

Проект «От колоска до каравая»

Авторы:

учитель-логопед: Уфимцева Л.П.

воспитатели: Медведева Г.В. Препелица Д.М.

музыкальный руководитель: Ершова И.И.

Верхний Тагил

2024 г.



Тип проекта: познавательный,
творческий.

Вид проекта: групповой.

Продолжительность проекта:
краткосрочный
(1 неделя).

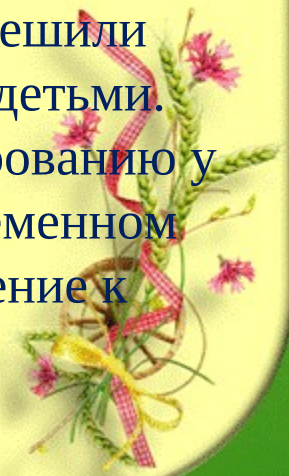
Участники проекта:

дети и родители группы
компенсирующей направленности для
детей с ТНР «Капелька», воспитатели,
учитель-логопед, музыкальный
руководитель.



Актуальность

В жизни каждого человека есть понятия, ценность которых ни в чём не измеряется. Это мама, мир, солнце, воздух, земля. К ним можно отнести и хлеб. Народная мудрость гласит: «Хлеб – всему голова», «Хлеб – кормилец», «Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно», «Без хлеба, да без каши – ни во что и труды наши». У современных детей нет понимания ценностного отношения к труду человека, работающего в сельском хозяйстве, в поле. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Дети перестали ценить хлеб, как главный продукт питания для русского человека. И чтобы его вырастить необходимо, приложить много сил и труда. Поэтому мы решили уделить этому вопросу особое внимание в нашей работе с детьми. Самое главное в предстоящей работе способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.



Цель проекта:

-формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей разновозрастной группы дошкольного возраста, воспитание бережного отношения к хлебу, к труду людей, которые его выращивают.

Задачи проекта:

- расширить знания детей о значении хлеба и его изготовлении;
- расширить знания о многообразии хлебобулочных изделий;
- познакомить детей с профессиями людей, которые участвуют в процессе выращивания и изготовлении хлеба.
- развивать познавательный интерес, внимание, мышление, память, любознательность и творческие способности.
- воспитывать бережное отношение к хлебу и чувство уважения к труду людей, выращивающих хлеб.
- обогащать связную диалогическую монологическую речь.
- совершенствовать лексико-грамматический строй речи и навыки звукового и слогового анализа и синтеза;



Предполагаемый результат

- У детей сформированы представления о ценности хлеба;
- Дети получили знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас.
- Дети осознают, что хлеб на столе – это итог большой работы многих людей;
- Дети проявляют интерес к профессиям пекаря, комбайнера, агронома и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
 - У детей возникло бережное отношения к хлебу.



Подготовительный этап

- ✓ Определение целей, задач проекта.
- ✓ Определение уровня знаний детей о хлебе, хлебобулочных изделиях, профессиях людей, выращивающих хлеб.
- ✓ Изучение и анализ методической литературы, интернет-ресурсов по данной теме.
- ✓ Подбор материала по данной лексической теме (наглядно-дидактического материала, художественной литературы, дидактических, подвижных игр, физминуток, пальчиковых игр и др.)



Основной этап реализация проекта

Составление плана проекта. Выбор основных мероприятий и ответственных за отдельные этапы. Подбор пособий для работы с детьми. Определение объёма и содержания работы по проекту.



Непосредственно-образовательная деятельность:

Групповые занятия по ознакомлению с окружающим миром:

1. Профессии людей, которые помогли хлебу попасть на стол.(пекарь, агроном, пахарь, комбайнер, мельник, продавец)
2. «Что готовим из муки»
- 3.«Берегите хлеб».

