

«Хлеб на стол, так и стол престол»

Старшая группа №2



Воспитатели: Богомолова А.С.

Цель проекта:

Формировать знания о хлебе, как о великом богатстве на Земле.



Задачи проекта:

- ❖ Развивать поисковую деятельность детей, интеллектуальную инициативу.
- ❖ Совершенствовать способы экспериментирования и моделирования.
- ❖ Формировать способы построения познавательной деятельности с помощью взрослого.
- ❖ Формировать предпосылки учебной деятельности, навыков коммуникативной деятельности, произвольности в продуктивной деятельности.
- ❖ Развивать проектно-исследовательские навыки: выявить проблему, искать решение, анализировать результат.
- ❖ Познавательное развитие:
- ❖ Систематизировать знания, развивать творческие способности. Обогащать словарь детей, согласовывать слова в предложения.

Этапы реализации

Подготовительный этап.

- ❖ Рассматривание репродукции картин: «Рожь» И. Шишкин. «Уборка хлеба». «На пашне» М. Клодт.
- ❖ Беседа «Что мы знаем о хлебе»
- ❖ Разучивание пословиц о хлебе «без соли, без хлеба половина обеда», «больному помогает врач, а голодному – калач», «горька работа, а хлеб сладок», «хлеб батюшка-водица матушка».



Методологическая база проекта

- ❖ Литература: В. В. Похлёбкин «Тайна хорошей кухни».
- ❖ Интернет - ресурс: Пословицы, поговорки, стихи о хлебе.
- ❖ Дидактический материал: «Как наши предки хлеб растили». «Расскажи о хлебе».
- ❖ Музыкальный альманах «Праздник урожая».
- ❖ Сказки: «Как воробей на мельницу ездил». «Три калача и одна баранка». «Что в поле выросло».

Актуальность темы проекта:

- ❖ Сформировать предпосылки здорового питания в течении всей жизни, бережного отношения к хлебу.
- ❖ Воспитывать уважение к труженикам, чьими руками создаётся богатство - хлеб.



Социализация:

Продолжать приобщать детей к общепринятым нормам взаимоотношений со сверстниками и взрослыми.



Физическое развитие:

Формировать привычку вести здоровый образ жизни, осознанно относиться к еде, а через еду и к своему здоровью.



Эстетическое развитие:

Развивать воображение, технические навыки
рисования и лепки.





- ❖ Экскурсия на кухню. Наблюдение за работой повара.
- ❖ Технология приготовления теста.
- ❖ Изготовление хлебобулочной продукции из слоеного теста
- ❖ Рисование «Как выращивают хлеб».

❖ Конкурс домашней выпечки.









Основной этап.

- ❖ Экскурсия на кухню.
- ❖ Беседы о пользе хлеба.
- ❖ Фотографирование детей
- ❖ Консультация для родителей на тему: «Что прочитать детям о хлебе».
- ❖ Рецепты домашней выпечки.
- ❖ Книги из домашней библиотечки о хлебе.
- ❖ Изготовление из солёного теста хлебобулочной продукции.



Завершающий этап

- ❖ Презентация проекта «Хлеб на стол, так и стол престол».
- ❖ Оформление папки «Что мы узнали о хлебе».







