

Выписка

из протокола № 4
заседания педагогического совета муниципального дошкольного бюджетного
образовательного учреждения
«Детский сад №24»

От 12.04.2019г.

Присутствовало: 4 чел.

Повестка дня:

4. Защита социально значимого проекта воспитателя Коваленко Л.П. «Путь хлеба к нашему столу»

Слушали: воспитателя Коваленко Л.П., которая представила презентацию проекта «Путь хлеба к нашему столу»

Цель проекта: создать условия для организации совместной деятельности детей, педагога и их родителей для формирования знаний дошкольников о том, что хлеб является ежедневным продуктом; откуда берется хлеб, как его производят, кто его растит и печет. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Задачи:

Воспитательные:

1. Знакомить детей со злаковыми растениями, где и как выращивают пшеницу на Кубани.
2. Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека.
4. Привитие навыков коллективного взаимодействия и индивидуальной деятельности
3. Знакомить детей с трудом и профессией хлебороба.

Образовательные:

1. Развивать познавательные способности детей, и экспериментальной деятельности.
6. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.
3. Активировать словарный запас дошкольников.
4. Развитие навыков связной речи.
5. Учить делать выводы, устанавливать причинно – следственные связи.
2. Развитие навыков самостоятельной творческой деятельности.

Развивающие:

1. Развивать любознательность, познавательные способности детей (внимание, мышление, память...) при совместной и индивидуальной деятельности.
2. Развивать творческие и интеллектуальные способности детей

Далее Лариса Петровна перечислила этапы работы над проектом:

1. Организационно-подготовительный

Цель: Подбор необходимой литературы и материалов. Создание интереса у участников проекта.

- Информирование родителей о предполагаемом проекте;
- Выявление знаний детей на данную тему;
- Определение темы, цели, задач проекта;
- Прогнозирование результатов;
- Создание необходимых условий для реализации проекта;
- Подготовка оборудования методических материалов для реализации данного проекта;
- Определение содержания работы в этом направлении;
- Организация развивающей среды;

2. Основной – практический

Цель: Проведение занятий, опытов, экспериментов, бесед, творческая деятельность, рассматривание иллюстраций, чтение и т.д.

- Организация посева зёрен пшеницы (в плодородную землю)
- Наблюдение за прорастанием ростков пшеницы.
- Эксперимент: Превращение зернышек в муку.

- ООД по познавательному развитию, рисованию, лепке.
- Конструктивная деятельность.
- Экскурсия на кухню детского сада, рассказ повара «Выпечка булочек»
- Участие детей в акции «Блокадный хлеб»
- Участие в акции «Подари книжку о хлебе малышам»
- Участие совместно с родителями в акции «Хлеб ветерану»
- Просмотр документальных фильмов: «История про хлеб»; «По секрету всему свету. Как получается хлеб»; «Как печется хлеб!» Передача для детей «АБВГДейка»
- Творческая работа (Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста).
- Пословицы, поговорки, приметы, стихи, загадки о хлебе, хлебных изделиях.
- Чтение рассказов и сказок.
- Создание в группе игрового уголка «Пекарня»
- Показ сказки для малышей «Колосок»
- Игровая деятельность: сюжетно – ролевые игры, подвижные игры, дидактические игры.
- Двигательная деятельность: физминутки, подвижные игры.
- Развлечение.

3. Заключительный . Презентация проекта .

- Создание «Альбома о хлебе».
- Викторина «Хлеб- всему голова»

Решение:

4. Внедрить в работу ДОУ социально значимый проект «Путь хлеба к нашему столу воспитателя Коваленко Л.П.

Заведующий МДБОУ №24

О.Ю. Поплавская



Паспорт педагогического проекта	
Тема проекта	Социально значимый проект «Путь хлеба к нашему столу»
Автор проекта	Воспитатель Коваленко Лариса Петровна
Тип проекта	познавательный-исследовательский, творческий
Участники проекта	Педагоги, дети старшей группы, родители
Срок реализации	Октябрь 2018г - март 2019г.
Актуальность	<p>Хлеб – величайшее изобретение человечества, общечеловеческий символ достатка и благополучия. История хлеба насчитывает более 15 тысячи лет.</p> <p>Особенно любили и почитали хлеб в России. Очень часто он упоминается вкупе с такими основными понятиями, как жизнь, земля, Родина. За стол без хлеба никто не садился. Особое отношение к хлебу доказывают пословицы, сложенные народом о нем: «Не будет хлеба, не будет и обеда», «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба каравай, так и под елью рай».</p> <p>В давние времена к сеvu относились как к священному действию, готовились заранее: мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком выходили в поле.</p> <p>В современном мире на смену ручному труду пришли машины, новейшие технологии и как следствие повысилась урожайность. Но отношение к хлебу изменилось. К сожалению можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, знают его древнейшую историю, понимают его истинную цену и поэтому берегут его.</p> <p>Через проектную деятельность мы пытаемся изменить отношение детей и родителей к хлебу.</p>
Цель	создать условия для организации совместной деятельности детей, педагога и их родителей для формирования знаний дошкольников о том, что хлеб является ежедневным продуктом; откуда берется хлеб, как его производят, кто его растит и печет. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.
Задачи проекта	<p>Воспитательные:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Знакомить детей со злаковыми растениями. где и как выращивают пшеницу на Кубани. 2. Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека. 4. Привитие навыков коллективного взаимодействия и индивидуальной деятельности 3 Знакомить детей с трудом и профессией хлебороба. <p>Образовательные:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Развивать познавательные способности детей, и экспериментальной

