

Краткосрочный практико-ориентированный
«Хлеб - всему голова»

Автор проекта:

Учитель - дефектолог МБДОУ ДС КВ №5
«Крепыш» Чипышева Ирина Викторовна



Цель:

- Сформировать представление о ценности хлеба.

Задачи проекта:

- Дать представление и практически закрепить знания о процессе изготовления хлеба.
- Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления хлеба).
- Дать понятие о сельскохозяйственной технике и ее назначении.
- Развивать основные психические процессы – память, внимание, образное и логическое мышление
- Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда

Учебные области:

- Коммуникация
- Познание
- Социализация
- Художественное творчество
- Чтение художественной литературы
- Безопасность

Участники проекта:

**Воспитанники группы
компенсирующей направленности
для детей с ЗПР от 5 до 6 лет,
учитель-дефектолог, воспитатели,
родители.**

Продолжительность проекта:

1 неделя

Мероприятия по реализации проекта:

1. Беседа о хлебе, путешествие на поле (по иллюстрациям)
2. Занятие на тему: «Откуда хлеб пришёл?»
3. Рассматривание репродукций картин: А. Венецианова «На пашне», «Весна»; А. Платонов «Сенокос», «Жатва».
4. Чтение украинской народной сказки «Колосок».
5. Театральная постановка сказки «Колосок».
6. Тестопластика: «Хлебобулочные изделия».
7. Рисование: «Испечем румяные булочки».
8. Работа с родителями: подборка стихотворений, пословиц, поговорок, загадок по теме проекта.
9. Практическое занятие: «Горячий хлеб - своими руками».

Планируемый результат:

- Будут закреплены знания о процессе изготовления хлеба.
- Будут систематизированы знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря, агронома.
- Будет сформировано понятие о сельскохозяйственной технике и ее назначении.
- Будет выработано бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Почему человек не может обойтись без хлеба?

Оказывается, хлеб богат витаминами, необходимыми для жизни и роста человека. Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим каждый день, и он не приедается.

Как же его выращивают? Кого мы должны благодарить за хлеб на нашем столе?

**Отправимся в небольшое
путешествие на поле.**



Весной специальным трактором пахут землю и сеют пшеницу в землю.



Солнце светит, дождик идет.
Вскоре на полях появятся
зеленые ростки- всходы.



Летом вырастают колоски, а в
НИХ много-много зерен.





Осенью пшеница созревает и колоски убирают машинами-комбайнами.

Зернышки достают из колосков-
обмолачивают. Вот сколько много
получается зерна.



Затем зерно перетирают- мелят и
получают муку.

В муку добавляют воду и другие
продукты и замешивают тесто.



Из теста лепят хлеб, булочки или лепешки. Тесто кладут в формочки и выпекают в печи или в духовке.



И получается вкусный,
ароматный хлеб.



**Вот он, хлебушко душистый,
С хрупкой корочкой витой,
Вот он теплый, золотистый
Словно солнцем налитой.**

**В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
В нем – земли родимой соки
Солнца свет веселый в нем.
Уплетай за обе щеки!
Вырастай богатырем!**



Загадки

Бьют меня палками,
Мнут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножками.
За что меня губят?
За то, что любят!
(Хлеб)



Золотист он и усат.
В ста карманах – сто ребят!
(Колос)



Игры

- «Пекари»

Цель: учить образовывать прилагательные от существительных, расширять словарь по теме.

- «Откуда хлеб пришел?»

Цель: учить составлять рассказ по серии картин.

- «Слова – родственники»

Цель: учить подбирать однокоренные слова.

- «Назови одним словом»

Цель: закреплять и расширять знания детей по теме.

- «Что лишнее?»

Цель: учить выделять общий признак в словах, развивать умение обобщать.

- «Скажи иначе»

Цель: учить подбирать синонимы.

- «Какой продукт?» или игра «Подбери предмет?»





Спасибо за
внимание!

made by To_SiCk