

ФИО Участника: Мамуль Людмила Николаевна

Название работы: Проект «От зёрнышка до каравая»

Название конкурса: Лучший педагогический проект

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

детский сад комбинированного вида №32 г. Бодайбо Иркутской области

Проект

«От зёрнышка до каравая»

подготовила воспитатель

Мамуль Людмила Николаевна

г. Бодайбо

2013

Вид проекта: познавательно-исследовательский, долгосрочный.

Сроки реализации: (с апреля 2012 по ноябрь 2012 года).

По количеству участников: групповой.

Участники проекта: дети старшей группы, воспитатели, музыкальный руководитель, специалисты, родители воспитанников.

Социальные партнёры: производственное предприятие «Хлебозавод», городской краеведческий музей им. Верещагина.

Цель проекта: Воспитание бережного отношения к хлебу.

Задачи:

Образовательные:

1. *Формирование проектно - исследовательских умений и навыков*

- умение видеть проблему;
- умение задавать вопросы;
- умение выдвигать гипотезы;
- умение выбирать из имеющихся способов решения проблемы наиболее эффективно и продуктивно использовать его;
- умение делать выводы и умозаключения.

2. *Формирование системы знаний о хлебе.*

- Дать детям представления о том, как выращивали хлеб раньше и, как происходит это в настоящее время.
- Закрепить знания о последовательности роста растений (пшеницы) и необходимых погодных условиях (солнце, дождь, тепло).
- Познакомить с последовательностью трудовых действий, орудиями труда, народными традициями.
- Донести до сознания детей, что хлеб на столе – это итог работы многих людей.

Развивающие:

- Развитие познавательной активности и любознательности в процессе совместной исследовательской деятельности.
- Обогащение чувственно-эмоционального опыта детей;
- Обогащение словаря детей.

Воспитательные:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов.

- Воспитывать интерес к народным традициям.

Взаимодействие с семьями:

- Обсуждение вопросов по осуществлению проекта.
- Оформление стенда «А знаете ли вы?», «Хлеб как предмет культа».
- Семейный конкурс «Кулинарные шедевры из теста»
- Показ спектакля «Колосок».
- Выставка хлебобулочных изделий «Хлеб – наше богатство».
- «Праздник хлеба».
- Организация экскурсии на хлебозавод.
- Фоторепортаж «Как мы хлеб выращивали».

Актуальность

Наблюдения за детьми во время приёма пищи показали, что у детей отсутствует чувство уважения к хлебу. Проанализировав эту ситуацию, я пришла к выводу, что причиной является отсутствие знаний о том, как хлеборобы растят хлеб, о русских традициях, связанных с хлебом. Ведь издавна на Руси хлеб пользовался огромным уважением и почётом. От того, каким будет урожай, зависела жизнь миллионов людей. Великим грехом считалось бросать хлеб на землю. Хлебу поклонялись, большое количество народных обрядов, праздников, песен связано с хлебом. «Будет хлеб – будет и песня» - говорили в народе

В связи с этим, мной составлен проект «От зёрнышка до каравая», который позволит решить определившуюся проблему.

Предполагаемые результаты:

У детей будут сформированы бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов, целостные начальные представления о хлебе.

Произойдёт развитие познавательной активности и любознательности, речи детей; обогащение чувственно - эмоционального опыта; сближение родителей и детей благодаря совместным мероприятиям.

Практическая значимость:

Данный опыт может быть использован педагогами дошкольных образовательных учреждений, а также родителями для воспитания бережного отношения к хлебу, развития познавательной активности у детей. В данной работе ежемесячно расписана совместная деятельность воспитателя и детей,

прилагаются презентации, картотека опытов, конспекты непосредственно – образовательной деятельности.

Продукты деятельности:

- Альбомы «От колоска до каравая», «Хлебобулочные изделия», «Наша галерея», «Мы хлеборобы»
- Презентации «Каравай», «Хлебобулочные изделия», «Лента времени», «Наша галерея».
- Макет «На мельнице».
- Выставка «Хлеб - всему голова».
- Пшеница.
- Спектакль «Колосок».
- Инсценировка «Колосок».
- Конкурс «Кулинарные шедевры».
- «Праздник хлеба».

