

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №89»

Проект

«Хлеб – всему голова»

Руководитель проекта: Шмакова Н.Г.
воспитатель высшей
квалификационной категории
Разработала: Чупина Л.И.
воспитатель высшей
квалификационной категории

г. Березники

2013 г.

Развивать активность, самостоятельность, умение анализировать свою деятельность, делать выбор.

Участники проекта:

Дети подготовительной группы и их родители, воспитатели, педагог дополнительного образования, музыкальный руководитель.

Сроки реализации проекта:

Длительный.

Объект исследования:

Продукт питания – хлеб.

Вопросы исследования:

(приложение 1. Схема фиксирования предложений детей «Что хотим узнать о хлебе?»):

1. Как выращивают хлеб?
2. Из чего делают хлеб?
3. Какие бывают сорта хлеба?
4. С чем и когда лучше есть хлеб?
5. Нормы потребления хлеба.
6. Какие блюда можно приготовить из хлеба?

Материалы и оборудование:

1. Лист для фиксирования предложения детей и воспитателей «Что хотим узнать о хлебе?»
2. Альбом для оформления результатов исследований, фломастеры, карандаши, краски.
3. «Семейная книга» для выполнения домашних заданий.
4. Книга «Детская энциклопедия» Джейн Элиот, Колин Кинг, «Все обо всем» О.А. Бочурина, В.А. Коровкина.
5. Бумага, фломастеры, карандаши, краски, трафареты для изображения эмблем, пиктограмм, алгоритм, составления рекламы.
6. Стихи, загадки, рассказы, музыкальные произведения о хлебе.

7. Оборудование для посева овса. Лист наблюдений за ростом овса.
8. Оборудование для работы с текстом.
9. Электродуховки для выпечки.
10. Рабочая тетрадь «Разговор о правильном питании».
11. Дидактическая игра «Моё меню».
12. Оборудование и атрибуты для игры «Кафе».
13. Оборудование для проведения конкурса «Блюда из хлеба».
14. Видеокассеты.

Этапы реализации проекта.

I этап. Подготовительный.

Мероприятия

Март

1. Занятие «Беседа о хлебе».

Цель: определить уровень заинтересованности детей темой.

Выяснить, какой опыт и знания имеют дети по данной теме.

Вопросы для обсуждения:

- Как выращивают хлеб?
- Из чего пекут хлеб?
- Чем полезен хлеб?
- Какие питательные вещества, витамины содержит хлеб?
- Какой хлеб тебе нравится или не нравится?
- В какое время дня ты любишь есть хлеб?
- С чем ты любишь есть хлеб?
- Какие блюда можно приготовить из хлеба?

2. Беседа. «Что хочу узнать о хлебе? Как мы это узнаем?»

Цель: Определить вопросы для проведения исследования по теме «Хлеб». Разработать план действий (мероприятия).

Материал: лист ватмана, фломастеры.

Спросите у детей, что они хотели бы узнать о хлебе. Все предложения детей зафиксируйте на листе ватмана. Затем вместе с детьми отберите вопросы, которые интересуют многих детей. Сообщите детям, что они сами будут искать ответы на данные вопросы, проводить исследования. Обсудите вопрос, что необходимо подготовить (оборудование, материалы, пособия) для проведения исследования. Задания распределить между детьми (кто и что будет делать и в какие сроки).

II этап. Исследование (поиск ответов на поставленные вопросы).

Мероприятия

1. *Домашнее задание:* подготовить сообщение об истории выращивания хлеба на Руси.

Предложите детям вместе с родителями заполнить страничку в «Семейной книге» по данной теме.

Объясните, что можно использовать иллюстрации, собственные рисунки и др.

Материал: «Детская энциклопедия», «Всё обо всём» и другая детская научно-популярная литература.

2. *Занятие «Что я узнал о хлебе».*

Цели: развивать у детей умение передавать полученные знания – составлять небольшие рассказы, высказывать свою точку зрения; учить выражать свои впечатления средствами изобразительной деятельности.

