

**Проект**  
**«Хлеб – всему голова»**  
**Познавательно – творческий**



Выполнили:  
Воспитатели  
подготовительной  
группы  
Е.А. Петрова  
Т. П. Марченко  
Дети подготовительной  
группы К

## **Актуальность проекта**

По всему миру ни один прием пищи не начинается без хлеба. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Мы выбрали эту тему потому, что чем больше дети будут знать о хлебе, тем дороже он станет им. Быть с хлебом - это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни. Каждый по-своему воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь. В жизни каждого человека понятие «хлеб» входит с рождения. И в сознании человеческом хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилom нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

**Гипотеза:** получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

**Цель проекта:** формировать знания последовательности выращивания хлебных злаков, процессе изготовления хлеба.

### **Задачи:**

закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку  
воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда  
учить сотрудничать, уважать чужой труд.

**Сроки реализации проекта:** 11. 10. 2020 по 22.10.2021 года

### **Предполагаемый результат:**

понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба.  
представления детей о технологии приготовления хлеба.

**Сроки реализации проекта:** 11. 10. 2020 по 22.10.2021 года

**Предполагаемый результат:**

понимание детьми ценности хлеба, важности труда хлебороба.

представления детей о технологии приготовления хлеба.

# Модель трех вопросов

ХЛЕБ - ВСЕМУ ГОЛОВА		
Что мы знаем?	Что-то хотим узнать	ГДЕ НАЙТИ ИНФОРМАЦИЮ?
Хлеб делают из муки Света П	1 Как сделать черной хлеб всеми мукой белой? Лео К.	1 В школе Ильяш М
Хлеб полевой Рина И	2 Как люди узнали про хлеб Света П	2 Посмотреть ТВ передачи Рина И
Хлеб бывает белый и черный Анна И	3 Как люди назвали муку Лео К.	3 Найти информацию в интернете Лео К.
Хлеб шавкой на столе Света П	4 Как люди назвали шавку Света П	4 Спросить у родителей Рина И
	5 Как люди придумали хлеб Ильяш М	
	6 Как люди назвали шавку Рина И	

# Паутинка по проекту



В рамках проекта были проведены мероприятия

1. Беседы « Как хлеб появился у нас на столах»
2. Оригами «Колос»
3. Выставка к празднику «Всемирный день хлеба»
4. Выпечка из дрожжевого теста « Пирожки для красной шапочки»
5. Развлечение «Хлеб всему голова»
6. Фото отчет Маме помогаю – булки выпекаю»
7. Экспериментирование с мукой
8. Инсценировка сказки «Колобок»





# Проводились беседы



# Выставка «Хлеб – всему голова»



Материалы для выставки готовили педагоги совместно с детьми.



# Развлечение «Хлеб – всему голова»



**А также в нашем проекте участвовали родители, которые вместе с детьми дома готовили разные вкусности из теста.**





# Эксперименты с мукой



# Оригами «Колосок»





# Пирожки для красной шапочки





# Показ сказки «Колобок»



**Спасибо за внимание!**

