

проект «Хлеб всему голова»



- Воспитателя Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения города Москвы
 - "Школа № 2101 "
- Подразделение № 13 Детский сад № 844 Андрюниной Любови Николаевны
 - Средняя группа



● Москва, 2016

Участники проекта: дети, педагоги, родители.

Сроки реализации проекта: весна 2016 года

Формы реализации проекта:

- совместная деятельность;
- практическая деятельность;

В совместной деятельности широко используется:

блиц-опрос, проблемные ситуации, практическая работа, поисковая деятельность, игровые приёмы.

Компоненты проекта:

- знания и умения;
- мышление;
- ценностные ориентации;
- оправданное поведение.

Предполагаемый результат:

расширить знания детей о приготовлении хлеба

Познакомить детей со свойствами муки (белая, мягкая, легкая, сыпучая, прохладная).

Расширить представление детей о многообразии хлебных продуктов, побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Этапы реализации проекта.

I этап. Подготовительный:

Знакомство детей с хлебом.

II этап. Основной:



I этап. Подготовительный:



- Познакомить детей со свойствами муки (белая, мягкая, легкая, сыпучая, прохладная).
- Расширить представление детей о многообразии хлебных продуктов, побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

ЭТО ВСЕ

ХЛЕБ



II этап. Основной: приготовление хлеба