Материал: «Семейные книги», лист ватмана, краски, кисточки, ножницы, клей, колоски пшеницы, бросовый материал и др.

Пригласите родителей, чтобы они вместе с детьми представили материал странички из «Семейной книги» по теме «Хлеб».

Договоритесь о том, как это будет происходить, обсудите время выступлений.

Спросите, хочет ли кто-то из детей рассказать о том, что узнал о хлебе или что-либо показать из их «Семейной книги». Вы можете задать вопросы:

- Что ты интересного узнал?
- Чему ты научился?
- Что было сложно делать?
- Что понравилось больше всего?

Когда все желающие выскажутся, предложите детям и родителям создать коллаж (отразить свои впечатления по данной теме). В занятии принимает участие специалист дополнительного образования по ИЗО.

Апрель

3. *Исследование «Как растет овес».*

Цель: ознакомить детей с процессом посадки зерен овса; учить наблюдать за ростом растений, заботиться о нем; фиксировать изменения, происходящие с растением, в листе наблюдений, используя знаки и символы; формировать бережное отношение к хлебу.

Материал: оборудование для посадки овса, лист наблюдений, карандаши, фломастер.

На занятии можно использовать решение проблемной ситуации «Как бы ты поступил?».

4. *Домашнее задание:* провести исследование «Какие бывают сорта и вес хлеба», составить рекламу хлеба.

Расскажите детям о том, что вместе с родителями они могут заполнить страничку в «Семейной книге» и составить рекламу хлебу, который больше всего нравится. При этом можно использовать артикул с названием и весом хлеба, нарисовать, сделать аппликацию и др.. Попросить детей и родителей подчеркнуть разницу во вкусах членов семьи и обсудить это совместно.

5. *Беседа «Какой бывает хлеб?».*

Цель: представление детьми и родителями своей «странички» и рекламы хлеба.

Предложите детям и родителям отразить свои эмоции, впечатления через рисования, музыку, стихи и др..

6. *Занятие «Выпечка жаворонков».*

Цель: дать детям представление о составных компонентах текста, о значении и ценности хлеба в рационе питания. Закрепить практические умения работы с тестом: вымешивать, раскатывать, выпекать.

Материал: электрические духовки; продукты для приготовления теста; рецепты приготовления теста; лист наблюдения; бумага, карандаши, фломастеры.

Пригласите нескольких родителей, чтобы они вместе с детьми испекли «жаворонков». Расскажите им о том, что задача заключается в том, чтобы подчеркнуть значение и ценность хлеба в рационе питания, показать, из каких компонентов можно приготовить тесто, сколько минут нужно для выпечки.

Попросите родителей, чтобы они (по возможности, с детьми) сделали необходимые покупки.

Расставьте столы группами и выделите для каждой группы одну электрическую духовку и все необходимые предметы, и продукты для приготовления «жаворонков».

Обсудите с детьми то, что сейчас будет происходить.

Вопросы:

- Чем полезен хлеб?
- Как часто вы едите хлеб?
- Что вам нужно для выпечки?

После этого родители с группами детей приступают к работе. Лучше всего, когда дети сами читают рецепты, готовят тесто, составляют алгоритм приготовления «жаворонков», убирают свое рабочее время. Родители выполняют, по возможности, только наблюдательную роль. Время выпечки дети фиксируют на листе наблюдений. Дети каждой группы представляют лист с изображением алгоритма приготовления «жаворонков».

В кругу высказываются впечатления о процессе приготовления выпечки.

Вопросы: «Что понравилось делать, что нет и почему?». При анализе своей деятельности дети используют «экран самооценки».

7. Самостоятельная деятельность детей. Работа с тетрадью по теме: «Как правильно есть» (задания 1, 2, 3).

Цель: закрепит основные принципы гигиены питания; предложите детям выполнить в тетради задания 1, 2, 3 в течение недели. Организуйте деятельность детей, используя «доску выбора деятельности» и «экран самооценки».

8. «Блюда из хлеба» (занятие по приготовлению пищи).

