

Проект «Пот на спине - так и хлеб на столе»



Подготовила:

Учитель-логопед

Бобина Наталья Николаевна

Актуальность

Многие не задумываются о том, сколько усилий необходимо приложить, чтобы хлеб попал к нам на стол. Мы наблюдаем, что многие относятся к хлебу небрежно, бросают, играют им. Поэтому очень важно рассказывать дошкольникам о хлебе, о труде хлеборобов, пекарей. Проследить путь как из зернышка появляется булка хлеба.

Проект «Пот на спине - так и хлеб на столе» рассчитан на старший дошкольный возраст - это эффективный инструмент для комплексного развития речи детей через расширение знаний о значении хлеба, процессе его производства и связанных с этим профессиях. Он помогает не только обогатить словарный запас, развить связную речь, но и воспитать уважительное отношение к труду.

Цель

Развивать речь детей (обогащать словарь, совершенствовать грамматический строй, улучшать связную речь) через формирование у них представления о том, какой долгий и непростой путь проходит хлеб, прежде чем попасть к нам на стол, о труде людей разных профессий.

По числу участников - групповой.

По времени продолжения - долгосрочный (сентябрь)

Задачи

Образовательные: познакомить детей с процессом выращивания и изготовления хлеба (от посева до выпечки), рассказать о профессиях (хлебороб, комбайнёр, агроном, мельник, пекарь), познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом.

Развивающие: развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы; активизировать словарь по теме; совершенствовать грамматический строй (учить образовывать однокоренные слова, согласовывать слова в предложении).

Воспитательные: воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к труду людей сельскохозяйственного производства.

План реализации

1. Подготовительный этап.

Пословицы, поговорки, загадки о хлебе.

Наглядный материал: картины или иллюстрации с изображением хлебных полей, этапов производства хлеба, профессий.

2. Основной этап.

Беседы о хлебе, его значении в жизни человека, о труде людей: «Как хлеб на столе оказался?», «Почему надо к хлебу относиться бережно?»

Игры:

«Родственные слова» (крошки от хлеба - хлебные, посуда для хлеба - хлебница, человек, который выращивает хлеб - хлебороб).

«Каким бывает хлеб по запаху, вкусу, на ощупь?» (вкусный, мягкий, черствый, белый, горячий, ржаной);

«Что сначала, что потом?» (нужно выстроить последовательность: посеять → вырастить → собрать → смолотить → замесить тесто → испечь);

«Кто это делает?» (дети угадывают профессию по описанию);

Работа с пословицами и поговорками

Разбор смысла фразы «Пот на спине - так и хлеб на столе», обсуждение других подобных выражений («Что посеешь, то и пожнёшь», «Горька работа, да хлеб сладок»).

Горькая работа, зато сладок хлеб.

Если хлеба ни куска, то и в тереме тоска.

Из одной муки хлеба не испечешь.

Хлеб – батюшка, вода – матушка.

Хлеб – кормилец.

Хлеб на стол, и стол – престол.

Хлеб ногами топтать – народу голодать.

Без хлеба куса везде тоска.

Вода вымоет, а хлеб выкормит.

Голодной куме всё хлеб на уме.

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

Хлеб в пути – не тягость.

Хлеб да соль – и обед пошел.

Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

Будет хлеб, будет и обед.

Летом дома сидеть – зимой хлеба не иметь.

Зимой снег глубокий, летом хлеб высокий.

Чтение художественной литературы белорусская сказка «Лёгкий хлеб», рассказ М. Пришвина «Лисичкин хлеб».

Продуктивная деятельность: рисование хлебных полей, лепка хлебобулочных изделий.

3. Заключительный этап.

Организация выставки детских работ «Путешествие зернышка».

Проведение итогового мероприятия («Пот на спине - так и хлеб на столе»), где дети делятся своими знаниями, рассказывают, что нового они узнали, как поняли смысл пословицы.

Игра: «Угадай на вкус»

Закрепление материала в повседневной жизни: обсуждение, почему важно не выбрасывать хлеб, как можно помочь взрослым в выращивании растений.

Ожидаемые результаты

Расширение активного и пассивного словаря по теме «Хлеб».

Улучшение навыков связной речи, умение строить сложные предложения.

Бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей, участвующих в его производстве.

Положительная динамика в речевом развитии детей благодаря использованию метода проекта.