

**Познавательный  
практикоориентированный  
проект**

**Хлеб – всему голова**



# Задачи:

- -обогащение и уточнение знаний детей о хлебе, труде людей, о выращивании хлеба от зерна до колоска;
- -уточнение знаний о процессе приготовления хлеба как полезного и необходимого продукта для жизни человека;
- - знакомство со способами приготовления теста;
- -закрепление представлений о производстве хлеба в рамках образовательной деятельности по ручному труду, развитие мелкой моторики в процессе работы с соленым тестом;
- -формирование умений различать вкусовые качества хлебобулочных изделий и делиться полученными впечатлениями о вкусе хлеба, развитие речи, умение общаться;
- -обобщение полученных знаний, отражение детьми в рисунках впечатлений и различных ситуаций по теме.

## Формы работы:

**беседы, чтение художественной литературы, ручной труд, экскурсии, эксперименты и опыты, составление альбома «Хлеб», тематический досуг.**



# Реализация проекта

# План мероприятий

Тема и форма проведения мероприятий	Цель
<b>Непосредственно образовательная деятельность</b> «Из чего делают хлеб?»	Познакомить детей с процессом производства и изготовления хлеба.
<b>Беседа</b> «Хлеб – богатство России»	Закрепить знания детей о труде хлеборобов, о том, что хлеб-богатство нашей страны. Воспитывать чувство уважения к труду людей, бережное отношение к хлебу.
<b>Коллективный труд</b> «Как превратить муку в тесто?», приготовление пресного теста. Выпечка творожного печенья. Выращивание пшеницы и овса.	Представить разные способы получения теста; познакомить с продуктами, которые входят в состав пресного теста; показать способы замеса теста. Познакомить с условиями произрастания семян.
<b>Интегрированная образовательная деятельность</b> «Хлеб – всему голова»	Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания; познакомить с разнообразием хлебобулочных изделий; закрепить знания о долгом пути хлеба от поля до стола; Воспитывать бережное отношение к хлебу.

<p><b>Тема и форма проведения мероприятий</b></p>	<p><b>Цель</b></p>
<p><b>Непосредственно образовательная деятельность</b> <i>«От чего зависит вкус изделия»</i></p> <p><b>Изготовление изделий из соленого теста, для сюжетно ролевой игры «Магазин»</b></p>	<p>Научить детей различать вкусовые качества хлебобулочных изделий. Рассказать о том, что они зависят от состава входящих в выпечку продуктов и способа приготовления. Познакомить детей с техникой приготовления соленого теста и разнообразием изделий из него. Воспитывать трудолюбие, умение доводить начатое дело до конца.</p>
<p><b>Рисование «Альбом о хлебе»</b></p> <p><i>«Выставка хлебобулочных изделий»</i></p>	<p>Отражать свои впечатления в рисунках. Закрепить и конкретизировать представления детей о производстве хлеба.</p>
<p><b>Исследовательская деятельность</b></p> <p><i>«Как отличить муку от других продуктов?»</i></p> <p><b>Опыты:</b></p> <p><i>«Растворяется ли в воде мука?»</i></p> <p><i>«Почему на хлебе появилась плесень?»</i></p>	<p>Расширить знания детей о свойствах муки. Показать детям растворимость и не растворимость в воде различных веществ. Познакомить детей с условиями хранения хлеба.</p>











# Как отличить муку от других продуктов?





# «Хлеб - в нем наша сила и здоровье»