Планирование работы детской деятельности

Вид детской деятельности	Совместная деятельность воспитателя и детей
Познавательно-исследовательская деятельность	1. Эксперимент «Юные хлеборобы». Посев пшеницы. 2. Наблюдения за ростом пшеницы. 3. Изучение «Ленты времени» 4. Опыты: «Неизвестные семена», «Проращивание семян пшеницы», «Очищение зерна от колосковых чешуй», «Живые дрожжи», «Превращение зерна в муку», «Каким может быть тесто», «Хлеб своими руками» 5. Экскурсии: на производственное предприятие «Хлебозавод», в городской краеведческий музей им. Верещагина. 6. Решение проблемной ситуации «Как в старину мололи хлеб?» 7. «Путешествие 8. Просмотр презентаций «Виды хлебобулочных изделий», «Лента времени. От колоска до каравай», «Каравай».
Коммуникативная деятельность	1. Беседа «Что у нас на столе бывает ежедневно?», «Военный хлеб», «Пайка блокадного хлеба» 2. НОД «Хлеб – всему голова» 3. Составление рассказов по серии картинок «Как выращивают хлеб».
Музыкально-художественная деятельность	1. Рассматривание репродукций картин И.И.Шишкина «Рожь», «Мельница в поле», «Жатва»; Венецианова «Жнецы»; Г.Мясоедова «Косцы», «Дорога во ржи»; Жоржа Сёра «Жатва», «Крестьянин с мотыгой»; Серебряковой З. «Жатва». 2. Просмотр презентации «Наша галерея» 3. Хоровод «Земелюшка – чернозём», рус. нар. песня 4. Пение «Мы сегодня повара» авт. слов и музыки 3. Роод, частушек. 5. Инсценирование сказки «Колосок»
Чтение художественной	Песенки, заклички «Дождик, дождик, поливай»,

литературы	«Солнышко, выгляни», «Лейся, лейся, дождичек» Сказки «Два мужика», «Мужик и медведь», «Колосок», «Толстый жирный блин», «Сбежавший пирог», «Два урожая» Поэзия С.Михалков «Булка», «Ватрушки», Н. Детская «Я сегодня хлеб не ел...», И.Коньков «Самый вкусный», Т.Лаврова «Из чего печётся хлеб», Н.Самкова «О хлебе», С.Погореловский «Вот он Хлебушек душистый» Проза Л.Кон «Пшеница», О.Глинская «Прости меня, хлеб», И.Токмакова «Кем быть?», Заучивание наизусть «Солнышко красно», «Дождик, дождик, припусти», «Дождик, дождик, пуще», Д.Хармс «Пирог», «Мы печём пшеничные» (шведская песенка), пословицы о хлебе
Продуктивная деятельность	1.Лепка из солёного теста «Я пеку, пеку, пеку...» 2.Аппликация «Колосок» 3.Лепка «Каравай» 4.Изготовление макета «На мельнице»
Трудовая деятельность	Уход за пшеницей (полив)

Этапы реализации проекта

I этап – подготовительный

№	Мероприятия	Задачи
1.	Выявление проблемы	Выявление знаний детей
2.	Подбор наглядно-дидактических пособий, материалов	Создать условия по реализации проекта
3.	Беседа с родителями по теме проекта	Ознакомление с целью и задачами проекта, прогнозируемыми результатами и ожидаемыми продуктами Формировать у родителей и детей желание принимать участие в проведении мероприятий группы.

II этап - деятельностный

№	Совместная деятельность воспитателя и детей	Задачи	Источник	Период
1.	Коммуникативная деятельность Беседа о бережном отношении к хлебу	Донести до сознания детей, что хлеб на столе – это итог работы многих людей. Развитие речи. Обогащение словаря детей. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей.		<i>Апрель</i>
2.	Чтение художественной литературы С. Михалков «Булка»	Формировать эмоциональное отношение к содержанию стихотворения. Воспитывать бережное отношение к хлебу.	«Педагогическая копилка»	
3.	Познавательно – исследовательская деятельность Опыт «Неизвестные семена»	Формирование представлений о семенах пшеницы, развитие наблюдательности, познавательного интереса.	«Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От зёрнышка до колоска», опыт № 1.	
4.	Познавательно – исследовательская деятельность Опыт «Проращивание семян пшеницы»	Получить представление о том, как выглядят ростки пшеницы, как происходит процесс проращивания зёрен; уметь выдвигать гипотезы, развивать познавательный интерес.	«Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От зёрнышка до колоска», опыт № 2.	
5.	Познавательно –	Формировать представление о		<i>Май</i>

