

Проект «Юные пекари»

Старшая логопедическая группа

МБДОУ д/с «Сказка»



Воспитатели: Ляхова Ю.А. Исаева Е.В.

г. Цимлянск

2018г.

Информационная карта проекта

Полное название проекта	«Юные пекари»
Авторы проекта	Воспитатели старшей – логопедической группы МБДОУ д/с «Сказка» Ляхова Юлия Алексеевна, Исаева Елена Викторовна,
Проблема проекта:	Недостаток знаний детей в сфере профессиональной деятельности взрослых.
Актуальность	<p>Знакомство детей с процессом выращивания и производства хлеба, с людьми, участвующими непосредственно в его изготовлении, способствует расширению кругозора детей, умению определять названия хлебобулочных изделий, техники, устанавливать связи между свойствами и признаками разнообразных продуктов, определять технологию изготовления хлебобулочного изделия.</p> <p>В процессе знакомства детей с новыми понятиями, названиями продуктов, зерновых, техники, профессий, хлебобулочных изделий, использованием муки и зерна в жизни человека пополняется активный словарь детей, а значит, развиваются речевые умения и навыки личности, повышается уровень познавательных способностей, развивается воображение, формируется личность в целом.</p> <p>Мы надеемся воспитать в детях уважение к труду пекарей, хлеборобов через беседы, чтение художественной литературы, практическую деятельность.</p>
Вид, тип проекта	краткосрочный -1 неделя Информационно - практико- ориентированный.

Цель	Создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения и художественно-творческих способностей в процессе реализации проекта.
Задачи	<ul style="list-style-type: none"> -Продолжать знакомить детей с некоторыми особенностями выращивания и производства хлеба; -Закрепить представления о содержании и значении труда взрослых; - Воспитывать любовь и уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу, как результату деятельности многих людей; -Повышать педагогическую компетентность в данном направлении; -Приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия
Участники проекта	дети старшей-логопедической группы, специалисты ДОУ: учитель-логопед, педагог-психолог, инструктор по ФК.воспитатели, родители воспитанников.
Ожидаемые результаты	<p>пополнение и активизация словарного запаса</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформировать устойчивый интерес к труду взрослых, - освоение приемов и способов лепки из соленого теста, - воспитание бережного отношения к хлебу; - развитие у детей познавательной активности, творческих способностей
Ожидаемые результаты по окончанию реализации проекта для детей:	<p>Дети познакомятся с некоторыми особенностями выращивания и производства хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Будут иметь представления о содержании и значении труда взрослых, выращивающих и изготавливающих хлеб; -У детей будет привито уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу, как результату деятельности многих людей;

<p>Ожидаемые результаты по окончанию реализации проекта для педагогов:</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Повышение педагогической компетентности в данном направлении. -Создание собственной системы работы по данной проблеме. -Создание пакета методических материалов по организации совместной деятельности педагога с детьми, диагностических материалов по работе с родителями. -Обогащение ППРС.
<p>Ожидаемые результаты по окончанию реализации проекта для родителей:</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Развитие совместного творчества родителей и детей. -Заинтересованность родителей жизнью группы. -Формирование у родителей способности видеть в ребенке личность, уважать его мнение, обсуждать с ним предстоящую работу. -Создание в семье благоприятных условий для развития ребенка, с учетом опыта детей приобретенного в детском саду
<p>Реализация проекта</p>	<p>Постановка проблемы, определение цели и задач исследовательской деятельности. Подбор литературы.</p>
<p>Этапы проекта:</p>	<p>-сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлебобобах, о народных традициях;</p>
<p>1 этап Подготовительный</p>	<ul style="list-style-type: none"> - подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, видео материал, злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта; -подбор литературного материала: пословицы, рассказы, сказки, притчи, стихи.
<p>2 этап Основной</p>	<p>Организация деятельности детей в рамках проекта.</p>

<p>Социально-коммуникативное развитие.</p>	<p>-Беседы: «Как мы можем беречь хлеб? » «Из чего пекут хлеб?» ,«Как мы можем беречь хлеб?», «Из чего делают хлеб?», «Что такое дрожжи?»</p> <p>-Презентация «Знакомство с профессией пекарь » (слайды)</p> <p>-Рассматривание: серия сюжетных картин «Как выращивали хлеб наши предки».</p> <p>-Отгадывание загадок по теме «Хлебобулочные изделия».</p> <p>-Рассматривание картин и другого иллюстративного материала, знакомящего детей с полем, сельскохозяйственной техникой (трактор, комбайн, сеялка, машины с зерном).</p> <p>-Рассматривание картин с хлебобулочными изделиями.</p> <p>-Рассматривание репродукций картин И.Шишкина «Рожь», Г.Мясоедова «Жатва», И.Машкова «Снедь Московская: Хлебы».</p> <p>-Рассматривание и сравнение колосьев ржи и пшеницы.</p>
<p>Познавательное развитие</p>	<p>Непосредственно-образовательная деятельность:</p> <p>-« Как хлеб на стол пришел?».</p> <p>-Дидактические игры.</p> <p>-Мультимедийная презентация «Откуда берется хлеб?» Обогатить знания детей о хлебе, процессе выращивания, изготовления полезного и необходимого продукта для жизни человека.</p> <p>-Экспериментальная деятельность.</p>
<p>Взаимодействие со специалистами ДОУ, социальными структурами.</p>	<p>Экскурсия на кухню.</p>
<p>Речевое развитие</p>	<p>-Интервьюирование «Зачем нужен хлеб»</p>

