



ПОДГОТОВИЛА:
Ермолаева Т.П., воспитатель
МДОАУ «Детский сад № 96 г. Орска»

ПАСПОРТ СОЦИАЛЬНОЙ АКЦИИ «БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!»

Обоснование проблемы. "Хлеб всему голова" - так говорят, потому что хлеб самый распространённый продукт на земле, без него не садятся за стол. Отношение человека к хлебу - важный показатель его воспитания и культуры.

К сожалению, современные дети порой не подозревают, сколько труда требуется затратить, чтобы испечь обычный батон хлеба.

Акцию "Берегите хлеб!" можно приурочить к Всемирному дню хлеба (16 октября) или к Дню снятия блокады города Ленинграда (27 января). В содержании акций можно сделать акцент на тот или другой день.

Целевая установка. Показать значимость хлеба в жизни человека. Воспитывать бережное отношение к хлебу у детей и взрослых. Привлечь родителей воспитанников к сохранению памяти о блокадном Ленинграде, воспитывать у детей чувство гордости за историю своей страны.

Социальные партнёры. Семьи воспитанников.

Материалы и оборудование. Материалы для творческой продуктивной деятельности - лепки, рисования, аппликации (пластилин, доски для лепки, краски, кисти, бумага, палитра, баночки для воды, цветная бумага, клей, ножницы).

АЛГОРИТМ ПРОВЕДЕНИЯ АКЦИИ

Беседы с детьми: "Хлеб наше богатство", "Откуда хлеб к нам пришёл?", " Кто такой хлебороб?", " Нельзя выкидывать хлеб", "Что можно приготовить из зачерствевшего хлеба?", "Профессии людей, связанные с выращиванием хлеба", "Профессии людей, связанные с изготовлением хлеба".

Вопросы для обсуждения: Что вы знаете о хлебе? Каким бывает хлеб? Какой хлеб вы больше любите? Какие бывают виды хлебобулочных изделий? (Батон, сайки, калачи, рогалики, пироги и пирожки, пончики, бублики, крендели, сухари, хала и др.) Откуда берётся хлеб? Как хлеб попадает в магазин? Из чего делают хлеб?, Где берут для него муку? Какие продукты нужны, чтобы приготовить тесто? Люди каких профессий участвуют в производстве хлеба?

Выставка домашних хлебных изделий. Пригласить к участию семьи воспитанников особенно бабушек.

Экспериментальная деятельность. Рассматривание иллюстрации, репродукции картин, посвящённых выращиванию хлеба, экспериментальная деятельность, рассматривание зёрен ржи, ячменя пшеницы, овса через лупу, превращение зёрен в муку с помощью ступки, выращивание семян. Замешивание теста.

Продуктивная деятельность: Рисование "Колосок", лепка "Хлебные изделия".

Творческая мастерская: изготовление памяток "Берегите хлеб". Дети вместе с педагогом обсуждают, каким должен быть текст на памятке, каким должно быть её

оформление. Хлеб на памятке можно изобразить с помощью приложения. Текст можно напечатать на компьютере и распечатав, приклеить на памятку.

Подготовка тематического мероприятия "Хлеб всему голова".

Создание мультфильма на тему "Берегите хлеб!". При создании мультфильма желательно использовать детские поделки рисунки.

Кульминационное событие акции. Организовать тематическое мероприятие "Хлеб всему глава" с использованием тематических информационных материалов, стихотворений, песен, с которыми дети познакомились ранее.

Провести экскурсию по выставке хлебных изделий, организовать премьеру мультфильма, созданного детьми в совместно со взрослыми, вручить участникам акции и зрителям памятки о бережном отношении к хлебу.

Разместить информацию об акции в социальных сетях..

ПРАКТИЧЕСКИЙ МАТЕРИАЛ ПО ОРГАНИЗАЦИИ АКЦИИ ПРОЕКТА

Художественные произведения: О. Берггольц "Ленинградская поэма" (отрывки), С. Михалков "Булка", белорусская народная сказка "Лёгкий хлеб", украинская народная сказка "Колосок", И. Токмакова "Что такое хлеб?", О. Странович "Хлеб", Я Аким "Хлеб", Т. Шарыгина "Ломоть хлеба".

Пословицы и поговорки. "Хлеб всему голова", "Будет хлеб, будет обед", "Всякий хлеб ест, да не всякий его сеет", "У кого хлебушко - у того и с счастье", "Пот на спине, так и хлеб на столе", "Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно", "Зимой снег глубокий, летом хлеб высокий", "Хлеб в пути не тягость".

Иллюстрированный материал: репродукции картин И. Шишкина "Рожь", И. Машкова "Снедь московская", А. Пластова "Жатва", И. Воробьевой "Трудный хлеб. В годы войны", Т. Яблонской "Хлеб", Ю. Кузьмина "Уборка урожая".

А вы знаете что...

Хлеб-символ здоровья и благополучия человека. Существует старинный русский обычай встречать гостей хлебом – солью.

В годы войны жителям блокадного Ленинграда выдавали ежедневный паек - кусочек хлеба весом 125 граммов на день. Хлеб пекли из муки с добавлением жмыха. Из засохшего ржаного хлеба можно приготовить не только сухарики, но и домашний квас. На Руси хлебный квас был каждодневным напитком.

Квас содержит много полезных веществ, он бродит, утоляет жажду, улучшает обмен веществ, снижает усталость, повышает работоспособность, иммунитет.

Тесто называют живым, потому что оно способно подниматься. Для того, чтобы тесто поднималось в него, добавляют пекарские дрожжи, дрожжи-это одноклеточные грибы. В холодильнике, они "засыпают", но стоит поместить их в тепло добавить сахар и воду, как они "просыпаются", оживают. Размножаясь, дрожжи выделяют пузырьки углекислого газа- благодаря им и поднимается тесто, когда мы разрезаем хлеб, мы видим следы этих пузырьков дырочки в его мякоти.

Материал подготовлен на основе
учебно-методического издания
«Социальные акции в детском саду»,
авторы Белая К.Ю., Каралашвили Е.А.,
Павлова Л.И., ООО «Русское слово», 2022 г.)