	исследовательская деятельность Посев пшеницы на участке	последовательности работ по выращиванию пшеницы.	На участке детского сада	
6.	Познавательная – исследовательская деятельность Наблюдения за всходами	Закрепить знания о последовательности роста пшеницы.	На участке детского сада	
7.	Познавательная – коммуникативная деятельность «Лента времени» «Посев пшеницы в старину и сейчас» Просмотр презентации «Лента времени»	Познакомить с последовательностью трудовых действий, орудиями труда, народными традициями. Донести до сознания детей, что хлеб на столе – это итог работы многих людей.	«Педагогическая копилка» «Педагогическая копилка» Презентация «Лента времени»	
8.	Коммуникативная деятельность Беседа «Что на столе бывает ежедневно»	Формировать знание о том, что хлеб – основной продукт питания, о его ценности. Обогащать словарный запас, развивать связную речь. Воспитывать уважение к труду хлеборобов.	«Педагогическая копилка» Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе, с.4.	
9.	Чтение художественной литературы Сказка «Толстый жирный блин»	Уметь находить общее в сюжетных линиях сказок «Колобок» и «Толстый жирный блин». Формировать эмоциональное отношение к героям сказки.		
10.	Музыкальная деятельность Хоровод «Земелюшка – чернозём»	Знакомить детей с русским хороводом. Развивать чувство ритма. Воспитывать интерес к народной культуре.		

11.	Познавательная – исследовательская деятельность Наблюдения за ростом пшеницы	Формировать представление последовательности роста растений (пшеницы) и необходимых погодных условиях (солнце, дождь, тепло).	На участке детского сада	<i>Июнь</i>
12.	Трудовая деятельность Уход за пшеницей (полив)	Воспитывать желание трудиться, наблюдать за процессом роста пшеницы.	На участке детского сада	
13	Чтение художественной литературы Заучивание закличек «Солнышко красно», «Дождик, дождик, припусти»	Знакомить детей с малыми фольклорными формами, объяснить, почему их использовали в быту.	«Педагогическая копилка»	
14.	Чтение рассказа О.Глинская «Прости меня, хлеб»	Воспитывать бережное отношение к хлебу.	Родной край под ред. С.А.Козлово, с.107	
15.	Чтение сказки «Два мужика»	Дать детям представления о том, как выращивали хлеб в старину на Руси. Воспитывать интерес к художественному слову.	«Педагогическая копилка»	
16.	Коммуникативная деятельность «Каравай»	Формировать у детей знания о каравае, как о национальном продукте; развивать творческие способности детей; обогатить чувственно-эмоциональный опыт детей; развивать речь детей (развитие связной речи, обогащение словаря (каравайщица, традиция, жернова, рушник). Воспитывать уважение к народным традициям.	«Педагогическая копилка» Конспект НОД «Каравай»	
17.	Продуктивная			

	деятельность Лепка «Испечём мы каравай».	Развивать умение лепить каравай по представлению, используя для украшения традиционные элементы. Воспитывать интерес к народной культуре.		
18.	Познавательная – исследовательская деятельность. Наблюдения за ростом пшеницы.	Формировать представление последовательности роста растений (пшеницы) и необходимых погодных условиях (солнце, дождь, тепло).	На участке детского сада	<i>Июль</i>
19.	Трудовая деятельность. Уход за пшеницей (полив).	Воспитывать желание трудиться, наблюдать за процессом роста пшеницы.	На участке детского сада	
20.	Чтение художественной литературы. Чтение сказки «Сбежавший пирог».	Развивать интерес к литературе, формировать эмоциональное отношение к героям сказки.	«Педагогическая копилка»	
21.	Заучивание закличек « Дождик, дождик, пуще».	Знакомить детей с малыми фольклорными формами, объяснить, почему их использовали в быту.		
22.	Познавательная – исследовательская деятельность Экскурсия в городской краеведческий музей им. Верещагина.	Расширить представления детей о жизни людей в прежние времена, об орудиях труда того времени. Обогащать словарь детей (изба, жернов, самовар, рушник). Воспитывать интерес к истории своей Родины.		
23.	Рассматривание репродукций картины	Знакомить с изображением родной природы в картинах	Презентация	

