

МЕСТО ПРОЕКТА В ОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ ПРОЦЕССЕ ДОУ

- *«Любая реформа образования должна опираться на личность человека. Если мы будем следовать этому правилу, ребенок, вместо того, чтобы обременять нас, проявит себя как самое великое и утешительное чудо природы».*

М.Монтессори

составитель: ФИО участника: авторский кол-в: Симонова Галина Борисовна, Гаврилова Лариса Валентиновна, Захарова Елена Геннадьевна, Киселева Ольга Николаевна, Мангилева Ирина Геннадьевна



ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН
«ОБ ОБРАЗОВАНИИ В РФ»
№273 ОТ 29.12.2012г.

«Федеральные
государственный
образовательный
стандарты дошкольного
образования»

№1155 ОТ 17. 10. 2013г.

Вступил в действие с
01.01 2014года

Основные принципы дошкольного образования



содействие и сотрудничество детей и взрослых, признание ребенка полноценным участником (субъектом) образовательных отношений



поддержка инициативы детей в различных видах деятельности

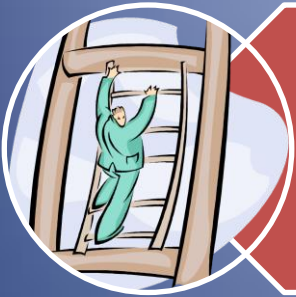


сотрудничество Организации с семьёй



формирование познавательных интересов и познавательных действий ребенка в различных видах деятельности

Требования к условиям реализации основной Образовательной программы дошкольного образования



**способствует
профессиональному развитию
педагогических работников**



**создаёт условия для
развивающего вариативного
дошкольного образования**



**создает условия для участия родителей
(законных представителей) в
образовательной деятельности**

Основные понятия

Проект – это специально организованный взрослым и выполняемый детьми комплекс действий, завершающийся созданием творческих работ.

Метод проектов – система обучения, при которой дети приобретают знания в процессе планирования и выполнения постоянно усложняющихся практических заданий – проектов.

Метод проектов всегда предполагает решение воспитанниками какой-то **проблемы**.

ТИПЫ ПРОЕКТОВ В ДОУ

(ПО Л.В.КИСЕЛЁВОЙ)

ТИП ПРОЕКТА	СОДЕРЖАНИЕ	ВОЗРАСТ ДЕТЕЙ
ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКО-ТВОРЧЕСКИЙ	ДЕТИ ЭКСПЕРИМЕНТИРУЮТ, А ЗАТЕМ ОФОРМЛЯЮТ РЕЗУЛЬТАТЫ В ВИДЕ ПРОДУКТИВНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.	СТАРШАЯ ГРУППА
РОЛЕВО-ИГРОВОЙ	ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТОВ ТВОРЧЕСКИХ ИГР.	МЛАДШАЯ ГРУППА
ИНФОРМАЦИОННО-ПРАКТИЧЕСКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ	СБОР ИНФОРМАЦИИ, ЕЁ РЕАЛИЗАЦИЯ ПОСРЕДСТВОМ СОЦИАЛЬНЫХ ИНТЕРЕСОВ (ДИЗАЙН ГРУППЫ).	СРЕДНЯЯ ГРУППА
ТВОРЧЕСКИЙ	РЕЗУЛЬТАТ РАБОТЫ- ДЕТСКИЙ ПРАЗДНИК, ДИЗАЙН И Т.Д.	МЛАДШАЯ ГРУППА

Основные требования к использованию метода проектов в детском саду

в основе любого проекта лежит проблема, для
решения которой требуется исследовательский
поиск

проект – это «игра всерьёз»; результаты
её значимы для детей и взрослых

обязательные составляющие проекта: детская самостоятельность (при
поддержке педагога), сотворчество ребят и взрослых, развитие
коммуникативных способностей детей, познавательных и творческих
навыков; применение дошкольниками полученных знаний на
практике

Этапы разработки и проведения проекта (последовательность работы воспитателей)

- 1.Ставим перед собой цель, исходя из интересов и потребностей детей**
- 2.Вовлекаем дошкольников в решение проблемы (обозначение «детской» цели)**
- 3.Намечаем план движения к цели (поддерживаем интерес детей и родителей)**
- 4.Обсуждаем план с семьями**
- 5.Обращаемся за рекомендациями к специалистам детского сада (творческий поиск)**
- 6.Вместе с детьми и родителями рисуем план-схему проведения проекта и вывешиваем её на видном месте**

Последовательность работы воспитателей

7. Собираем информацию, материал (изучаем с детьми план-схему)
8. Проводим занятия, игры, наблюдения, поездки – все мероприятия основной части проекта
9. Даём домашние задания родителям и детям
10. Переходим к самостоятельным творческим работам (поиск материала, информации, поделки, рисунки, альбомы, предложения) родителей и детей
11. Организуем презентацию проекта (праздник, открытое занятие, акция, КВН), составляем альбом и т.п.
12. Подводим итоги: выступаем на педагогическом совете, «круглом столе», проводим обобщение опыта

ПРОЕКТ-это « пять П»

- 1 - **П**роблема;
- 2 - **П**роектирование
(планирование);
- 3 - **П**оиск информации;
- 4 - **П**родукт;
- 5 - **П**резентация.



Шестое «**П**» проекта- это его портфолио, папка, в которой собраны рабочие материалы, в том числе планы, отчеты, рисунки, схемы, карты, таблицы.

