

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №1»

Проект в подготовительной группе №3
«Хлеб — всему голова!»

Воспитатель: Титова О. В.

Вид проекта: информационно-исследовательский.

По количеству участников: групповой

Продолжительность проекта: краткосрочный

Сроки реализации проекта: 2 недели – 16.10.2023г – 27.10.2023г.



Цель: Расширить знания детей о хлебе, сформировать целостное представление о процессе выращивания хлеба и профессиях людей, задействованных в этом процессе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи проекта:

Образовательные:

- Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку.
- Познакомить со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом.
- Обогащать активный словарь детей специфическими терминами и названиями.
- Словообразование родственных слов от слова **«хлеб»**, употребление относительных прилагательных.
- Обогащать познавательный опыт детей.
- Продолжить знакомить с картинами известных художников.
- Познакомить с произведениями разных авторов, посвященных хлебу.

Развивающие:

- Развивать связные коммуникативные навыки: монологическую и диалогическую речь.
- Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы.
- Развивать умения и навыки работы с пластичным материалом.

Воспитывающие:

- Воспитывать бережное отношения к хлебу.
- Воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба.

. Работа над проектом

Изучили пословицы и поговорки

Пословицы и поговорки

«До поры до времени не сеют семени»;

«Весной час упустишь, годом не наверстаешь»;

«Пришло время сева, не глазей ни вправо, ни влево»;

«Кто весной не сеет, тот осенью жалеет»;

«Не пиры пировать, когда хлеб засевать»;

«Сей в срок — будет прок

«Весной пролежишь — зимой с сумой побежишь»;

«Чем лучше семя схоронится, тем лучше уродится»;

«Хорошо зерно в землю спать уложишь — хорошо и разбудишь, сыт будешь»;

« Не соберешь овес — наглотаешься слез»

Рисование «Колосок»



Конструирование «Мельница»



«МЕЛЬНИЦА»



Добываем муку из зерна





Исследование обработанных зерен и муки



Процесс замешивания теста



Замешиваем тесто из муки



Работаем с тестом







Готовый продукт «Батоны и каравай»



Хлеб

**Пышный, мягкий, пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой золоченной
Шел к тебе издалека...
Вот он – хлебушко душистый
С хрусткой корочкой витой,
Вот он – теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой!
В каждый дом, на каждый стол**

**Он пожаловал – пришел.
В нем - здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло;
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!
Ведь не сразу стали зерна
Хлебом – тем, что на столе,
Люди долго и упорно
Потрудились на земле.**

С. Погореловский



Берегите хлеб
«Хлеб – всему голова!»
"Кто хлебушком не дорожит, Тот мимо жизни пробежит"



Спасибо за внимание