Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 4 «Солнышко»

**ПАСПОРТ ПРОЕКТА**

**Тема:** «Откуда хлеб на стол пришел»

**Авторы проекта:** Емельянова Юлия Николаевна, учитель-логопед, I кв. категория. Власенко Нина Владимировна, воспитатель, I кв. категория. Мингалева Ирина Александровна, воспитатель, I кв. категория.

**Продолжительность проекта**: краткосрочный (с 27.03.2017г. по 07.04.2017)

**Тип проекта:** групповой, познавательно-исследовательский

**Участники проекта:** дети логопедической группы старшего дошкольного возраста, воспитатели, родители, учитель-логопед.

Арамиль 2017 год

**Полное название проекта:** «Откуда хлеб на стол пришел»

**Авторы проекта:** Емельянова Юлия Николаевна, учитель-логопед,

Власенко Нина Владимировна, воспитатель,.

Мингалева Ирина Александровна, воспитатель.

**Тип проекта:**

По тематике: познавательно-исследовательский

По составу участников: групповой

По срокам реализации: краткосроочный

По характеру контактов: Ребёнок и семья в рамках одной группы

По характеру участия ребёнка: участник от зарождения идеи до получения результата.

**Участники проекта:** воспитатели, дети, родители, учитель-логопед.

**Формы работы:** продуктивная, познавательная, речевая, игровая, работа с родителями

**Средства реализации:** помощь родителей

**Проблема:** недостаточные представления о производстве **хлеба**; о пути, который проходит **хлеб**, прежде чем попасть на стол;

**Практическая значимость**: дети будут бережно относиться к **хлебу**

**Цель проекта:** формировать у детей представление о ценности **хлеба**, общественной значимости труда **хлебороба**;

**Задачи:**

*Обучающие:*

* Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
* Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
* Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

*Развивающие:*

* Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.
* Обогащать словарь детей. Научить детей концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

*Воспитательные:*

* Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей; национальную гордость за мастерство народа.
* Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности.
* Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей.
* Доставить детям радость от полученных впечатлений.

**Подготовительная работа.**

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, лепки, художественную и познавательную литературу для чтения детям, атрибуты для экспериментов.
2. Изготовление хлебобулочных изделий (работа с родителями).
3. Оформление выставки «Мамины рецепты» (работа с родителями).

**Гипотеза:**получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Предполагаемый результат:**

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. Дети принимают активное участие в приготовлении хлебопекарных продуктов в домашних условиях.
4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
5. Активное участие родителей в реализации проекта.

**Форма работы:**

Комплексная (*продуктивная, познавательная, речевая, игровая, работа с родителями*)

**Работа с родителями:**

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в оформлении выставки «Мамины рецепты».
3. Изготовление хлебобулочных изделий.
4. Помощь в приобретении семян пшеницы, ржи, овса.

**Этапы работы над проектом:**

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов, презентация проекта – «Откуда хлеб на стол пришёл»

**Решение поставленных задач с детьми**

1. Презентация для детей «Откуда хлеб пришёл».
2. Чтение художественной литературы, прослушивания аудиоматериалов
3. Экскурсия на пищеблок в детском саду (посмотреть замес теста для творожной лакомки, процесс выпечки).
4. Д/и *«Что сначала, что потом»*
5. НООД изготовление **хлебных** изделий из соленого теста для игры в магазин.
6. Оформление выставки «Мамины рецепты»
7. Ознакомление детей с различными профессиями: пахарь, сеятель, комбайнер, **хлебороб**, агроном, тракторист, мукомол,
8. Познакомить детей с орудиями труда: плуг, борона, цепа, серп *(старинными)* в ходе обсуждения сказки *«Колосок»*, рассматривания предметных картинок, иллюстраций художников,

**Решение поставленных задач с детьми и родителями:**

1. Оформление выставки «Мамины рецепты»