	<ul style="list-style-type: none"> -Образовательная деятельность «Хлеб» -Беседа «Сельские профессии» -Составление рассказов по картинкам «Жатва», «Уборка урожая» -Подобрать загадки, пословицы и поговорки о хлебе -Проговаривание чистоговорок о хлебе - Чтение литературы: русские народные сказки: «Колобок», «Петушок и бобовое зернышко»; украинская народная сказка «Колосок»; белорусская народная сказка «Легкий хлеб», Дж.Родари «Чем пахнут ремесла?», «Какого цвета ремесла?» Заучивание пословиц, поговорок, стихов, загадок.
Художественно-эстетическое развитие	<ul style="list-style-type: none"> -Рассматривание Иллюстраций с зерновыми культурами -Рисование «Хлебобулочные изделия» -Лепка из соленного теста «Хлебобулочные изделия» -Пластилинография «Колосок» -Оригами «Колосок» -Заучивание песен о хлебе «Пеку, пеку я хлебушка».
Организация ППРС	<ul style="list-style-type: none"> -Подбор книг, иллюстраций. -Внесение хлебных колосьев. -Подготовка презентации «Откуда хлеб пришел». -Выставка продуктов хлебобулочных изделий. -Пополнение книжного уголка: «Расскажите детям», «Хлеб -всему голова», «Хлебная сказка», «Хлеб», «Продукты фермы». -Атрибуты к сюжетно-ролевой игре «Хлебный магазин» из соленного теста.
Работа с родителями	<ul style="list-style-type: none"> - Составление алгоритма «Откуда к нам хлеб пришел», составление рассказов «Как раньше хлеб выращивали?». - Пополнение книжного уголка книгами о хлебе. - Помощь в оформлении группы - Чтение дома рассказов, стихов о хлебобородах, хлебе

<p>Физическое развитие</p>	<p>-Пальчиковая гимнастика «Зернышко», «Расти колосок» -Физкультурная минутка «Каравай» -Воспитание культурно-гигиенических навыков совершенствовать умение детей пользоваться ножом (намазывать масло на хлеб) -Подвижная игра «Пахари и жнецы», «Что мы делали не скажем, а что делали покажем»</p>
<p>3 этап заключительный</p>	<p>Практическая деятельность: Учимся печь печенье.</p>
<p>Полученный результат:</p>	<p>Реализация проекта позволит доступно представить процесс выращивания хлеба, последовательность роста растений (зерновых), технологию изготовления хлеба, как полезного и необходимого продукта для жизни человека. В ходе проведения бесед, игр, исследовательской и продуктивной деятельности, дети научатся концентрировать внимание и высказывать собственное мнение, станут более самостоятельны, научатся применять 5 полученные знания в практической деятельности, что будет способствовать расширению их кругозора. В совместной деятельности родителей и детей наладится продуктивное сотрудничество и сотворчество, необходимое для формирования бережного и уважительного отношения к хлебу и его создателям.</p>
<p>Вывод:</p>	<p>Предложенный проект демонстрирует применение на практике системы работы педагогов по познавательному развитию и нравственному воспитанию детей старшего дошкольного возраста через различные формы работы в совместной деятельности с детьми и родителями, а также в самостоятельной детской деятельности.</p>

Литература

- 1.Виноградова, Н.А. Образовательные проекты в детском саду пособие для воспитателей /Н.А. Виноградова.–М.: Изд-во «АйрисПресс»,2008.- 126с
- 2.Емельянова Е. «Расскажите детям о хлебе» Изд-во: Мозайка-Синтез, Серия: Расскажите детям 2010г., город Москва.
- 3.Знакомим с натюрмортом (Большое искусство – маленьким): Учебно-наглядное пособие / Авт.-сост. Н.А.Курочкина. СПб .: ДЕТСТВО-ПРЕСС,1999.
- 4.«Как наши предки выращивали хлеб» (Наглядно-дидактическое пособие)/Мозаика-синтез,2012
- 5.М.К.Боголюбская, А.Л.Табенкина «Хрестоматия по детской литературе»
6. «Новая детская энциклопедия» ООО «Издательская группа «Азбука-Аттикус» ,2011..
- 7.От рождения до школы [Текст]: примерная общеобразовательная программа дошкольного образования / под ред. Н. Е. Вераксы, Т.С. Комаровой, М.А. Васильевой.- М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2014.- 368 с. 7. Скоролупова, О.А.,
- 8.Тематическое планирование образовательного процесса в ДОО : технология внедрения ФГОС дошкольного образования / О.А. Скоролупова. – М.: Изд-во «Скрипторий 2003», 2015.- 71с