

**Проект № 3 на тему: «Труд»
подтема «Хлеб - всему голова»
в рамках реализации
Программы воспитания
ООО «Счастливое детство»**

Группа «Бабочки»

Воспитатель: Сухарева Н.В.

Цель: формирование у старших дошкольников ценностного отношения к труду

Задачи:

- Учить детей уважать труд, людей труда;
- Сформировать знания о людях таких профессий, как учитель, воспитатель, работник сельского хозяйства (комбайнер, тракторист);
- Познакомить с процессом, как выращивают хлеб;
- Познакомить детей с профессиями, которые окажут влияние на их нравственное развитие;
- Учить бережно относиться к хлебу.

Актуальность проекта

- Сегодня очень важно формировать у детей знания о труде взрослых, значимости труда для общества в целом. Это необходимо для того, чтобы оказать существенное влияние на их нравственное развитие. Важно в самом начале дать ребенку пример для подражания. Таким примером должен стать трудящийся человек.
- Ребенка окружает множество предметов, изготовленных человеком, продуктов, которые также выращены человеком. Очень важно, чтобы ребенок бережно к ним относился, воспитывать уважительное отношение к результату его деятельности.
- Поэтому основополагающим вопросом является: «Как научить детей ценить труд человека?»
- В рамках данного проекта мы ответим на этот вопрос.

- **Участники проекта:** дети группы «Бабочки», родители, воспитатели.
 - **Срок реализации проекта:** 1 месяц
 - **Вид проекта:** краткосрочный.
-

Этапы проекта

- **Подготовительный:** 3 дня (создание условий для проекта «Хлеб - всему голова»)
- Подбор картинок о профессиях людей, выращивающих хлеб.
- Подбор дидактических игр о хлебе «Из частей – целое», «Что сначала – что потом» «Покупки».
- Подбор произведений художественной литературы (пословицы, сказки, стихи, загадки, игры о хлебе).
- Разработка плана работы с детьми, родителями и воспитателями.
- **Основной этап:**
- Реализация плана работы с детьми, родителями и воспитателями.
- **Заключительный этап:** 3 дня
- Подведение итогов.
- Представление проекта воспитателям, родителям.
- Представление проекта и материалов к проекту на конкурсах разного уровня.

Ожидаемые результаты

- Работа над проектом поможет развить нравственные качества детей, обогатить активный словарь детей специальными терминами и названиями.
- В результате реализации этого проекта дети станут бережно относиться к хлебу, понимать, что в каждом кусочке хлеба есть труд многих людей!

Работа с детьми

Просмотр презентации «Профессия «пекарь»»



Мы побеседовали о хлебе и выяснили, что:

-
- Хлеб - это продукт человеческого труда, символ благополучия и достатка.
 - Хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздничные дни.
 - Без хлеба не обходится ни один прием пищи.
 - Поговорили о труде людей, выращивающих и доставляющих на наши столы этот продукт. Побеседовали о пользе хлеба, о его ценности и тяжелом труде хлеборобов, выращивающих хлеб, о бережном отношении к хлебу.
 - Получили знания о том, как выращивали хлеб в старину и как это происходит сейчас.

Рассмотрели картинки о профессиях пекаря, кондитера, комбайнера.



Поиграли в дидактическую игру «Из частей - целое»



Посмотрели мультфильмы о хлебе

- «Теплый хлеб»; «Лисичкин хлеб»; «Легкий хлеб».



Изготовили пирожные из пластилина



• Работа с родителями

Были приглашены родители, которые рассказывали о своих профессиях, делились с детьми интересной и познавательной информацией.



• Работа с воспитателями

- Консультация «Формирование у дошкольников знаний о профессиях и труде взрослых».



Заключение

- В результате работы над проектом дети углубили свои знания о том, как вырастить хлеб. Узнали об истории возникновения хлеба и о профессиях людей, благодаря которым у нас на столе есть хлеб, а в магазинах - продукты, изготовленные из муки.
- Работа над проектом помогла развить нравственные качества детей.
- Увеличилось число родителей, принимающих участие в жизни детского сада и группы.
- Дети стали бережно относиться к хлебу, понимая, что в каждом кусочке хлеба заложен труд многих людей!