



# Социально-значимый проект для детей старшего возраста на тему: «Откуда хлеб на стол пришел?»

Беляева Елена Сергеевна, воспитатель

# АКТУАЛЬНОСТЬ

Поддержание интереса ребенка к продуктам, созданным руками человека, явлениям окружающей действительности, общественной жизни, способствует развитию познавательной активности ребенка и его положительных личностных качеств

## Новизна проекта:

**создание условий для активного взаимодействия ребенка с людьми, занятыми в производстве хлеба.**

**Выявленные противоречия:** желание детей оказывать посильную помощь взрослым и отсутствие в силу возраста личного опыта общественной деятельности.

## Цель проекта

- ▶ Формирование у детей эмоционально-оценочного отношения к труду взрослых посредством обогащения знаний о культурно-исторической и пищевой ценности хлеба.

## Задачи проекта

Развивать интерес к профессиям «пекарь» и «хлебороб», формировать чувство уважения к людям этих профессий.

Познакомить с традиционными орудиями труда хлебороба

Формировать ценностное отношение к труду взрослых

Формировать умение различать вкусовые качества хлебобулочных изделий и делиться полученными впечатлениями

Развивать представление о процессе приготовления хлеба как полезного и необходимого продукта для жизни человека

Формировать у детей личностную культуру поведения и общения среди взрослых и сверстников

**ГИПОТЕЗА:** ЕСЛИ СОЗДАТЬ НЕОБХОДИМЫЕ УСЛОВИЯ ДЛЯ ОБОГАЩЕНИЯ ЗНАНИЙ И ПРЕДСТАВЛЕНИЙ ДЕТЕЙ О ПРОИСХОЖДЕНИИ И ПРОИЗВОДСТВЕ ХЛЕБА, ТО МОЖНО СФОРМИРОВАТЬ У ДЕТЕЙ ЦЕННОСТНОЕ ОТНОШЕНИЕ К ТРУДУ ВЗРОСЛЫХ ЛЮДЕЙ, ЖЕЛАНИЕ ОКАЗЫВАТЬ СТАРШИМ ПОСИЛЬНУЮ ПОМОЩЬ, УЧАСТВОВАТЬ В СОЦИАЛЬНО - ПОЛЕЗНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.



## ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

Сформированность у детей компетенций, связанных с трудом человека в выращивании зерновых культур и производстве хлебобулочных изделий, собственного бережного отношения к хлебу, создание продуктов проектной деятельности

## ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ НА ПРОГНОСТИЧЕСКОМ ЭТАПЕ ПРОЕКТА

- Тематическая беседа «Что мы знаем о хлебе?»
- Презентации «Что растёт в поле?»; «Как зерно в хлеб превратилось?»; «Как в старину хлеб растили?»
- Рассматривание репродукций картин В.М. Каратая «Золотая рожь», «Пекарня»
- Чтение произведений детской художественной литературы о хлебе
- Видеоролик «Уборка урожая пшеницы»
- Заседания клуба «Исследователь»:
  - «Происхождение выражений - «хлеб-батюшка» и «хлеб-кормилец»;
  - «Копилка народной мудрости» - пословицы и загадки о хлебе»;
  - «Правила уважительного обращения хлебом»

## ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ НА ПРАКТИЧЕСКОМ ЭТАПЕ ПРОЕКТА

- Презентация «Кубанский комбайнёр»
- Экскурсия в продуктовый магазин
- Досуги с участием учащихся начальных классов СОШ: «Сказка про хлеб»,  
«Как мы зёрнышко растили».
- Встреча с работниками хлебопекарни
- Акция «Берегите хлеб!»
- Творческая мастерская: «Готовим тесто», «Создание макета «Мельница», «Игровые атрибуты из соленого теста для сюжетно-ролевой игры «Пекарня»



# ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ НА ОБОБЩАЮЩЕМ ЭТАПЕ ПРОЕКТА

- Фотовыставка «Мир хлеба»
- Оформление плаката «Машины-Помощники людям нужны, чтобы вырастить хлеб»
- Тематическая выставка рисунков «Военный хлеб»
- Оформление альбома «Рецепты выпечки хлеба»
- Праздник «Хлеб всему голова» с привлечением учащихся начальных классов СОШ № 52



## РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА



- У воспитанников сформированы необходимые представления об исторической ценности хлеба и о труде людей, занятых в производстве хлеба
- Дети проявляют бережное отношение к хлебу, как к продукту труда многих людей
- Дети проявляют личностную культуру поведения и общения в среде взрослых и сверстников

*Не напрасно народ с давних пор и поныне  
Хлеб насущный зовет самой первой святыней.  
Золотые слова забывать мы не вправе:  
«Хлеб всему голова!» - в поле, в доме, в державе!*



**БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ !**