

Проект «Хлеб – всему голова»



Воспитатели ДДИ-1, учителя школы №439

Лебедева Н.Б.

Приходько Л.А.

Воробьева А.В.

Цель и задачи проекта



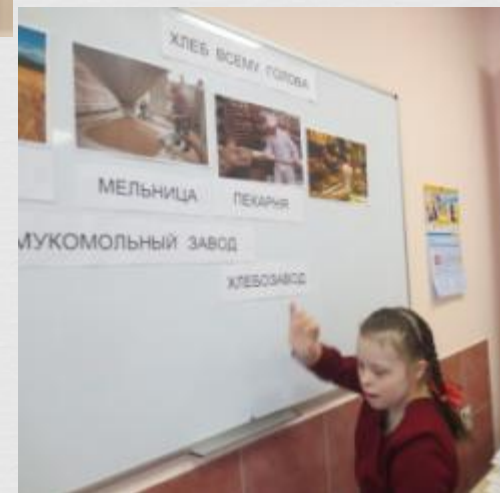
- **Цель:** Повторить и обобщить знания детей о продуктах питания – хлебе и хлебобулочных изделиях.
- **Задачи:** 1. Закрепить знания детей о хлебе и хлебобулочных изделиях, уточнить, как хлеб попадает на стол.
- 2. Развивать зрительное восприятие, мыслительные операции сравнения, обобщения, классификации на основе практических упражнений: «Узнай по вкусу», «Убери лишний предмет», «Подбери картинку к слову», «Найди такую же картинку»; активизировать активный и пассивный словарь: зерно, мельница, мельник, мукомольный завод, мука, пекарня, хлебозавод, пекарь, хлебопечка, тесто, хлеб черный, хлеб белый, батон, сушки, пироги, блины, печенье, пряники, магазин, булочная.
- 3. Воспитывать познавательный интерес.

Предварительная работа



- Последовательность попадания хлеба на стол;
- Беседа по картине Шишкина «Рожь»;
- Просмотр видео «От зерна до муки»;
- Просмотр видео с хлебозавода;
- Экскурсия в булочную;
- Приготовление теста;
- Выпечка пирожков;
- Выпечка хлеба в хлебопечке;

Путь хлеба от поля до магазина



Экскурсия в магазин



Хлеб и хлебобулочные изделия



Глобальное чтение «Подбери слово к картинке»



Коррекционные упражнения

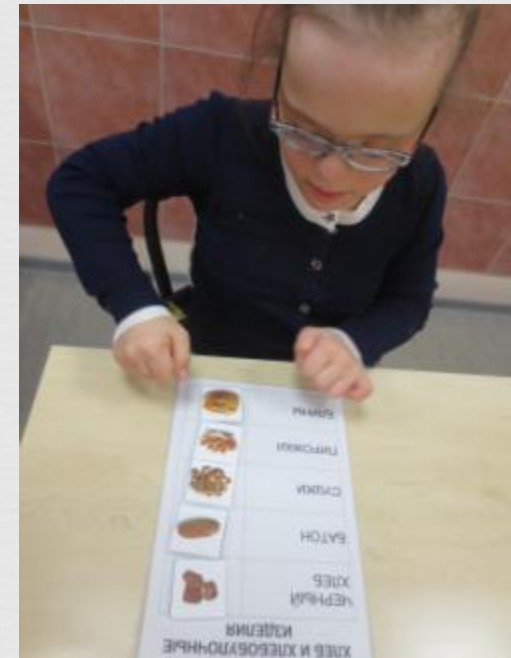


- «Найди такую же картинку»
- «Подбери картинку к слову»
- «Узнай по вкусу»
- «Убери лишний предмет»

«Найди такую же картинку»



«Подбери картинку к слову»



«Узнай по вкусу»



«Убери лишний предмет»



Приготовление теста



Выпечка пирожков



Приготовление хлеба в хлебопечке



- Знакомство с электробытовым прибором – хлебопечка;
- Техника безопасности при работе с хлебопечкой;
- Состав теста для хлеба – рецепт;
- Закладка продуктов по рецептуре;
- Выбор программы для выпечки;
- Включение хлебопечки;
- Выключение хлебопечки;
- Доставание хлеба из формы.

Приготовление хлеба в хлебопечке



Хлеб-соль



Пробуем, нюхаем хлеб



Спасибо за внимание!

