Комитет по образованию администрации городского округа «Город Калининград»

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Калининграда детский сад № 46

Образовательный проект

**«Хлеб всему голова»**

для детей 5-7 лет с ЗПР

Составила:

учитель-дефектолог Малиновская Л.В.

Калининград

2022

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование** | **Проект** |
| **Нормативно-правовое и программное обеспечение** | 1. Конвенция о правах ребенка;  2. Всемирная декларация об обеспечении выживания, защиты и развития детей;  3. ФЗ от 24 июля 1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в РФ»;  4. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»;  5. Семейный кодекс РФ;  6. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы для ДОУ;  7. Программа развития ДОУ;  8. Адаптированная основная образовательная программа ДОУ. |
| **Разработчики проекта** | Малиновская Л.В., учитель-дефектолог |
| **Контактная информация** | Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение города Калининграда детский сад №46  Адрес: пер. Трамвайный, д. 52  Тел/факс: 64-20-33  e-mail:kldmadou\_46@mail.ru |
| **Направление развития** | Творческое, познавательное, игровое |
| **Область интеграции** | Художественно-эстетическое, речевое, социально-коммуникативное, физическое |
| **Вид проекта** | Практико-ориентированный |
| **Тип проекта** | Практико-ориентированный |
| **Цель проекта** | Развитие представлений о профессиях у детей с ЗПР |
| **Задачи проекта** | 1. Обогащение представлений о предметах и явлениях окружающего мира (различать и называть различные хлебобулочные изделия).  2. Расширение представлений о профессиях взрослых (пекарь, комбайнер, тракторист, продавец).  3. Воспитание уважения к труду взрослого.  4. Воспитание бережного отношения к хлебу.  5. Развитие приемов лепки у дошкольников с ЗПР 5-7 лет;  6. Развитие игровых навыков, навыков коммуникации.  7. Развитие лексико-грамматического строя речи (словообразование прилагательных от существительных: из пшеницы мука пшеничная, изо ржи мука ржаная).  8. Приобщение детей к устному народному творчеству и литературе.  9. Развитие творческих способностей воспитанников.  10. Развитие ВПФ (внимания, памяти, мышления).  11. Закрепление знаний о здоровом питании, о пользе хлеба в рационе детского питании, правил поведения за столом.  12. Развитие у детей инициативы, критичности, пытливости, самостоятельности. |
| **Участники проекта** | Воспитанники и педагоги группы развития №1 «Теремок» |
| **Продолжительность проекта** | Краткосрочный, с 31 октября по 25 ноября 2022 |
| **Обеспечение** | 1. Методическая литература:  Гаврина Т.И. «Пословицы, поговорки, потешки».- Ярославль. Академия развития. 1996.  Евдокимова Е.С. Технология проектирования в ДОУ. - М., Сфера. 2006.  Лыкова А.И. Изобразительная деятельность в детском саду. М., Карапуз. 2007.  Лыкова, И.А. Пластилиновый ежик. Азбука лепки. М., Карапуз, 2005.  Лыкова, И.А. Лепим, фантазируем, играем. М.: Карапуз, 2004.  Нищева Н.В. Программа коррекционно-развивающей работы в логопедической группе детского сада для детей с общим недоразвитием речи с 4 до 7 лет. С - Пб. «Детство-пресс», 2006.  Урмина И.А. Инновационная деятельность в ДОУ. – М., Линка-пресс, 2010.  Стребелева Е.А. «Формирование мышления у детей с отклонениями в развитии». - М. Владос. 2001.  2. Интернет-ресурсы:  <https://infourok.ru/material-dlya-provedeniya-zanyatiya-po-oznakomleniyu-s-okruzhayuschim-skazki-o-hlebe-1635834.html>;  http://nsportal.ru/detskiy-sad/razvitie-rechi/2013/03/04/palchikovye-igry;  http://logoportal.ru/paltsyi-uchat-govorit/.html;  https://infourok.ru/kartoteka-zagadki-dlya-detey-pro-hleb-a-tak-zhe-vse-chto-s-nim-svyazano-1740922.html;  http://www.alegri.ru/deti/sovety-dlja-mam/semeinaja-biblioteka/poslovicy-i-pogovorki-pro-hleb.html;  3. Материально-техническое оборудование:  - пособия, обеспечивающие решение задач проекта;  - мультипликационный фильм: «По секрету всему свету. Как получается хлеб»,  - баночки с мукой (пшеничная и ржаная); |
| **База** | - групповое помещение;  - кабинет учителя-дефектолога;  - музыкально-физкультурный зал; |
| **Ожидаемые результаты** | Воспитанники:  - знакомятся с процессом изготовления хлеба;  - учатся бережно относиться к хлебу;  - получают представления о профессии комбайнера, пекаря;  - расширяет представления о здоровом питании;  - совершенствует навыки лепки;  - в игровой форме развивает память, внимание, мышление;  - совершенствует навыки поведения за столом;  - ребенок приобретает социальный опыт;  - получает положительные эмоции от творческой, коллективной деятельности, общения с персонажами;  - делится впечатлениями с педагогами, родителями, сверстниками.  Родитель:  - активный и заинтересованный участник педагогического проекта;  - имеет знания о познавательном развитии детей с ОВЗ;  - сформирован навык позитивного общения с собственным ребенком;  - использует рефлексию;  - получает удовольствие от совместной деятельности с собственным ребенком;  Педагог:  - повышает профессиональную компетентность через аналитическую деятельность по теме проекта;  - обогащает предметно-пространственную среду ДОУ (приобретение пластилина, оформление выставки детских работ, создание фотоальбома, создание книги детских рассказов);  - обобщает и распространяет педагогический опыт. |