**План реализации проекта**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ пп** | **Мероприятия** | **Цели** | **Ответствен ные** | **Сроки  реализации** |
| **1 этап - подготовительный** |  |  |  |  |
| **1.** | Беседа с родителями: Проект – «Откуда хлеб пришел» | Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у родителей по созданию условий для реализации проекта. | Воспитатели | 25.03.2017 |
| **2.** | Составление плана реализации проекта. |  | Воспитатели, учитель-логопед | 25.03.2017 |
| **3.** | Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы. | Создать условия для реализации проекта | Воспитатели, родители, учитель-логопед | 25.03.2017 – 27.03.2017 |
| **4.** | Беседа с родителями по оформлению выставки «Мамины рецепты» | Привлечь родителей к созданию выставки | Воспитатели, родители | 25.03.2017 |
| **2 этап - основной** |  |  |  |  |
| **5.** | Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу. | Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей. | Воспитатели, учитель-логопед | Постоянно |
| **6.** | Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок, разучивание сценки «Жнецы» | Воспитывать  уважение к труду, бережное отношение к хлебу | Воспитатели, учитель-логопед | 27.03.2017 – 06.04.2017 |
| **7.** | Знакомство с зерном: пшеницы, овса, ячменя (рассматривание, замачивание) | При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность. | Воспитатели | 28.03.2017 |
| **8.** | Практическая деятельность: посев зерновых культур (ячмень, пшеница, овес). | Вызвать интерес к выращиванию растений | Воспитатели | 29.03.2017 |
| **9.** | Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия» | Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка | Воспитатели, учитель-логопед | В свободной деятельности |
| **10.** | Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. | Воспитывать уважение к труду взрослых | Воспитатели, учитель- логопед | 30.03.2017 |
| **11.** | Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе. | Вызвать интерес к произведениям народного творчества | Воспитатели | В свободной деятельности |
| **12.** | Экскурсия на пищеблок |  | Воспитатели, учитель- логопед | 31.03.2017 |
| **13.** | Рисование хлебобулочных изделий | Развивать творческие способности. | Воспитатели | В свободной деятельности |
| **14.** | НОД «Хлеб – всему голова» | Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. | Воспитатели учитель-логопед | 03.04.2017 |
| **15.** | Чтение украинской народной сказки «Колосок», белорусской народной сказки «Лёгкий хлеб» | Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанных произведений. | Воспитатели | 03.04.2017 |
| **16.** | Лепка хлебобулочных изделий из соленого теста | Учить работать с тестом, дать понятие алгоритма приготовления теста | Воспитатели | 04.04.2017 |
| **17.** | Опыт – наблюдение за ростом культур | Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло) | Воспитатели | 29.03.2017 - 05.04.2017 |
| **18.** | Рассматривание колосьев пшеницы, подготовка к презентации проекта | Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске | Воспитатели, учитель-логопед | 05.04.2017 – 06.04.2017 |
| **19.** | Беседа на тему: «Бережем хлеб». | Воспитывать бережное отношение к хлебу | Воспитатели, учитель-логопед | 06.04.2017 |
| **20.** | С/р игры: игры «Магазин булочная», «Семья», «Ярмарка», «Мы-хлеборобы» | Воспитывать дружеские отношения в игре, трудолюбие. | Воспитатели, | В свободной деятельности |
| **3 этап - заключительный** |  |  |  |  |
| **21.** | Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации, презентация проекта |  | Воспитатели, учитель- логопед | 06.04.2017 |
| **22.** | Анализ результатов |  | Воспитатели, учитель- логопед | 07.04.2017 |

**Анализ результатов**

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

**Список литературы:**

1. *Нищева Н. В.* Современная система коррекционной работы в логопедической группе для детей с общим недоразвитием речи — СПб., ДЕТСТВО-ПРЕСС, 2015.
2. *Нищева Н. В.* Конспекты подгрупповых логопедических занятий в старшей

группе для детей с ОНР. — СПб., ДЕТСТВО-ПРЕСС, 2015.

1. *Нищева Н. В.* Кем быть? Детям о профессиях. Серия демонстрационных

картин с методическими рекомендациями. — СПб., ДЕТСТВО-ПРЕСС, 2014.

1. *Нищева Н. В.* Организация опытно-экспериментальной работы в ДОУ. Тематическое и перспективное планирование работы в разных возрастных группах Выпуск 1 — СПб., ДЕТСТВО-ПРЕСС, 2015.
2. *Нищева Н. В.* Опытно-экспериментальная деятельность в ДОУ. Конспекты занятий в разных возрастных группах — СПб., ДЕТСТВО-ПРЕСС, 2015.
3. *Нищева Н. В.* Проектный метод в организации познавательно-исследовательской деятельности в детском саду — СПб., ДЕТСТВО-ПРЕСС, 2015.