

ПРОЕКТ «Хлеб всему голова»»

**БДОУ «Детский сад компенсирующего
вида № 278»**

Подготовительная группа №7

Воспитатель Шахматова С.А.

Г. Омск 2023 год

■ **Тип проекта:** познавательно-исследовательский.

■ **Продолжительность проекта:** краткосрочный

■ **Актуальность проекта:**

Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. С хлебом дети встречаются ежедневно и, возможно, у них теряется значимость этого главного продукта. Это проявляется небрежным отношением к хлебу. В ходе проекта мы проследим весь путь хлеба от зернышка до нашего стола. Проект расширит знания детей о пользе хлеба и о тяжелом труде

Цель проекта:

расширить знания детей о хлебе, привить уважения к хлебу, к людям, вырастившим его.



Задачи проекта:

1. Обучающие:

- обогащать представления детей о значимости и ценности хлеба - формировать систему представлений детей о приготовлении, дать детям представления о том, как выращивают хлеб (от зернышка в поле до каравая на столе):
- донести до сознания детей, что хлеб – это итог работы многих людей.

2. Развивающие:

- развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение;
- обогащать словарный запас детей ;
- расширять представления детей о видах хлебобулочных изделий

Воспитательные:

Ожидаемый результат:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;*
- получить знания о том, как выращивают хлеб, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;*
- воспитывать интерес к профессиям комбайнера, мукомола, кондитера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;*
- воспитывать бережное отношение к хлебу;*

Этапы работы над проектом:

- 1.Подготовительный: Разработка стратегии реализации проекта**
- 2.Основной: проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.**
- 3.Заключительный: подведение итогов, создание итоговой**

Просмотр презентации «Хлеб всему голова. От зернышка до хлеба на столе»



Просеивание муки



Приготовление теста для





Лепим печенье из теста





Рисуем хлебобулочные



Угощение к чаепитию



Спасибо

за

внимание