Список литературы

1. Гаврина Т.И. «Пословицы, поговорки, потешки».- Ярославль. Академия развития. 1996.
2. Евдокимова Е.С. Технология проектирования в ДОУ. - М., Сфера. 2006.
3. Лыкова А.И. Изобразительная деятельность в детском саду. М., Карапуз. 2007.
4. Лыкова, И.А. Пластилиновый ежик. Азбука лепки. М., Карапуз, 2005.
5. Лыкова, И.А. Лепим, фантазируем, играем. М.: Карапуз, 2004.
6. Нищева Н.В. Программа коррекционно-развивающей работы в логопедической группе детского сада для детей с общим недоразвитием речи с 4 до 7 лет. С - Пб. «Детство-пресс», 2006.
7. Урмина И.А. Инновационная деятельность в ДОУ. – М., Линка-пресс, 2010.
8. Стребелева Е.А. «Формирование мышления у детей с отклонениями в развитии». - М. Владос. 2001.

2. Интернет-ресурсы:

<https://infourok.ru/material-dlya-provedeniya-zanyatiya-po-oznakomleniyu-s-okruzhayuschim-skazki-o-hlebe-1635834.html>;

http://nsportal.ru/detskiy-sad/razvitie-rechi/2013/03/04/palchikovye-igry;

http://logoportal.ru/paltsyi-uchat-govorit/.html;

https://infourok.ru/kartoteka-zagadki-dlya-detey-pro-hleb-a-tak-zhe-vse-chto-s-nim-svyazano-1740922.html;

http://www.alegri.ru/deti/sovety-dlja-mam/semeinaja-biblioteka/poslovicy-i-pogovorki-pro-hleb.html;

https://doshkolnik.net/fizkultminutka-pro-hleb.html

https://nsportal.ru/detskiy-sad/zdorovyy-obraz-zizni/2014/12/27/palchikovayaa-gimnastika-tema-khleb

https://doshkolnik.net/fizkultminutka-pro-hleb.html

**СКАЗКИ О ХЛЕБЕ**

**«Ароматный хлеб»** *Автор сказки:*Ирис Ревю

Жила-была в нашей слободе семья трудовая. Вот как-то все домочадцы поразъехались, остались в доме лишь бабка да внучок малой, Тимоша. Смышлёный мальчишка был.