	<p>деятельности.</p> <p>6. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.</p> <p>3. Активировать словарный запас дошкольников.</p> <p>4. Развитие навыков связной речи.</p> <p>5. Учить делать выводы, устанавливать причинно – следственные связи.</p> <p>2. Развитие навыков самостоятельной творческой деятельности.</p> <p>Развивающие:</p> <p>1. Развивать любознательность, познавательные способности детей (внимание, мышление, память...) при совместной и индивидуальной деятельности.</p> <p>2. Развивать творческие и интеллектуальные способности детей</p>
Формы работы	<p>беседы, экскурсии, включая и виртуальные, фотовыставки, чтение художественной литературы, просмотр презентаций, праздники, физкультурные досуги, сюжетно-ролевые игры, слушание музыкальных произведений, художественно-творческая деятельность, акции,</p>
Методы	<ul style="list-style-type: none"> • Дидактические игры. • Музыкальные занятия. • Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах. • Организация тематических досугов и развлечений. • Беседы-диалоги. • Чтение детской литературы по теме. • Показ представлений по теме
Этапы реализации проекта	<p>1. Организационно-подготовительный</p> <p>Цель: Подбор необходимой литературы и материалов. Создание интереса у участников проекта.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Информирование родителей о предполагаемом проекте; • Выявление знаний детей на данную тему; • Определение темы, цели, задач проекта; • Прогнозирование результатов; • Создание необходимых условий для реализации проекта; • Подготовка оборудования методических материалов для реализации данного проекта; • Определение содержания работы в этом направлении; • Организация развивающей среды; <p>2. Основной – практический</p> <p>Цель: Проведение занятий, опытов, экспериментов, бесед, творческая деятельность, рассматривание иллюстраций, чтение и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Организация посева зёрен пшеницы (в плодородную землю) - Наблюдение за прорастанием ростков пшеницы. - Эксперимент «Превращение зернышек в муку». - ООД по познавательному развитию, рисованию, лепке. - Конструктивная деятельность. - Экскурсия на кухню детского сада, рассказ повара «Выпечка булочек» - Экскурсия в продуктовый магазин - Участие детей в акции «Блокадный хлеб» - Участие в акции «Подари книжку о хлебе малышам» - Участие совместно с родителями в акции «Хлеб ветерану» - Просмотр документальных фильмов: «История про хлеб»; «По секрету всему свету. Как получается хлеб»; «Как печется хлеб!» Передача для детей «АБВГ Дейка» - Творческая работа (Изготовление хлебобулочных изделий из соленого

	<p>теста).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Пословицы, поговорки, приметы, стихи, загадки о хлебе, хлебных изделиях. - Чтение рассказов и сказок. - Создание в группе игрового уголка «Пекарня» - Показ сказки для малышей «Колосок» - Игровая деятельность: сюжетно – ролевые игры, подвижные игры, дидактические игры. - Двигательная деятельность: физминутки, подвижные игры. - Развлечение. <p>3. Заключительный . Презентация проекта. .</p> <ul style="list-style-type: none"> - Создание «Альбома о хлебе». - Викторина «Хлеб- всему голова»
<p>Планируемый результат</p>	<ul style="list-style-type: none"> - расширится представление детей о подвигах советского народа, - сформируются у детей представления о ценности хлеба; - дети получают знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей; - появится интерес к профессиям пекаря, и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; - сформируются навыки бережного отношения к хлебу.

Отчёт

О реализации проекта «Путь хлеба к нашему столу» воспитателя
Коваленко Ларисы Петровны
Муниципального дошкольного бюджетного образовательного учреждения
«Детский сад № 24» муниципального образования Красноармейский район

Хлеб – величайшее изобретение человечества, общечеловеческий символ достатка и благополучия. История хлеба насчитывает более 15 тысячи лет. Особенно любили и почитали хлеб в России. Очень часто он упоминается вкуче с такими основными понятиями, как жизнь, земля, Родина. За стол без хлеба никто не садился. Особое отношение к хлебу доказывают пословицы, сложенные народом о нем: «Не будет хлеба, не будет и обеда», «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска, а хлеба каравай, так и под елью рай».

В давние времена к севу относились как к священному действию, готовились заранее: мылись в бане, надевали чистую рубаху и с лукошком выходили в поле.

В современном мире на смену ручному труду пришли машины, новейшие технологии и как следствие повысилась урожайность. Но отношение к хлебу изменилось. К сожалению можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют кусками хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно растить хлеб, знают его древнейшую историю, понимают его истинную цену и поэтому берегут его.

