Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад комбинированного вида № 25«Рябинка»

Информационно-исследовательский проект в подготовительной к школе группе №4 «Звёздочка»
«ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»



Разработали и провели воспитатели группы:
Сафронова Оксана Николаевна
Трегубова Марина Ивановна

Г. Бердск 2021 год

Гипотеза проекта

Предполагаем, что если дети будут знать о том,
почему люди издавна так ценят хлеб,
то будут бережнее к нему относиться.



Актуальность проекта

Хлеб – это продукт человеческого труда,
это символ благополучия и достатка.
Без него не обходится ни один приём пищи.
Ценность хлеба ничем нельзя измерить.
Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб,
и относятся к хлебу небрежно – играют,
бросают, крошат, лепят фигурки,
выбрасывают недоеденные кусочки.
Проект призван обратить внимание детей,
какими усилиями появляется хлеб на нашем столе,
воспитывать бережное отношение к хлебу.



Цель проекта:

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

Задачи проекта:

- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека; показать каким трудом добывается хлеб для народа;
- развивать творчество и фантазию, мышление и сообразительность, наблюдательность и воображение;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.



Ожидаемые результаты:

- у детей сформированы представления о ценности хлеба;

- дети узнают о том, как выращивали хлеб в старину и как это происходит сейчас;

- дети узнают о профессиях пекаря, комбайнёра, тракториста, мельника, кондитера, продавца;

- дети более бережно будут относиться к хлебу.



Познавательное развитие «Такой разный хлеб»







Лепка из солёного теста «Булочки, ватрушки»









Пазлы «Изделия из муки»









Аппликация «Мой торт»









Работа с родителями:
«Кулинарная книга группы №4 «Звёздочка»










2 яйца
1 ст. сахара
1 ст. кефира
4,5 ст. муки
Крем:
молока
сахара
Приятного аппетита !


Рецепт приготовления хачапури
с сыром из слоеного теста.



Шарлотка с яблоками

Продукты

Яблоки - 2 шт.

Мука - 200 г

Молоко - 120 г

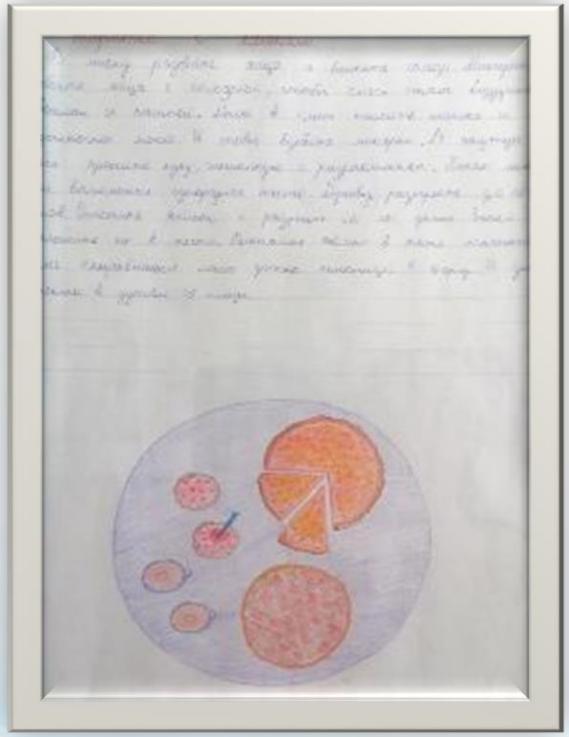
Масло сливочное - 80 г + для смазывания формы

Яйца - 3 шт.

Сахар - 120 г + для посыпки

Разрыхлитель - 10 г





Продукты

Яблоки - 2 шт.

Мука - 200 г

Молоко - 120 г

Масло сливочное - 80 г + для смазывания формы

Яйца - 3 шт.

Сахар - 120 г + для посыпки

Разрыхлитель - 10 г





Экскурсия в молодёжный центр «100 друзей»
«Тайна пшеничного зёрнышка»



















Спасибо за внимание!