Бабка вскоре уснула, а Тимоша за стол сел, поближе к хлебу ароматному.

В доме была тишина, лишь стук часов слышен. Тимоша тихонько говорит:  
— Хлебушко, а ты откуда появился? Я на огороде был, тебя там не видел. Там Картошка растёт, Морковь крепчает, Лук зеленеет, но тебя, и твоих братьев-сестёр: Булочек, Батонов, Караваев я там не встречал. А я внимательно смотрел. И в саду ты не появлялся. Там Яблоки, Сливы, Груши. Откуда ты к нам пожаловал, Хлебушко?

— Я появился на свет там, где просторы бескрайние, солнце трудолюбивое, небо голубое, да дожди щедрые. А вырос я из маленького зёрнышка.

И Хлебушко стал рассказывать, как он был сначала росточком маленьким, потом колосом золотым. Хлеборобы его и ещё тысячи таких колосьев с налитыми зёрнами собрали, обмолотили, да на мельницу свезли. Из зёрен муку сделали, а уж из муки и хлеб испекли.

— Каким же долгим путём ты шёл, Хлебушко, прежде чем попасть на этот стол! — сказал Тимоша. – Я впредь ещё бережнее с хлебом обращаться буду. Хлеб достаётся большим трудом! Я только теперь это понял.

**Литовская народная сказка «Как волк вздумал хлеб печь»**

Однажды встретил волк в лесу человека и просит:  
— Дай мне хлеба!  
Человек дал. Волк съел и облизнулся — вкусный был хлеб. Говорит волк человеку:  
— Что мне делать, чтобы и у меня всегда был свой хлеб? Научи меня!  
— Ладно, — согласился человек и начал учить волка.

— Сперва надо вспахать землю…  
— А когда вспашешь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо рожь посеять.  
— А когда посеешь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо подождать, пока она вырастет.  
— А когда вырастет, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо её убрать.  
— А когда уберёшь, можно уж есть?  
— Ещё нет. Надо её смолотить.  
— А когда смолотишь, можно уж есть?

— Ещё нет. Надо испечь хлеб.— А когда испечёшь, можно есть?  
— Можно.  
Подумал волк, подумал и говорит:  
— Лучше уж не буду я печь хлеб, коли так долго ждать. Как до сих пор обходился без хлеба, так, видно, и обойдусь.

**Русская народная сказка «Как курочка хлеб испекла»**

Жили - были курочка, мышка и тетерев.

Однажды курочка нашла на дороге пшеничное зёрнышко. Видно, кто-то вёз пшеницу на мельницу, и одно зёрнышко упало на дорогу.

- Я зёрнышко нашла! Пшеничное зёрнышко! - закричала курочка. Принесла она зёрнышко домой и говорит мышке и тетереву:

- Вот пшеничное зёрнышко. Надо его смолоть. Кто понесёт зерно на мельницу?

- Не я! - сказала мышка.

- И не я! - сказал тетерев.

Что поделаешь? Взяла курочка зёрнышко и понесла его на мельницу молоть. А мышка и тетерев побежали вслед за курочкой.

Смолола курочка зерно на мельнице и спрашивает:

- Кто муку домой понесёт? Ты, мышка? Или ты, тетерев?

- Не я! - сказала мышка.

- И не я! - сказал тетерев.

Взяла курочка муку и понесла домой. А тетерев с мышкой побежали за ней следом.

Принесла курочка муку домой и говорит:

- Кто тесто замесит?

- Не я! - сказала мышка.

- И не я! - сказал тетерев.

Замесила курочка тесто. И печку истопила. И сама тесто в печку поставила.