Современные дети не догадываются, какой долгий путь хлеб должен пройти, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям разных профессий, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем замесить тесто и испечь хлеб. Кроме этого, наблюдая за детьми в течение нескольких лет, мы пришли к выводу, что не в каждой семье прививается бережное отношение к хлебу. Проект «Путь хлеба к нашему столу» будет способствовать воспитанию детей любящих, уважающих труд хлеборобов, пекарей, бережно относящихся к хлебу.

Участники: Педагоги , дети старшей группы , родители

Срок реализации проекта: октябрь 2018г.- март 2019г..

Вид проекта: познавательно-исследовательский, творческий

Цель проекта: создать условия для организации совместной деятельности детей, педагога и их родителей для формирования знаний дошкольников о том, что хлеб является ежедневным продуктом; откуда берется хлеб, как его производят, кто его растит и печет. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Задачи:

Воспитательные:

1. Знакомить детей со злаковыми растениями. где и как выращивают пшеницу на Кубани.

2. Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека.

4. Привитие навыков коллективного взаимодействия и индивидуальной деятельности

3 Знакомить детей с трудом и профессией хлебороба.

Образовательные:

1. Развивать познавательные способности детей, и экспериментальной деятельности.

6. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.

3. Активировать словарный запас дошкольников.

4. Развитие навыков связной речи.

5. Учить делать выводы, устанавливать причинно – следственные связи.

2. Развитие навыков самостоятельной творческой деятельности.

Развивающие:

1. Развивать любознательность, познавательные способности детей (внимание, мышление, память...) при совместной и индивидуальной деятельности.

2. Развивать творческие и интеллектуальные способности детей.

Формы:

беседы, экскурсии, включая и виртуальные, фотовыставки, чтение художественной литературы, просмотр презентаций, праздники, физкультурные досуги, сюжетно-ролевые игры, слушание музыкальных произведений, художественно-творческая деятельность, акции.

Методы:

- Дидактические игры.
- Музыкальные занятия.
- Рассказы воспитателя о хлебе и хлебопашцах.
- Организация тематических досугов и развлечений.
- Беседы-диалоги.
- Чтение детской литературы по теме.
- Показ представлений по теме

Планируемый результат:

- расширится представление детей о подвигах советского народа,
- сформируются у детей представления о ценности хлеба;
- дети получают знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- появится интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- сформируются навыки бережного отношения к хлебу.

На подготовительном этапе с детьми и родителями обсудили цели и задачи проекта, запланировали предстоящую деятельность. Определила формы и методы организации деятельности. Собрали информацию, литературу, дополнительный материал. Подобрала дидактический материал

для реализации проекта. Совместно с родителями изготовили оборудование для исследовательской лаборатории.

На протяжении всего проекта проводила с детьми беседы на данную тему. Были проведены ряд ООД по познавательному развитию, рисованию, лепке. Были просмотрены ряд документальных фильмов: «История про хлеб», «По секрету всему свету. Ка получается хлеб», «Как печётся хлеб. Передача для детей АБВГдейка.», а так же ряд презентаций: «Хлеб- всему голова!», «Как выращивали хлеб в старину и сейчас»

Рассматривали и сравнивали зёрна ржи, пшеницы, ячменя, овса через лупу. Были проведены эксперименты: проращивание зёрен пшеницы в ёмкостях , превращение зерна в муку (растирание камнями и кофемолка); замешивание теста.


Во время реализации проекта были организованы экскурсии:
- на кухню детского сада, рассказ повара «Выпечка булочек»; в продуктовый магазин (хлеб на прилавках)

В рамках реализации проекта была проведена акция с участием родителей и детей «Подари книжку о хлебе малышам». Для этой акции родители совместно с детьми изготавливали дома книжки-малышки, которые дети затем подарили воспитанникам младшей группы ДОУ.

28 января 2019 г. нами была организована и проведена акция «Блокадный хлеб». Во время которой раздавались кусочки чёрного хлеба. Так же родители и дети приняли участие в волонтерской акции «Хлеб Ветерану»

В реализации данного проекта приняли активное участие родители воспитанников. С их помощью был создан игровой уголок «Пекарня», создан альбом о хлебе, организована фотовыставка «Хлеб- всему голова!». Совместно с родителями дети изготавливали из солёного теста атрибуты к сюжетно ролевой игре «Магазин хлебо булочных изделий». Родители приняли активное участие в конкурсе семейных сказок о хлебе, которые они сами сочиняли. В заключении проекта была проведена викторина «Хлеб- всему голова!». Для воспитанников младшей группы была показана сказка «Колосок».

В ходе реализации проекта у детей расширились представления о подвигах советского народа во время блокады Ленинграда ; сформировались представления о ценности хлеба; дети получили знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей; появился интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба; сформировались навыки бережного отношения к хлебу.

Заведующий МДБОУ «Детский сад №24» _____  О.Ю.Поплавская

Воспитатель _____

 Л.П. Коваленко



