**Педагогический проект в средней группе**

**Знакомство с профессией «Пекарь»**

Руководитель проекта: Воспитатель Мусаллямова А.Ю

Участники проекта: дети средней группы

Вид проекта: групповой, творческий, информационный, игровой.

Тип проекта: краткосрочный

1 этап: Поисковый.

Цель: дать представление детям о профессии пекаря.

Задачи: Познакомить с профессией пекарь, его трудовыми процессами, с предметами - помощниками. Закрепить знания о столовой посуде. Воспитывать уважение к труду.

2 этап: Аналитический

Разработка проекта:

1.Создать развивающую среду: пополнить уголок «кухня». Внести атрибуты: фартуки, посуду, овощи, фрукты. внести дидактические и настольные игры: «Профессии»; «У кого что?»; «Собери картинку из кубиков»; «Кто что делает»; «Чудесный мешочек». Пополнить библиотечку книгами Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе». Оформить альбом «Стихи о пекаре». Организовать непосредственно образовательную деятельность (Социально –личностное развитие, знакомство с профессией пекарь); речевое развитие – рассматривание картины "Пекарь". Продуктивная деятельность ( Лепка баранок для СРИ: "Магазин" ).

Совместная деятельность воспитателя с детьми: беседа о пекаре, рассматривание картин , иллюстраций, чтение художественной литературы, дидактические и настольные игры, СРИ: «Печем хлеб», «Приглашение в гости», «Готовим чай с пирогами для куклы Кати», пальчиковые игры « Хлеб», «Дождь», разучивание стихотворений о пекаре, беседа о хлебе , отгадывание загадок о посуде. Рассказ детей «Что печет моя бабушка».

Самостоятельная деятельность детей рассматривание картин, иллюстраций, раскрашивание раскрасок «Овощи и фрукты», «Посуда», «Все работы хороши». Настольные и дидактические игры « Профессии», «Овощи и фрукты", "У кого, что?", "Собери картинку из кубиков", "Кто, что делает ?", "Чудесный мешочек". Взаимодействие с семьёй совместное изготовление атрибутов для СРИ: «Пекарь»; пополнить уголок «кухня» посудой, овощами, фруктами; шитье фартуков. Подборка стихов о профессии пекарь.

3 этап Практический.

Содержание

*Непосредственно образовательная деятельность.*

1. Познавательная деятельность *(речевое развитие)*. Рассматривание картины *«****Пекарь****»*

2. Социально – личностное развитие. Знакомство с профессией *«****Пекарь****»*.

3. Продуктивная деятельность

*Совместная деятельность с детьми в режимных моментах.*

1. Игровая деятельность. Сюжетно-ролевые игры

2. Дидактические и настольные игры.

3. Разучивание стихотворений о **пекаре**.

4. Рассказ **детей**«Что печет моя бабушка».

5. Чтение художественной литературы В. Маяковский *«Кем быть?»*, К. Чуковский *«Федорино горе»*, Б. Заходер *«Все работы хороши»*.

6. Отгадывание загадок об овощах, фруктах, хлебе, посуде.

7. Пальчиковые игры.

*Самостоятельная деятельность.*

1. Раскрашивание раскрасок.

2. Настольные и дидактические игры.

3. Сюжетно – ролевые игры.

4 этап: Презентация **проекта**.

1. Выставка *«Баранки"*

2. Представление альбома *«Стихи о****поваре****»*.

3. Сюжетно – ролевая игра *«Магазин»*.

5 этап Контрольный. Беседа с детьми о профессии **пекарь**.

Предполагаемые итоги реализации проекта

1.Знание детьми информации о профессии пекарь.

2.Понимание детьми значимости данной профессии.

3.Умение организовать сюжетно - ролевые игры на основе имеющихся знаний.

4.Проявление признательности и уважения к труду взрослых.