Цель: выявить предпочтения и вкусы детей; обсудить с детьми норму потребления хлеба, с чем лучше есть хлеб, время приема хлеба; формировать эстетический вкус, умение сервировать стол и украшать блюда.

Материал: продукты для приготовления блюда; сервиз и столовые приборы; рецепты блюд из хлеба; бумага и фломастеры; фотоаппарат.

Пригласите нескольких родителей, чтобы они в группе вместе с детьми приготовили какое-нибудь блюдо из хлеба. Расскажите им о том, что нужно подчеркнуть важность соблюдения норм и времени потребления хлеба, возможные варианты блюд из хлеба. Попросите родителей сделать необходимые покупки.

Разместите столы группами и выделите для каждой группы все необходимые предметы и продукты для приготовления, данного блюда.

Вопросы детям:

- Какие блюда из хлеба ты ешь дома? Что тебе нравится?
- Как часто и в какое время дня ты ешь хлеб?
- Что ты сам готовил из хлеба?

После этого родители вместе с группами детей приступают к работе. Дети сами готовят блюда: выбирают рецепт, режут продукты, сервируют стол, украшают блюда, записывают, что происходит (для дальнейшего отчета). Родители выполняют, по возможности, только наблюдательную роль. Сделайте несколько фотографий.

Когда блюда приготовлены, столы убираются и сервируются. Дети моют руки и пробуют всего понемножку. В кругу высказываются впечатления.

Вопросы:

- Какое блюдо вы приготовили? Из каких продуктов это блюдо?
- Какое блюдо понравилось и почему?
- Что меньше понравилось и почему?
- Что понравилось больше всего?

При анализе своей деятельности дети используют «экран самооценки».

9. Игровая деятельность детей.

Настольно-печатные игры: «Мое меню», «Проверь себя». Сюжетно-ролевая игра «Кафе».

Цель: формировать у детей сознательное отношение к своему питанию, к своим вкусам и предпочтениям; закрепить представления детей о соблюдении режима питания; стимулировать желание ребенка выбирать продукты, полезные для здоровья; закрепить знания о витаминах, здоровой пище; формировать навыки самоконтроля.

Дети играют в данные игры, используя «доску выбора деятельности». Наблюдайте за игрой детей, постарайтесь увидеть предпочтение детей в выборе продуктов, блюд. Отмечайте для себя уровень осознанного отношения отдельных детей к питанию: ребенок не только знает правила рационального питания, но применяет их на практике. Продумайте содержание работы с отдельными детьми и их родителями.

Май.

III этап. Заключительный. «Что мы интересного узнали о хлебе?»

Цель: обсуждение с детьми, что нового узнали, чему научились в процессе исследований.

Материал: лист с предложениями детей «Что хотим узнать о хлебе?»; листы наблюдений; «Семейные книги»; фотографии «Блюда из хлеба»; коллажи, рисунки; видеоматериал; рулон обоев, краски для коллективной работы детей.

Предложите детям ознакомиться с материалами, результатами исследований. Обсудите, что нового узнал, чему научился ребенок в процессе исследований. Предложите детям свои впечатления отразить в рисунке. Вместе с детьми определите место в групповой комнате для рисунка и материалов исследований по теме «Хлеб». Когда дети перестанут проявлять интерес к данному материалу, уберите его.

II неделя

- Оформление коллекции колосьев различных крупяных культур (ячмень, рожь, просо, рис, овес, пшеница) с зернами.
- Дидактические игры в свободное время: «Угадай сказку», «Часы», «Законы питания», «Отгадай-ка» и др.

III неделя

- Экскурсия на кухню детского сада.

IV неделя

- Занятие-практикум «Как сделать кашу вкусной?» (дегустация).
- Работа в рабочих тетрадях «Разговор о правильном питании».

V неделя

- Занятие в изостудии: «Иллюстрации к сказкам, героем которых является каша».
- Консультации для родителей «Кто сказал, что каша – это пустяк?»
- Русская еда.

VI неделя

- Итоговая викторина «Праздник каши».

Информационный лист