	И.И.Шишкина «Рожь»	И.И.Шишкина. Развивать эстетические чувства, эмоции.	«Наша галерея» Альбом репродукций картин	
24.	Познавательная – исследовательская деятельность Наблюдения за колосками пшеницы	Формировать представление о последовательности роста растений (пшеницы) и необходимых погодных условиях (солнце, дождь, тепло).	На участке детского сада	Август
25.	Трудовая деятельность Уход за пшеницей (полив)	Воспитывать желание трудиться, наблюдать за процессом роста пшеницы.		
26.	Продуктивная деятельность Лепка «Колосок»	Учить выделять особенности колоса пшеницы. Развивать умение лепить мелкие детали.		
27.	Рассматривание репродукций картин Г.Мясоедова , «Дорога во ржи»; Жоржа Сёра «Жатва», «Крестьянин с мотыгой»	Знакомить с произведениями живописи, с изображением природы в картинах. Развивать эстетический вкус, интерес к искусству.	Презентация «Наша галерея». Альбом репродукций картин.	
28.	Познавательная – исследовательская деятельность Решение проблемной ситуации «Как в старину мололи хлеб?»	Формировать умение выдвигать гипотезы, делать выводы и умозаключения. Закрепить знания о орудиях труда, последовательности трудовых действий. Развивать познавательный интерес, любознательность.		
29.	Чтение	На основе художественного	«Педагогиче-	

	художественной литературы Чтение сказки «Два урожая»	произведения расширить знания детей о труде хлеборобов. Воспитывать уважение к труду людей.	ская копилка»	
30.	Трудовая деятельность Совместный коллективный труд «Мы снимаем урожай»	Воспитывать желание трудиться, наблюдать за процессом роста пшеницы.		Сентябрь
31.	Познавательно – коммуникативная деятельность «Лента времени» «Жатва»	Познакомить с последовательностью трудовых действий, орудиями труда, народными традициями. Донести до сознания детей, что хлеб на столе – это итог работы многих людей.	Презентация «Лента времени» Альбом	
32.	Музыкально-художественная деятельность Рассматривание репродукций картин И.И.Шишкина , «Мельница в поле», «Жатва»; Венецианова «Жнецы»; Г.Мясоедова «Косцы», Серебряковой З. «Жатва».	Знакомить детей с творчеством русских художников, изображением природы, людей. Развивать эстетический вкус, интерес к искусству.	Презентация «Наша галерея» Альбом репродукций картин	
33.	Познавательно - исследовательская деятельность Опыты «Очищение зерна	Отметить особенности строения колоска. Развивать наблюдательность, познавательный интерес.	Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От	

	от колосковых чешуй»		зёрнышка до колоска», опыт № 3.	
34.	«Превращение зерна в муку»	Дать представление о том, что при измельчении зёрна превращаются в муку. Формировать умение выбирать из имеющихся способов решения проблемы наиболее эффективный и продуктивно использовать его. Развивать познавательную активность, любознательность.	Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От зёрнышка до колоска», опыт № 5.	
35.	Просмотр презентаций «Виды хлебобулочных изделий»,	Расширить знания об ассортименте хлебобулочных изделий, закрепить знание, что эти продукты приготовлены из муки. Обогащать словарь. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей.	«Педагогическая копилка» Презентация «Хлебобулочные изделия»	
36.	Познавательная - исследовательская деятельность Экскурсия на производственное предприятие «Хлебозавод»	Расширить представление детей о труде пекаря. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей.		
37.	Чтение художественной литературы Заучивание наизусть стихотворения «Мы печём пшеничные»	На основе текста расширять знания детей о процессе изготовления хлебобулочных изделий, их ассортименте. Воспитывать бережное отношение к хлебу.	«Педагогическая копилка»	
38.	Продуктивная	Развивать умение лепить по		