ОД в средней группе

Образовательная область «Социализация»

Профессия «Пекарь»

Интеграция образовательных областей : «Коммуникация», «Труд», «Познание», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

Цель: Закрепить представление детям о **профессии пекаря**, формировать умения детей лепить из теста кондитерские изделия, украшать их. Закреплять знания детей о **профессии пекаря**, формировать представление детей о бережном отношении к хлебу.

Задачи: Формировать умения детей работать с тестом, раскатывать тесто, вырезать из него фигурки и украшать их. Повышать уровень знания детей о **профессии пекаря**, о том, что хлеб – богатство **нашей страны.** Развивать у детей свободное общение, речь, память, внимание, моторику рук. Продолжать развивать двигательную активность детей в подвижных играх и физминутке. Воспитывать нравственные и духовные качества ребёнка.

Материалы, инструменты, оборудование: Материал для лепки - солёное тесто; стеки; клеёнки, салфетки бумажные и матерчатые.

Организационный момент

У входа детей кукла - пекарь Гриша: Здравствуйте ребята! Вы, пожаловали, зачем сюда, на меня посмотреть? Какой я румяный да пригожий? Вы узнали меня? Я работаю здесь в **пекарне**, здесь тепло и уютно, а еще очень вкусно пахнет свежей выпечкой.

Ответы детей: Мы пришли посмотреть, как пекут хлеб, пироги, пирожки.

Поисково-ориентировочный этап

Гриша: Ой, ребята а у меня тоже есть маленькая мельница, хотите попробовать получить муку из колосков пшеницы?

*(Проводим опыт с кофемолкой и зернами пшеницы)*

Молодцы! Ребята, из чего же пекут хлеб? (Из муки). Правильно!

А кто то, же тогда печет хлеб, пироги? ( Пекарь). Молодцы! Ну, раз вы столько знаете, тогда я хотел вас расспросить, чтобы побольше всего узнать!

Гриша спрашивает детей: - Где пекут хлеб? (В пекарне)

Гриша: - Ребята, вот я тут живу, а оказывается ничего не знаю о **пекарях**, а ведь это так интересно! Я предлагаю вам, раз вы столько знаете о **пекарне**, превратиться в **пекарей** и устроить соревнования по выпечки, только соблюдать все правила!

Давайте их вспомним:

Молодцы!А теперь превращаемся, вокруг себя мы повернулись, быстро в фартук завернулись, и надели колпачки, вот теперь мы **пекари**! Руки мыть перед началом работы и после перерыва, но воду просто так лить нельзя, ее нужно экономить, чтобы сберечь все живое, продукты должны быть свежими, чтобы не заболеть, место рабочее чистым, и экономно относить к продуктам

Пальчиковая гимнастика: *«****Хлеб****»*

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*

А из теста мы слепили: *(Прихлопывают****ладошками***, *«лепят»*)

Пирожки и плюшки, *(Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи. *(Обе ладошки разворачивают вверх)*

Очень вкусно! *(Гладят живот)*

Гриша: Ребята у меня есть ларец, в котором собраны все ингредиенты, из которых готовиться тесто, поможете их вспомнить? Только мы будем лепить из соленого теста. Изделия из него долго хранятся, но есть его нельзя. Они используются, как декоративные украшения. Мы слепим хлебобулочные изделия для игры в «Магазин».

Давайте выстроим цепочку замеса теста *(подсказки картинки)*( мука, яйцо, вода, дрожжи, масло, соль). Вот тесто и готово. Дети садятся за столы, воспитатель напоминает детям, как раскатывать « колбаски» на дощечке, а затем соединять в кольцо и формируем его в виде баранки!

Здорово, вы все знаете. Приступаем к работе.

Рефлексия

Гриша: Давайте вспомним, кем же мы сегодня с вами были и что делали?

Какие же у вас получились пироги! Боюсь вы все победители! За вашу прекрасно сделанную работу, угощаю вас баранками, которые я испек!













