**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ**

**ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 49» Г.ТОБОЛЬСКА**

**(МАДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 49» Г.ТОБОЛЬСКА)**

Конкурс инновационных проектов

**«Новые методики и технологии в образовательной деятельности современной школы»**

в рамках Методического фестиваля «От идеи до результата»

Тема:

 **«Путешествие зернышка к столу»**

Автор: Анисимова Л.И.

г. Тобольск, 2019

Технологическая карта проекта

**Тема:** «Путешествие зёрнышка к столу»

**Возрастная группа:** 6 –7 лет, подготовительная группа

**Образовательная технология:**

- Технология проектной деятельности

- Технология исследовательской деятельности

- Информационно – коммуникационная технология

**Место занятия в изучаемой теме:** Сентябрь «Путешествие зернышка к столу»

**Цель:** Расширить представления детей о профессии хлебороба, пекаря.

**Задачи:**

Систематизировать знания детей о труде хлебороба (комбайнёр, тракторист, агроном)

Изучить последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлебобулочных изделий.

Активизировать словарь детей: агроном, комбайнёр, комбайн, тракторист, злаки, пшеница, рожь, овёс.

Учить изображать хлебное поле с комбайном, совершенствовать навыки работы красками и цветными карандашами.

Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважение к людям сельскохозяйственного труда.

**Планируемые результаты:**

- Дети получили представления, как рождается хлеб и для чего он нужен. Какую роль играют в этом такие профессии, как: комбайнёр, тракторист, агроном.

-Приобрели навыки продуктивной деятельности при приготовлении печенья, закрепили какие виды злаков есть (пшеница, рожь, овёс)

- Научились сами и будут привлекать других к бережному отношению к хлебу.

- Дети научились изображать комбайн, идущий в хлебном поле, рисуя красками и карандашами.

**Ресурсы:**

Иллюстрации с изображением сельскохозяйственной техники, профессий: комбайнёра, тракториста, агронома, выставка хлебобулочных изделий, тесто слоёное, песочное, дрожжевое. Краски, цветные карандаши, кисти, альбомы, настольные игры «Волшебное зёрнышко», «Вершки и корешки», «Кому что надо».

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап занятия | Содержание и деятельность воспитателя | Деятельность воспитанников | Планируемые результаты | Формируемые УУД |
| Подготовительный этап | Подборка материала. Беседа о профессии хлебороба. Рассматривание альбома «Сельскохозяйственная техника». | Дети рассказывают о сельскохозяйственной технике, где видели эту технику и её работу. | Пополнение уголка природы, исследовательского уголка. Провели выставку хлебобулочных изделий. | Коммуникативные: правильно выражать мысли в своей речи, умение вести диалог, отвечать на вопросы. Познавательные:Умения работать по иллюстрациям. |
|  | Предложить родителям приготовить разные виды теста вместе с детьми: слоёное, дрожжевое, песочное. Составить схему приготовления.(рецепт) | Дети вместе с родителями замешивают тесто. | Для встречи с интересными людьми приготовили разные виды теста для печенья (слоёное, дрожжевое, песочное)  | Познавательные: использование знаково-символических средствЛичностные: Умения осознать свои возможности, прийти на помощь другу. |
| Основной этап | Воспитатель рассказывает сказку «Встреча колосков» (знакомство с колоском овса, пшеницы, ржи).Предлагает подумать, что они скажут друг другу. | Слушают сказку, составляют диалог. | Учатся творческому рассказыванию | Коммуникативные: приобретают умения выслушать друг друга, выразить свои мысли и вести диалогическую речь. |
|  | Встреча с интересными людьми: Сорокина Т.А. «Печенье из разного теста»Опытно – экспериментальная деятельность «Разные виды теста»Трудовая деятельность.  | Дети знакомятся с профессией пекаря правилами работы с тестом и рассказывают по схемам этапы приготовления. Лепят печенье с помощью формочек. Относят на кухню заготовки.Дети определяют вид теста на ощупь, по внешнему виду, на вкус.Дети наводят порядок на своих рабочих местах.  | Проявляют интерес и с желанием включаются в совместную работу.Дети различают виды теста, делают вывод, что песочное тесто по сравнению с дрожжевым, не прилипает к рукам, в нём много масла.Умеют прибрать свое рабочее место | Коммуникативные: сотворчество детей и взрослых, умение вести монолог, умение организовывать совместную деятельность в парах и подгруппах. Познавательные: анализ, умение оценивать результат деятельности с помощью взрослого.Регулятивные: умение планировать свои действия |
|  | Художественно – эстетическое развитие.«Комбайн в хлебном поле»«Путешествие зёрнышка к столу»Интерактивные игры «Кому, что нужно», «Вершки и корешки» с использованием ИКТ | Дети рисуют хлебное поле и сельскохозяйственную технику. Изображают схемой путешествие зёрнышка к столу.Подбирают инструменты необходимые для труда, исключают лишние, называют действия с данными предметами | Коллективная работа «Комбайн в хлебном поле» и схема приготовления хлебных изделий для журнала.Устанавливают причинно-следственные связи | Регулятивные: готовность выбирать для себя род занятий из предложенных на выборПознавательные: умение самостоятельно пользоваться интерактивной доскойКоммуникативные: умение взаимодействовать и сотрудничать со сверстниками и взрослыми. |
| Заключительный этап | Оформление журнала «Хлеб всему голова» | Дети оформляют журнал из рисунков, фотографий, природного материала. | Презентация журнала для детей средней группы. | Личностные: приобретают умения планировать свои действия с конкретной задачей и контролировать свою деятельность по результату. |

**Вывод:** У детей сформировалось чёткое представление о труде хлебороба, пекаря. О путешествии маленького зёрнышка до вкусного хлебобулочного изделия. Повысилась заинтересованность, активность помочь своим родителям в выпечке, а родители стали проявлять большой интерес к образовательному процессу, развитию творчества, знаний и умений детей.

Литература:

1. Белорусская народная сказка «Лёгкий хлеб»
2. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г,

 3. Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008. - 144с

4. Кочкина, Н.А. Метод проектов в дошкольном образовании. Методическое пособие – М.: – Мозаика – Синтез, 2013. – 70 с.

5. Мусатов А. «Как хлеб на стол пришёл»

6. Силаева К., Михайлова И.«Солёное тесто. Большая книга поделок»

7. Украинская народная сказка «Колосок»

8. Шорыгина, Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016. – 80 с.