Хлеб вышел пышный да румяный. Положила курочка хлеб на стол и спросила:

-А кто хлеб есть будет?

Мышка с тетеревом скорее прыг на лавку.

- Я! - сказала мышка.

- И я! - сказал тетерев.

Шёл мимо петушок и зашёл к курочке в гости.

-О, какой хлеб румяный да пышный! - сказал петушок. - Кто его испёк?

- Я, - сказала курочка.

- А кто зёрнышко на мельнице смолол?

- Я, - сказала курочка.

- А кто зёрнышко на дороге нашел?

-Я, - сказала курочка.

- А кто мышку с тетеревом за стол пригласил? - спросил петушок и посмотрел на мышку и тетерева.

Стыдно им стало. Убежала мышка в свою норку, а тетерев в лес улетел.

**Пальчиковые игры**

*Пальчиковая игра «Зерно»*

|  |  |
| --- | --- |
| текст | движения |
| В теплую землю вложил я зерно  Легкое, будто пушинка оно.  Зернышко-крошка лежало в земле,  Лежало, промокло, согрелось в земле.  Сначала набухло, потом проросло.  Тоненьким колосом в поле взошло. | правой рукой вкладываем воображаемое зерно в раскрытую ладонь левой руки;  покачиваем ладонью, как бы взвешивая  зерно;  округлые ладони прижимаем друг к другу, соприкасаясь пальцами и основаниями ладоней;  большие пальцы ритмично прижимать,  не отрывая оснований ладоней друг от друга;  округлить ладони, потом поднять большие пальцы;  поднять руки вверх, пальцы напряжены; |

*Пальчиковая игра «Хлеб»*

|  |  |
| --- | --- |
| текст | движения |
| Муку в тесто замесили,  А из теста мы слепили:  Пирожки и плюшки,  Сдобные ватрушки,  Булочки и калачи –  Всё мы испечём в печи.  Очень вкусно! | сжимают и разжимают кулаки;  прихлопывают ладошками, «лепят»;  поочерёдно загибают пальца обеих рук,  начиная с большого;  обе ладошки разворачивают вверх;  гладят живот; |

*Пальчиковая игра «Хлебные изделия»*

|  |  |
| --- | --- |
| Текст | Движения |
| Бублик,  Баранку, батон,  И буханку  Пекарь из теста испек спозаранку | Большой палец поочередно образует круг с указательным, средним, безымянным и мизинцем.  Имитация лепки хлеба |

*Пальчиковая игра «Дождик»*

|  |  |
| --- | --- |
| Текст | Движения |
| Дождик, дождик, поливай!  Будет хлеба каравай.  Будут булки,  Будут сушки,  Будут вкусные ватрушки! | *Указательным пальцем одной руки постукиваем по ладони другой.*  *Соединять поочередно большой палец с указательным, средним, безымянным и мизинцем.* |

**Динамические паузы и физкультурные минутки**

*Динамическая пауза «Мельница»*.

|  |  |
| --- | --- |
| Текст | Движения |
| За работу жернова, Зёрна перетрём сперва.  Чтобы сделать каравай, Жернова быстрей вращай  Крепче трём зерну бока,  Получается – мука! | Делаем вращательные движения: руки в стороны на уровне плеч, ладонями вниз. Вращательные движения кулачками пред грудью.  Скользящие движения ладонь о ладонь, перед собой.  Имитируют пересыпание муки из кулака в ладонь |

*Динамическая пауза «Трактора»*.

|  |  |
| --- | --- |
| Текст | Движения |
| Та-ра-ра, та-ра-ра,  Выезжают трактора,  Будем землю пахать,  Будем рожь засевать*,*  Будем хлеб молотить,  Малых детушек кормить. | *Руки согнуть в локтях и прижать к бокам. Делать мелкие притопы.*  *Наклоняться вперёд, попеременные движения руками вперёд-назад.*  *Имитация движения «сеятеля».*  *Попеременные движения руками вверх-вниз.*  *Имитируют качание младенца.* |

