

«Профессия сыродел»

Воспитатели:

Смирнова Татьяна
Валентиновна

Богословская Лариса
Ивановна



«Нужно любить то, что делаешь, и тогда труд – даже самый грубый – возвышается до творчества».
(Максим Горький.)



Цель проекта:

Расширение и углубление
знаний детей о профессии
сыродел.

Задачи проекта.

Образовательные:

- формировать у детей представление о происхождении сыра;
- знакомить детей с этапами производства сыра на Мантуровском сырзаводе;
- Познакомить с разновидностями сыров местного производства;
- познакомить детей с профессией сыродел.

Развивающие:

- развивать интерес к исследовательской деятельности;
- развивать наблюдательность, логическое мышление, память.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду людей, производящих сыр;

Подготовительный этап.

Сбор материалов об истории сыра, его производстве, видах и полезных свойствах. Изучение этапов производства сыра на мантуровском сырзаводе и возможности знакомства с ним детей дошкольного возраста. Подбор художественной литературы о сыре: сказки, стихи, поговорки, загадки. Выбор иллюстративного материала.



- Познакомить детей с историей появления и процессом производства сыра.
- Формировать элементарные представления о полезных свойствах сыра.
- Формировать элементарные представления об основных свойствах геометрических тел на основе формы разных сыров;
- Развивать мышление, ориентирование на плоскости, сообразительность, внимание .

Основной этап.

Познакомить детей с историей появления и процессом производства сыра.

Формировать элементарные представления о полезных свойствах сыра.

Формировать элементарные представления об основных свойствах геометрических тел на основе формы разных сыров; представления о дробях.

Развивать мышление, ориентирование на плоскости, сообразительность, внимание

Заключительный этап:

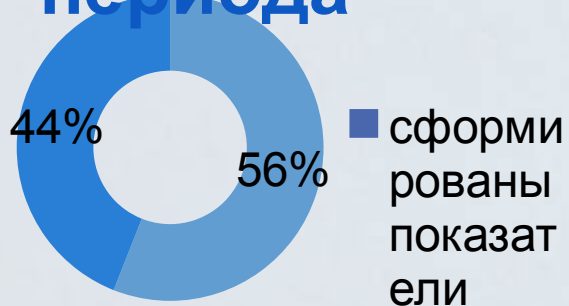
- 1.Создание видео презентации о детской деятельности по всем образовательным областям в процессе работы над проектом.
- 2.Создание лэпбука «Профессия сыродел».

Результаты:

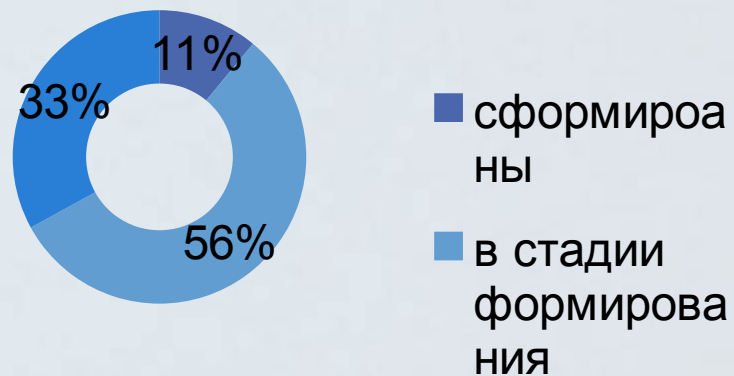
- Дети приобрели знания о сыре - его истории, производстве, видах сыра и полезных свойствах.
- В процессе работы над проектом были охвачены все образовательные области и, на примере сыра, развивалась познавательная-исследовательская, социально-коммуникативная, речевая, игровая и продуктивная деятельность детей.
- У детей сформировано бережное отношение к продуктам питания и уважение к труду людей, производящих сыр и другие молочные продукты.
- В результате совместной деятельности с родителями создан лэпбук «Сыр» для дальнейшей игровой и познавательной деятельности детей.

Диагностика

на начало
периода



на конец периода



Образовательные области	Виды деятельности
Социально-коммуникативное развитие	Беседа с использованием мультимедийной презентации «Что такое сыр». Просмотр мультфильма «Откуда берется еда? Сыр». Д/и «Разложи по порядку» (трудовые действия сыродела) Д/и «Что лишнее», Д/и «Найди и назови» (Мантуровские сыры)
Познавательное развитие	Экспериментально-исследовательская деятельность «Свойства ткани». Решение головоломок, задач
Речевое развитие	Заучивание и инсценирование стихотворения Яна Бжехвы в переводе Б.Заходера «Дырки в сыре». Чтение и пересказ по ролям венгерской народной сказки «Два жадных медвежонка». Чтение, пословиц, поговорок, считалок, загадок и стихов о сыре. Д/и «Назови сыр» Беседа «Как сыр получил своё название»
Художественно-эстетическое развитие	Рисование иллюстрации к сказке «Два жадных медвежонка». Конструирование из бумаги «Кусочек сыра» (треугольная призма).
Физическое развитие	Подвижные игры «Кошки-мышки», «Найди кусочек сыра», «Мышеловка», «Дырки в сыре» <i>Пальчиковая гимнастика «Молочные продукты»</i> <i>Физкультминутка «Раз, два, три, четыре, Я считаю дыры в сыре...»</i>

Д/и «Разложи по порядку»



Д/И «Найди и назови»



Совместная деятельность «Кто и как
делает сыр на Мантуровском
сыродельном комбинате.»



Драматизация «Откуда дырки в сыре»