**Умение пользоваться
методом проектов —
показатель высокой
квалификации педагога,
его прогрессивной
методики обучения и
развития детей.**

Проектная деятельность (Проект 9 мая»)



Проектная деятельность (Проект «Огород, круглый год»)



Проектная деятельность (Проект «Космос»)



Проект «Волшебница Осень».

Цель проекта: продолжать знакомить детей с осенними явлениями природы. В ходе проекта использовала художественные средства выразительности, наблюдение за осенними листьями, за изменениями в природе. Провела комплексное занятие «Осень золотая». Родители вместе с детьми участвовали в выставке «Осень разноцветная», оформила выставку рисунков «Волшебница осень».



Проект «Зеленая красавица»

Цель проекта:

- Формирование у детей творческих способностей;
- Стимулирование потребности ребенка в творческой самореализации;
- Развитие познавательного интереса к природе через ознакомление с деревьями;
- Закрепление представлений о художественном образе растений (ели), воплощение его в своих



Вот такая елочка- зеленая иголочка!



Проект «Весна - красна».

Цель проекта: продолжать знакомить детей с весенними явлениями природы.

В ходе проекта проводила с детьми экскурсии в природу, наблюдения за появлением зелёной травы, прилётом скворцов, свои впечатления дети отражали в изобразительной деятельности. Вместе с детьми создали коллаж «Весенняя картина».



Проект «Моя семья».

Цель: Сформировать у детей ценностное отношение к семье.

Дать знания о членах семьи (имена, профессия родителей)

Сформировать доброжелательные отношения между родителями в группе.

Задачи.

Укреплять детско-родительские отношения через совместные виды деятельности.

Дать детям знания о понятиях «семья», «семейные традиции», «домашние обязанности членов семьи».

Дать знания о профессиях родителей.

Расширять кругозор и обогащать словарный запас детей по данной теме.

Создать условия для доброжелательных отношений между родителями.

Участники. Воспитатели, родители, дети.



Моя мама лучше всех!



Любимое блюдо нашей семьи!

Бирюк с луком
«Здравствуй»

Ингредиенты: 450г муки, 1 яйцо + 1 желток, 20г сливочного масла, 10г сахара, 2ст.л. сахара, 4ст.л. раст. масла.

Для начинки: 1ст.л. лука-порея, 2 ст.л. порея, 2ст.л. сливочного масла, 2ст.л. сахара.

Приготовление:

1. Муку просеять, добавить раст. масло и соль.
2. Яйцо взбить с сахаром, ввести в муку, замесить тесто.
3. Тесто раскатать в тонкий пласт, нарезать на квадраты, выложить начинку, склеить края.
4. Выложить на сковороду, жарить на масле.
5. Готовые блинчики выложить на тарелку, украсить сахаром.
6. Сверху посыпать сахаром и подавать к столу.

Приготовление блинчиков:

Филе щульки отварить в подсоленной воде, остудить, порезать на кусочки. Листья салата вымыть и обсушить. Помидоры порезать на кружочки. Сыр натереть на крупной терке или порезать тонкими слайсами. Приготовить соус для блинчиков - для этого смешать в равных пропорциях французскую горчицу и майонез.

На первый кусок тостового хлеба положить слайсы филе щульки и накрыть сыром (или посыпать ссы сыр тертый), второй кусок хлеба намазать соусом для блинчиков, накрыть листьями салата и выложить помидоры. Соединить две части блинчика.

Собранные блинчики поджарить на гриле или в бутерброднице до тех пор пока сыр не расплавится, а сам хлеб не приобретет золотистую корочку.

Приятного аппетита!

Пирог с курицей и грибами

Ингредиенты: 300г готового дрожжевого теста, 100г куриного филе, 100г грибов, 100г сыра, 100г сметаны, 100г майонеза, 100г томатной пасты, 1ст.л. сахара, 1ст.л. соли, 100г масла сливочного.

Приготовление:

1. Куриное филе нарезать на кусочки, обжарить на сковороде.
2. Грибы нарезать на кусочки, обжарить на сковороде.
3. Сыр натереть на крупной терке.
4. Смешать курицу, грибы, сыр, сметану, майонез и томатную пасту.
5. Тесто раскатать в круг, выложить начинку, склеить края.
6. Пирог выпекать в духовке при 180°C до золотистой корочки.

Пирог с курицей и грибами простой рецепт приготовления

Пирог с грибами и сыром - ингредиенты:

На 300г готового дрожжевого теста, 100г куриного филе, 100г грибов, 100г сыра, 100г сметаны, 100г майонеза, 100г томатной пасты, 1ст.л. сахара, 1ст.л. соли, 100г масла сливочного.

Готовое тесто для пирогов с курицей и грибами, фаршированное куриным филе, раскатывают в тонкий пласт и кладут на подготовленную сковороду, предварительно смазанную маслом, края смазывают сливочным маслом и томатной пастой.

Черный кофе

Для приготовления:

- молотый кофе
- сахар
- корицу

Высыпьте кофе в чашку, добавьте сахар и корицу, долейте кипятка, перемешайте. Так нужно сделать кофе по вкусу.

Любимое блюдо нашей семьи!

Проектная деятельность в образовательном процессе способствует сплочению педагогического коллектива, гармонизации отношений с воспитанниками и их родителями





Спасибо за внимание