**Загадки**

|  |  |
| --- | --- |
| Отгадать легко и быстро:  Мягкий, пышный и душистый,  Он и черный, он и белый,  А бывает подгорелый. (Хлеб) | Мы ржаные Кирпичи В жаркой испекли печи. На машину загрузили- Покупайте в магазине! (Хлеб) |
| В кусочке сдобного теста  Нашлось для начинки место,  Внутри него не бывает пусто –  Есть мясо или капуста. (Пирожок) | Посмотри, какой глазок –  Сверху виден творожок;  Пирожкам она подружка.  Отгадали - что?. .(Ватрушка) |
| Белый хлеб продолговатый И воздушный, словно вата. Сверху в рубчиках весь он. Это — нарезной… (Батон.) | В день веселых именин  Выпекают хлеб один,  Поскорее называй  Выпекают …. (Каравай) |
| За лесом усатое море лежит,  Волна за волною по морю бежит.  Пройдет по волнам великан-пароход,  И каждую каплю с собой заберет. (Комбайн) | Из меня пекут ватрушки.  И оладьи и блины.  Если делаете тесто,  Положить меня должны.  (Мука) |
| Встану я, когда вы спите,  И муку просею в сите,  До красна нагрею печь,  Чтобы хлеб к утру испечь. (Пекарь) | Я пузырюсь и пыхчу,  Жить в квашне я не хочу.  Надоела мне квашня,  Посадите в печь меня. (Тесто) |

**Стихи о правилах поведения за столом**

Медвежонок хлеб жевал, говорил с набитым ртом

Что? Не мог понять никто.

После взялся за компот - стол облил и весь живот!

Все над ним хохочут звонко, застыдили медвежонка

Ты не знаешь, за столом надо есть с закрытым ртом!

Не спеши, не говори, крошки на пол не сори

после встань из-за стола в шубе чистой, как была!

**Пословицы и поговорки о хлебе**

Без хлеба и медом сыт не будешь.

Без хлеба куска везде тоска.

Без хлеба сыт не будешь.

Был бы хлеб, а зубы сыщутся.

Была бы мука да сито, и сама б я была сыта.

Голодной куме все хлеб на уме.

Горькая работа, зато сладок хлеб.

Гречневая каша — матушка наша, а хлебец ржаной — отец наш родной.

Если хлеба ни куска, так и в тереме тоска.

Как хлеба край, так и под елью рай, а хлеба ни куска, так везде тоска.

Калач приестся, а хлеб никогда.

Покуда есть хлеб да вода — все не беда.

Пот по спине — так и хлеб на столе.

Хлеб на стол, и стол — престол.

Хлеба ни куска, и стол — доска.

Хлеб наш насущный: хоть черный, да вкусный.

Хоть по-старому, хоть по-новому, а без хлеба не прожить.

***Анкета для родителей «Хлеб всему голова»***

1. **Любит ли ваш ребёнок хлеб?**

А) Да

Б) Нет

В) Не очень

1. **Какой хлеб он больше любит: черный или белый?**

А) Черный

Б) Белый

1. **Как часто ваша семья покупает хлеб?**

А) Каждый день

Б) Через день

В) Один-два раза в неделю

1. **Как вы считаете, хлеб полезен или вреден?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **Сколько хлеба вы покупаете?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **Что вы делаете с оставшимся хлебом?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

А) Весь доедаем

Б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба

В) Убираем до следующего раза

      Г) Собираем крошки, остатки  и кормим птиц, домашних животных

      Д) Выкидываем

1. **Беседуете ли Вы с ребенком на тему «Как хлеб в дом пришел?»**\_\_\_\_\_\_\_

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

1. **Какая выпечка нравится вашему ребёнку?**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба**

**(пожалуйста, напишите название или рецепт)**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 



 

 