	деятельность Лепка хлебобулочных изделий из солёного теста «Я пеку, пеку, пеку...»	представлению. Закрепить знание ассортимента хлебобулочных изделий. Воспитывать бережное отношение к хлебу.	Конспект воспитателя	
39.	Семейный конкурс «Кулинарные шедевры»	Повысить успешность социального развития ребёнка на основе позитивного взаимодействия с родителями.		
40	Коммуникативная деятельность НОД «Хлеб - всему голова».	Дать представление о том, что хлеб – основной продукт питания человека. Развивать сенсорные навыки. Обогащать словарный запас, развивать связную речь. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду хлеборобов. Интерес к народной культуре.	«Педагогическая копилка» Конспект НОД «Хлеб - всему голова»	Октябрь
41.	Познавательная - исследовательская деятельность Опыты «Живые дрожжи»	Сформировать представление о дрожжах, их свойствах. Формировать умение делать вывод, умозаключение. Развивать познавательную активность, любознательность.	«Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От зёрнышка до колоска», опыт № 5.	
42.	Продуктивная деятельность «Изготовление макета на мельнице»	Уметь использовать имеющиеся знания при создании макета. Закрепить знание, что хлеб – итог работы многих людей. Обогащение, активизация словаря: хлебороб, мельник,		

43.	Чтение художественной литературы Чтение сказки «Мужик и медведь»	мельница, мука, пшеница. Воспитывать уважение к труду людей, бережное отношение к хлебу. На основе художественного текста закрепить знание об особенностях строения пшеницы, о процессе её выращивания.	«Педагогическая копилка»	
44.	Коммуникативная деятельность Составление рассказов по серии картинок «Как выращивают хлеб».	Закрепить знания о последовательности трудовых действий при выращивании пшеницы, уточнить, что хлеб – итог работы многих людей. Развивать связную речь, обогащение словаря. Воспитывать уважение к труду людей, бережное отношение к хлебу		Ноябрь
45.	Познавательная - исследовательская деятельность Опыты «Каким может быть тесто»,	Установить зависимость консистенции теста, его цвет от вида муки и добавления дрожжей. Формировать умение выдвигать гипотезы; умение делать выводы и умозаключения. Развивать познавательную активность.	«Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От зёрнышка до колоска», опыт № 6.	
46.	«Хлеб своими руками»	Формировать представление о процессе выпечки хлеба. Развивать познавательный интерес.	«Педагогическая копилка» Опыты к проекту «От зёрнышка до колоска», опыт №7.	

47.	Чтение художественной литературы Чтение сказки «Колосок»	Продолжать формировать знания детей о последовательности трудовых действий. Воспитывать бережное отношение к хлебу.		
48.	Музыкально-художественная деятельность. Пение частушек.	Расширить знания детей о народной музыке.		
49.	Выставка хлебобулочных изделий «Хлеб – всему голова»	Расширить знания детей о разнообразии хлебобулочных изделий. Воспитывать бережное отношение к хлебу.		
50.	Художественная деятельность. Инсценирование сказки «Колосок».	Развитие у детей интереса к театрализованной деятельности, художественных способностей.		

III этап – заключительный

№	Мероприятия	Задачи	Период
1.	Праздник хлеба	Воспитывать у детей сопричастность к народным традициям, уважение к хлебу. Предоставить детям возможность ощутить чувство гордости за продукт своей деятельности.	Ноябрь
2.	Обработка и оформление материалов проекта	Обобщение и распространение опыта	

Опыты к проекту «От зёрнышка до каравая»

Опыт № 1

«Неизвестные семена»

Цель: формирование представлений о семенах пшеницы, развитие наблюдательности, познавательного интереса.

Материалы: зёрна пшеницы.

Процесс: Нам отправили посылку. Что в ней? Кто знает, что это такое? (Гипотезы детей) Давайте внимательно рассмотрим их и подумаем, на что они похожи.

Итог: семена пшеницы - зерно, твёрдое, светло – коричневое, овальной формы

Опыт № 2

«Проращивание зёрен пшеницы»

Цель: получить представление о том, как выглядят ростки пшеницы, как происходит процесс проращивания зёрен; уметь выдвигать гипотезы, развивать познавательный интерес.