Фронтальные и индивидуальные

логопедические занятия

- 1.«Откуда пришел хлеб»
2. «Хлеб всему голова»
3. «Составление рассказа по картинкам»

Музыкальные занятия



Физминутки:

«В землю зернышко
упало», «Трактор»

Пальчиковая гимнастика:

«Мельница», «Месим
тесто», «Пирог»,
«Хлебные изделия»



Продуктивная деятельность

1. Лепка «В поле вырос колосок»
2. Рисование «Крендельки да булочки»
3. Лепка из соленого теста «Я пеку, пеку, пеку»
4. Аппликация коллективная работа «В булочной»
5. Аппликация: «Баранки»





Дидактические игры

1. Найди тень
2. Что сначала, что потом.
3. Что, откуда, почему?
- 4 «Чудесный мешочек. Достань и назови.
- 5.Разрезные картинки
6. Пазлы
7. Четвертый лишний



Сюжетно-ролевая игра «Магазин. Булочная»



Игра «Угадай на
вкус»



Подвижная игра «Колосок»



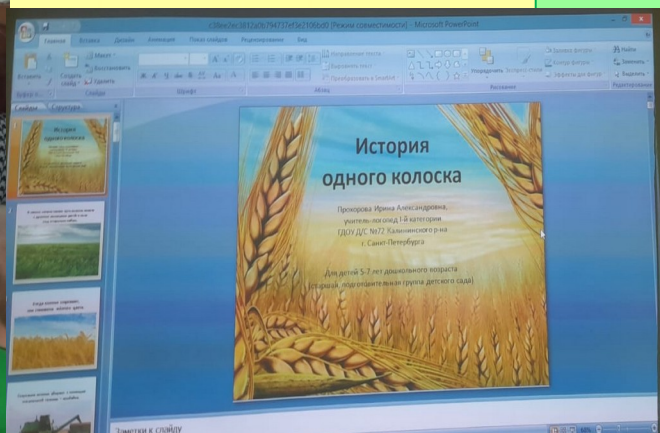
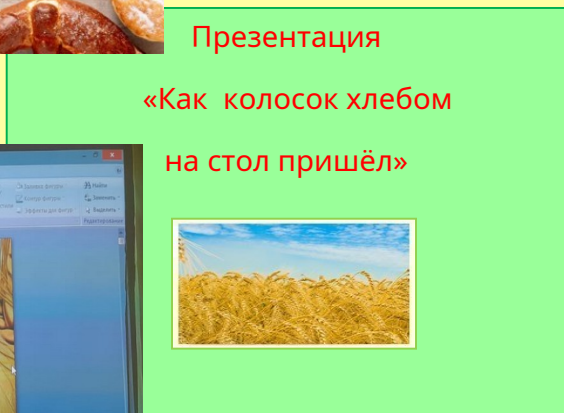
Игры, способствующие речевому развитию дошкольников



- 1 «Назови ласково»
2. «Посчитай до пяти»
3. «Чего не купишь в булочной»
4. «Четвертый линий»
5. «Угадай профессию по предметам»
6. «Скажи какой»
7. «Жадина» (мой, моя, моё, мои)
8. Слова – родственники (образование сложных слов от слова хлеб, мука)
9. «Прохлопай слово по слогам»
10. « Определи первый, последний звук в слове»
11. «Реши ребус»



Просмотр презентаций: «Как колосок хлебом на стол пришёл», «История одного колоска», «Как пекут хлеб»



На музыкальных занятиях

- ❖ Песня – закличка: «Дождик», «Солнышко»
- ❖ Игра на колокольчиках, треугольниках, металлофонах.
- ❖ Пальчиковые игры «Жнецы», «Лады – лады – ладушки»,
- ❖ «Хлебные изделия», «Каша»
- ❖ Песни с движениями: «Блины», «Пирожки»,
- ❖ «Бай – качи – качи, глянь, баранки горячи»,

- ❖ Песня – танец: «Хлоп – хлоп, пироги»
- ❖ Кукольный театр: сказка «Колобок»



❖ Театрализация: инсценировка украинской народной сказки «Колосок»



