

# 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



