

Проект «Хлеб - всему голова»

Проект - один из самых эффективных методов, формирующих умение воспитанников самостоятельно добывать новые знания, работать с информацией, делать выводы и умозаключения. **Проектная деятельность**- это дидактическое средство активизации познавательного и творческого развития ребенка и одновременно формирование личностных качеств ребенка. Знания, приобретенные детьми в ходе реализации **проекта**, становятся достоянием их личного **опыта**.

Коллектив нашего учреждения уже на протяжении нескольких лет активно применяет метод проектов в своей педагогической деятельности.

Так, в период с 01. 10. по 05.10.18г. в старшей группе «Рукодельница» прошел проект «Хлеб - всему голова».

«Хлеб - всему голова» - эта мудрая пословица известна, пожалуй, всем еще с детства. Много мудрости и уважения заложено в ней, которая веками передавалась с поколения в поколение. Беречь и свято относиться к хлебу учат нас с малых лет. Со свежим хлебом и насыпанной наверх него солью встречали наши предки всех дорогих гостей, которые пришли с чистыми помыслами либо с хорошими новостями. Караваем благословляли родители молодых на хорошую и счастливую жизненную дорогу. Когда рождался ребенок в семье, шли в гости обязательно с хлебом.

Хлеб – это символ достатка и благополучия, этот продукт мы каждый день видите на столе.

Наши далекие предки глубоко чтили и возвышали хлеб, потому что они знали цену тяжелому труду людей, которые выращивали его на полях.

В постановке цели и мотивации детей и родителей помогла «Модель трёх вопросов». Педагоги обратили внимание родителей на то, что дети знают, что они хотят узнать, и как, по их мнению, они могут это узнать. Таким образом, педагогами группы совместно с детьми и родителями был составлен «маршрут» недели.

Проект реализовывался через различные виды деятельности: познавательная (познавательное занятие, беседы), исследовательская (рассматривание, исследование колосьев пшеницы и ржи), экспериментальная(действие дрожжей, сравнение дрожжевого, обычного и соленого теста), коммуникативная (высказывания из личного опыта, обмен информацией), игровая (игра с мячом «Скажи, какой?», «Назови профессию», «Что сделано из муки», «Что сначала, что потом?», сюжетно-ролевая игра «Семья. Печем праздничный пирог»), продуктивная(лепка из соленого теста хлебобулочных изделий).

В ходе проектной деятельности дети узнали, где «растет хлеб», кто его выращивает, как изменились условия труда хлеборобов в наше время; познакомились с этапами приготовления хлеба; узнали, как хлеб попадает на наш стол. Из книг, которые принесла из поселковой библиотеки мама воспитанницы, Осипова Анна Геннадьевна, ребята узнали много интересных рецептов хлебобулочных изделий, которыми поделились дома с родными. Чтобы ответить на вопрос одного из воспитанников «Как хлеб становится мягким?», дети вместе с воспитателями провели эксперименты с дрожжами. Ребята воочию увидели действие



дрожжей, дрожжевое тесто и получили ответ на свой вопрос. Кроме того, благодаря маме воспитанницы- Агеевой Наталье Викторовне, дети смогли рассмотреть и сравнить муку из



пшеницы, ржи, кукурузы и риса. Возможность сравнить пшеничную и ржаную муку помогла ребятам прийти к выводу: почему хлеб бывает белым и серым. Таким образом, дети получили ответ на еще один интересующий их вопрос. Завершилась проектная неделя чаепитием с большим вкусным пирогом, который испекла ребятам Римма Николаевна Овсянникова, мама воспитанницы.

Педагоги группы выражают благодарность Агеевой Наталье Викторовне, Осиповой Анне Геннадьевне, Овсянниковой Римме Николаевне, родителям, принявшим активное участие в проектной деятельности.

Статью подготовила Гарунова И.Г., педагог группы

