Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 22 комбинированного вида. Васильевского района Санкт-Петербурга

Детско–родительский проект по познавательному развитию на тему:

«Хлеб-всему голова?»

Воспитатель
ГБДОУ детский сад № 22
Василеостровского района
Быкова И.А.

Цель проекта:
Расширить представления детей о хлебе

Задачи:

1. Расширить и обогащать знания детей о том, как производят хлеб.
2. Обогатить знания воспитанников о видах хлеба.
3. Развивать мелкую моторику пальцев рук, обучая детей месить тесто.
4. Познакомить детей со стихотворениями о хлебе
5. Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу
6. Привлечь родителей к сотрудничеству и участию в проекте «Хлеб – всему голова!»

Подготовительный этап

Описание проекта

ФИО автора, ОУ	Быкова Ирина Александровна, ГБДОУ детский сад №22 Василеостровского района
Название проекта	«Хлеб-всему голова!»
Тип проекта	Краткосрочный
Обоснование актуальности проблемы, решаемой за счет проекта	При проведении бесед с детьми мною было выявлено, что дети имеют ограниченный запас знаний о том, как люди выращивают зерновые культуры, кто выпекает хлеб, и почему хлеб является богатством нашей страны. Для того, чтобы расширить представления детей о значении хлеба в нашей жизни, я приняла решение подготовить и реализовать проект на тему: «Хлеб-всему голова!»
Цель проекта	Расширить представления детей о хлебе
Продукт проекта	Стенгазета «Хлеб-всему голова!»
Задачи	1. Расширить и обогащать знания детей о том, как производят хлеб.
	2. Обогатить знания воспитанников о видах хлеба.
	3. Развивать мелкую моторику пальцев рук, обучая детей месить тесто.
	4. Познакомить детей со стихотворениями о хлебе.
	5. Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу
	6. Привлечь родителей к сотрудничеству и участию в проекте «Хлеб – всему голова!»
Этапы реализации проекта	1 Подготовительный 2. Основной 3. Заключительный
Критерии и показатели эффективности проекта	Критерий 1 Дети знают, что такое хлеб. Критерий 2 Дети знают, как хлеб попадает на стол. Критерий 3 Дети знают разновидности хлеба. Критерий 4 У детей сформировано бережное отношение к хлебу.
Ожидаемые социальные эффекты проекта	1. У детей формируется уважение к людям тех профессий, которые помогают хлебу попасть к нам на стол. 2. В ходе проектной деятельности познавательно-исследовательские способности детей развиваются. 3. Родители и дети проявляют творчество, выполняя проектные задания.

			4. Вместе с осознанием ценности хлеба у детей формируется бережное отношение к хлебу.		
№	Этап работы	Содержание этапа	Полученный результат этапа	Исполнители, ответственный	Сроки (даты)
1	Подготовительный	Наметить план работы, подобрать формы работы и методическую базу	1. Составлена анкета, подобран материал для консультаций с родителями, разработана презентация по теме «Хлеб-всему голова!». 2. Подобран материал для бесед, дидактические игры, составлен план занятий, подобраны упражнения пальчиковой гимнастики, стихотворения, связанные с хлебом.	Родители, дети, воспитатель	
			3. Изготовлена стенгазета «Хлеб-всему голова!»		
		Определить участников проекта	Составлена анкета для родителей, на ее основе проведен анализ отношения в семье к хлебу и хлебопекарным изделиям.		
2	Основной	Мотивировать родителей к участию в проекте	С родителями проведены беседы, созданы условия для сотрудничества с семьей.	Родители, воспитатель	
		Провести беседы с детьми: «Как хлеб попадает к нам на стол», «Какой бывает хлеб», «Как испечь хлеб», «Бережное отношение к хлебу»	Расширились представления детей о хлебе, о том, как он попадает к нам на стол, из чего он сделан, как к нему нужно относиться.	Дети, воспитатель	
		Проведены дидактические игры «Что делается из муки», «Назови профессию», «Что сначала, что потом», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»	Сформированы представления детей об изделиях из муки, о том, что люди разных профессий занимаются выращиванием и производством хлеба, расширился словарный запас детей, связанный с темой проекта.		
		Проведены занятия лепкой из теста «Вот он, - хлебушек душистый», а также рисованием «Нарисуем колосок»	У детей сформировано умение лепить из теста нужную фигуру с использованием стека. Активизированы правила пользования кисточкой и красками.		
		Пальчиковая гимнастика «Месим тесто»	Произошло развитие мелкой моторики пальцев рук детей, а также их воображения.		
		Стихотворения «В каждом зернышке пшеницы» Орлов В.; «Из чего печется хлеб» Лавров Т.; «Хлеб» Токмакова	Дети познакомились с новыми стихотворениями, у них расширился словарный запас, появилась возможность продекламировать стихи (некоторые дети, по желанию, выучили эти стихи наизусть и рассказали их в группе).	Дети, воспитатель	
3	Заключительный	Стенгазета «Хлеб-всему голова»	Изготовлена стенгазеты.	Родители, дети, воспитатель	
Данные по диагностике эффективности реализации проекта					
Критерий 1					

Основной этап

Беседа с детьми: «Как хлеб попадает к нам на стол», «Какой бывает хлеб», «Как испечь хлеб», «Бережное отношение к хлебу»

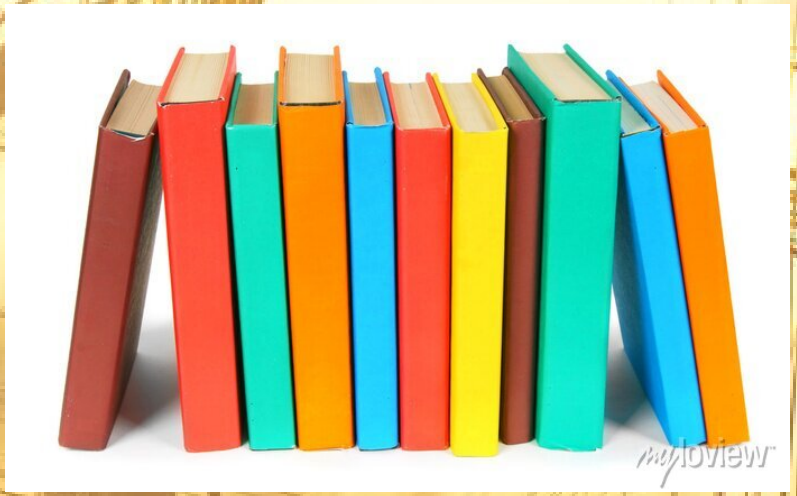
Дидактические игры: «Что делается из муки», «Назови профессию», «Что сначала, что потом», «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Занятия лепка из теста «Вот он, - хлебушек душистый»; рисование «Нарисуем колосок»

Пальчиковая гимнастика «Месим тесто»

Стихотворения

«В каждом зернышке пшеницы» Орлов В.; «Из чего печется хлеб» Лавров Т.; «Хлеб» Токмакова



Стенгазета «Хлеб-всему голова!»

Спасибо за внимание!