращивания и переработки зерна.

Критерий 2: Ребенок знает ряд профессий, связанных с выращиванием зерна и изготовлением выпечки.

Критерий 3: Ребенок самостоятельно может назвать несколько видов хлебобулочной продукции.

Критерий 4: Ребенок без подсказки может рассказать стихотворение, пословицу, поговорку и т.п. о зерне, хлебе.



Опрос 1 проводился в первый день проекта, опрос 2 – в последний день.

Вывод: проект реализован на 100 %.
Цель и задачи достигнуты в полной мере.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

