

## **СОЦИАЛЬНО – ЗНАЧИМЫЙ ПРОЕКТ**

### **«ЦЕНИТЕ ХЛЕБ!»**

**Вид проекта:** социально-значимый.

**Продолжительность проекта:** долгосрочный.

**Участники проекта:** дети старшей группы; воспитатели; родители воспитанников, посещающих ДОО; бывшие выпускники детского сада, учащиеся 1 «Б» класса МБОУ СОШ №58 г. Краснодар; учащиеся ДШИ №4 МО г. Краснодар; рабочие разных профессий Пашковского хлебозавода.

**Актуальность:**

В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

О хлебе, об отношении к нему следует говорить, писать для наших детей, чтобы они не росли невеждами, чтобы для них, как и для нас, рядом со словами Родина, Дружба, Мир, Отец, Мать стояло слово Хлеб. Производство хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если ребёнок будет знать, сколько затрачено сил для того, чтобы получить хлеб, то будет бережнее относиться к нему. Любви и уважению к хлебу нужно учить с детства, прививать эту любовь и в семье, и в детском саду.

**Цель проекта:** сформировать у детей целостное представление о процессе производства хлеба, о ценности хлеба. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

**Задачи проекта:**

- Сформировать систему знаний детей о производстве хлеба - полезного и необходимого продукта для жизни человека.
  - Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека.
  - Обогатить познавательный опыт детей.
  - Создавать условия для воспитания бережного отношения к хлебу, чувства благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.
  - Показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас.
  - Показать значимость сельскохозяйственной техники.
  - Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
-

## **Ожидаемые результаты:**

1. У детей будут сформированы:

- представления о ценности и пользе хлеба;
- знания детей о производстве хлеба;
- умения детей применять трудовые навыки;
- понимание детьми важности труда хлебороба, комбайнёра и труда людей, участвующих в производстве хлеба;
- знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- бережные отношения к хлебу.

2. Осознание родителями важности нравственного воспитания детей.

### **Этапы проекта:**

#### **1. Подготовительный этап:**

1. Сбор и анализ литературы по данной теме.
2. Определение цели, исходя из интересов и потребностей детей.
3. Планирование предстоящей деятельности, направленной на реализацию проекта.
4. Обеспечение дидактического комплекса для реализации проекта
5. Накопление, систематизация и определение источников информации.
6. Организация предметно-развивающей среды;
7. Работа с родителями.

#### **2. Основной этап:**

Виды деятельности и формы работы.

*Игровая деятельность:*

сюжетно–ролевые игры: «Семья», «Хлебный магазин»; «Булочная», «Кулинария».

дидактические игры: «Что из какой муки испекли»; «Что сначала, что потом»; «А какой он, хлеб»; «Кто больше назовет хлебобулочных изделий»; «Назови профессию». «Угадай на вкус», «Кто назовет больше блюд?», «Кто растит хлеб?» «Узнай профессию».

словесная игра «Расскажи, какой бывает хлеб?» «Скажи иначе».

Ситуативный разговор: «Почему в народе говорят: - «Хлеб – всему голова?», «Где можно купить хлеб?»

Игра - драматизация по сказке «Колобок»

Настольный театр по сказке «Колосок»

*Познавательно-музыкальный спектакль «Волшебное зернышко»*

*Социально – коммуникативная и познавательная деятельность*

Беседы: «Что мы знаем о хлебе?», «Профессия – хлебороб», «Как хлеб на стол пришел»; «Какой бывает хлеб»; «Как испечь хлеб дома»; «Берегите хлеб».

Рассматривание репродукции картин И. Шишкина «Рожь», «Уборка хлеба»; Г. Мясоедова «Жатва»; М. Клодт «На пашне».

*Речевое развитие и чтение художественной литературы*

Сказки: «Легкий хлеб», «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», В. Ремизов «Хлебный голос», Я. Аким «Хлеб», Т. Шорыгина «Ломоть хлеба», Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог», И. Токмакова «Что такое хлеб», Н. Самкова «О хлебе», П. Коганов «Хлеб - наше богатство», Я. Аким «Пшеница»; В. Карасёва «Ночной хлеб»; загадки, скороговорки, пословицы, поговорки.

Рассказывание с опорой на фото по теме «Моя мама стряпает булочки».

Викторина «Культура поведения за столом, бережное отношение к хлебу»

*Просмотр презентации «Путь хлеба», клипа на тему песни «Хлеб всему голова» в исполнении О.Воронец.*

*Познавательно – исследовательская и опытно – экспериментальная деятельность*

Наблюдения и рассматривание альбомов;

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;
- репродукций картин русских художников на заданную тему;
- просмотр диафильма «От зерна до каравая».

Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

Экскурсия на кухню

- Выращивание семян (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

Опыты: «Сравнить пшеничный и ржаной хлеб по цвету, форме, вкусу», «Определи, чем легче работать?».

Во время прогулки наблюдение «Кто в детский сад привозит хлеб?»

*Продуктивная деятельность*

Рисование: «Хлебобулочные изделия»

Аппликация: «Спелые колоски»(оригами), «Золотая нива» (коллективная работа)

Лепка: «Самые вкусные пироги»

Конструирование из конструктора Lego - «Мельница»

*Взаимодействие с родителями:* осенние посиделки «Испекла бабушка пирог!»

Викторина «Как быть вежливым?» Игра по сказке «Колобок».

### **Работа с родителями:**

1. Анкетирование на тему: «Хлеба к обеду в меру бери...».
2. Консультация для родителей: «Семейные рецепты - важно ли иметь семейные традиции». Памятка «Убираем хлеб»
3. Беседа «Значение хлеба в жизни человека».
4. Папка-передвижка «Хлеб всему голова!»
5. Выпуск газеты «Хлеб - наше богатство».
6. Экскурсия на Пашковский хлебозавод и в пекарню.
7. Предложить детям вместе с родителями найти и выучить стихи, пословицы и поговорки о хлебе.
8. Замешивание теста и выпечка хлеба в домашних условиях (хлебопечка). Чаепитие с родителями (с хлебобулочными изделиями).
9. Кулинарная книга «Рецепты бабушек и мам».
10. Создание видеоролика: «Хлебобулочные изделия печём дома».

### **3. Заключительный этап:**

1. Подведение итогов проекта, оформление паспорта проекта.
2. Анализ достижения поставленной цели и полученных результатов.
3. Фотоотчёт и видеозапись мероприятия.
4. Чаепитие с родителями.
5. Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации.
6. Презентация проекта «Цените хлеб!» педагогам и администрации ДОО.

### **Продукт проектной деятельности:**

1. Инсценировка по сказке «Колосок» для детей младшей группы с привлечением учащихся ДШИ №4 МО г. Краснодар.
2. Изготовление изделий из теста для сюжетно – ролевой игры «Магазин» совместно с бывшими выпускниками, учащимися 1 «Б» класса МБОУ СОШ №57 г. Краснодар.
3. Посещение детей с родителями пекарни и Пашковского хлебозавода.
4. Создание видеоролика: «Хлебобулочные изделия печём дома».