Материалы: зерно, прозрачная ёмкость с водой.

Процесс: Что необходимо для роста растений? Что происходит с семенами, когда есть все условия для их прораствания? Что произойдёт с зерном? Как это можно узнать?

Наливаем воду в ёмкость, замачиваем семена. Наблюдение в течение недели.

Итог: зерно набухает, ростки пшеницы белого цвета, семена всхожие, дадут урожай.

Опыт № 3

«Очищение зерна от колосковых чешуй»

Цель: Отметить особенности строения колоска. Развивать наблюдательность, познавательный интерес.

Определить какое количество зёрен находится в одном колоске.

Материалы: колоски.

Процесс: У нас выросли колоски, а где же прячутся зёрна? Найдите их. Сколько зёрен в одном колоске?

Итог: Зёрна находятся в колоске. Чем больше зёрен, тем выше урожай.

Опыт № 4

«Живые дрожжи»

Цель: Формировать представление о дрожжах, их свойствах. Формировать умение делать вывод, умозаключения. Развивать познавательную активность, любознательность.

Материалы: дрожжи, вода.

Процесс: Бабушка – хозяйка отправила нам очень важную добавку для хлеба, написала, что она живая. Посмотрите, она действительно живая? Какого цвета продукт, какой запах? Как нам его оживить (в сказках - живая вода)? Добавляем воду, наблюдение. Каким стал продукт после того, как добавили воду? Это дрожжи.

Итог: дрожжи имеют специфический запах, при добавлении воды увеличиваются в объёме, пенятся, в пузырьках содержится воздух.

Опыт № 5

«Превращение зерна в муку»

Цель: Дать представление о том, что при измельчении зёрна превращаются в муку. Формировать умение выбирать из имеющихся способов решения проблемы наиболее эффективный и продуктивно использовать его. Развивать познавательную активность, любознательность.

Материалы: зерно пшеницы.

Оборудование: кофемолка.

Процесс: Где из зерна делают муку? Как в домашних условиях можно сделать муку? Готовим муку при помощи кофемолки.

Итог: при измельчении зерна получается мука.

Опыт № 6

Каким может быть тесто?

Цель: Установить зависимость консистенции теста, его цвет от вида муки и добавления дрожжей. Формировать умение выдвигать гипотезы; умение делать выводы и умозаключения. Развивать познавательную активность.

Материал: мука белая пшеничная; мука, смолотая детьми; дрожжи.

Процесс: Ребята, у нашего Гномыча сегодня День рождения. Как мы его поздравим, что подарим? Да, у нас есть мука, мы сами можем испечь каравай. У нас мука белая, пшеничная, из магазина, и серая, которую мы сами смолотили. Из какой муки лучше испечь каравай? Что ещё добавляют в тесто? Замешиваем тесто из пшеничной муки, смолотой детьми с добавлением дрожжей и из пшеничной муки без дрожжей. Наблюдение. Какое тесто получилось? Какое тесто пышное, а какое нет? Почему? Что из каждого вида теста можно испечь?

Итог: из белой пшеничной муки получается светлое тесто, из тёмной – тёмное. Дрожжи вызывают брожение, подъём теста.

Опыт № 7

«Хлеб своими руками»

Цель: Формировать представление о процессе выпечки хлеба. Развивать познавательный интерес.

Материалы: мука, смолотая самостоятельно; мука пшеничная высшего сорта; дрожжи; вода; соль.

Процесс: Можно ли самим испечь хлеб? Что для этого нужно? Замешиваем тесто (3-х видов), обминаем, даём подняться снова, относим на кухню.

Итог: хлеб можно испечь самостоятельно, используя необходимые продукты; без дрожжей хлеб получается кислым, твёрдым; из белой муки – белым, воздушным; из тёмной - тёмным, ароматным.

Вопросы для определения уровня знаний

Фамилия, имя ребёнка	Контрольные вопросы			
	Откуда хлеб пришёл?	Что такое пшеница?	Из чего делают муку?	Какие машины работают на полях?
Высокий				
Средний				
Низкий				

Высокий (выполняет и отвечает самостоятельно) Средний (прибегает к чьей-либо помощи) Низкий (не выполняет, не отвечает)