Чтение художественной литературы

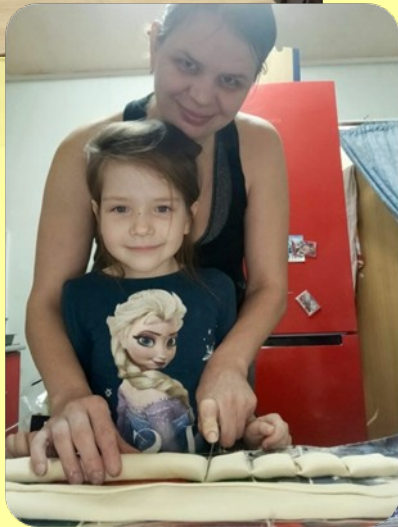


- ❖ 1. Колосок. УНС
- ❖ 2. Булка. С Михалков
- ❖ 3. Легкий хлеб. БНС
- ❖ 4. Лисичкин хлеб. М Пришвин
- ❖ 5. Колобок. РНС
- ❖ 6. Чем пахнут ремесла. Д.Родари
- ❖ 7. Ржаной хлебушко - калачу дедушка. А. Митяев
- ❖ 8. «Девочка, которая наступила на хлеб» Г.Х.Андерсен
- ❖ 9. Рассказы и сказки для детей- Хлеб всему голова.
И. Рогалева
- ❖ 10. Сказки и рассказы о хлебе.
- ❖ 11. Теплый хлеб. К. Паустовский
- ❖ 12. Пшеничное солнышко. С. Романовский



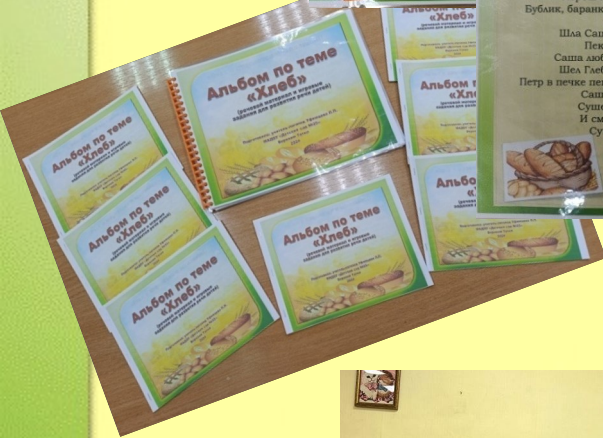
Работа с родителями

1. Привлечение детей и родителей к совместному труду по изготовлению изделий из муки в домашних условиях.
2. Консультация для родителей «Проектная деятельность в ДОУ»
3. Привлечение родителей к пополнению «хлебного магазина» хлебобулочными изделиями для сюжетно – ролевой игры
4. Лэпбук: «Развиваем речь вместе» (задания логопеда по лексической теме для закрепления полученных знания в домашних условиях)



Заключительный этап

- Итоговое мероприятие Изготовление песочного печенья в группе детьми и педагогами.
- Создание альбома «Хлеб» (с речевым материалом и играми и для развития речи детей)
- Коллективная работа: «Хлеб – всему голова»
- Подведение итогов проекта
- Награждение участников проекта



Итоговое мероприятие

Изготовление песочного печенья в группе детьми и педагогами.



Результаты проекта

Проект реализовал поставленные задачи.

Дети:

- приобрели реальный опыт самостоятельной и совместной со взрослыми познавательно-речевой, продуктивной деятельности.
- углубились и расширились знания о хлебе, его ценности, о профессиях людей, участвующих в его выращивании;
- Дети узнали о процессах обработки зерна и выпечки
- разнообразных хлебобулочных изделий, о роли хлеба для
- каждого человека.
- сформировались и практические навыки по изготовлению хлебобулочных изделий.
- возросли коммуникативно-речевые навыки.

Родители:

- Повысилась грамотность родителей
- по данной теме.
- Активно участвовали в проекте.

Педагоги:

- Творческое саморазвитие;
- Повышение педагогической
- компетенции.



Список литературы

1. Вахрушев А. А., Кочемасова Е. Е., Акимова Ю. А. «Здравствуй мир! Окружающий мир для дошкольников». Методические рекомендации к частям 1 и 2 для воспитателей. М. Баласс, 1999г.
2. Веракса Н. Е., Веракса А. Н. «Проектная деятельность дошкольников». Пособие для педагогов дошкольных учреждений. М. Мозайка – синтез. 2008г.
3. Голицина Н. С. «Экологическое воспитание дошкольников» М. Мозайка – синтез. 2008 г.
4. Николаева С. Н. «Любовь к природе воспитываем с детства» М. Мозайка – синтез. 2002
5. Русские народные загадки, пословицы, поговорки.- Москва: Просвещение 2011г.
6. Интернет-ресурсы.



**Спасибо
за
ВНИМАНИЕ**

