ПРОЕКТ: ЦЕНА КРОШКИ ХЛЕБА - ВЕЛИКА

Выполнила
воспитатель
Михалева И.А.
гр. «Земляничка»

ЦЕНА КРОШКИ ХЛЕБА - ВЕЛИКА

Цель *: Формирование у детей бережного отношения к хлебу,*
уважения к профессиям хлеборобов.

Задачи *:*

- *Формировать у детей дошкольного возраста бережное отношение к хлебу.*
- *Познакомить с профессиями хлеборобов, воспитывать уважение к профессиям хлеборобов.*
- *Познакомить с методами грамотной утилизации хлебной продукции.*

Схема «От хлебного зернышка, до вкусной булочки»

Как составляли схему:

- *Рассказ детям о четырех «символах жизни»*
- *ЗЕМЛЯ*
- *СЕМЯ*
- *ВОДА*
- *СОЛНЦЕ*
- *Дети сами придумали, как их нарисовать схематично.*

Этот прием помогает лучше запомнить этапы выращивания, обработки хлеба и конечный результат.

Путешествие пчелки.

Рассказали как зернышко превратилось во вкусную булочку и вместе с пчелкой путешествовали по знакам -схемы при помощи кодировки.

Знакомство с картиной Шишкина «Рожь»
Рисование по мотивам картины.

РОССИЯ-
наша
Родина!

Знакомство с натюрморт И.Машкова «Снедь московская»

Составление композиции натюрморта с хлебом

Знакомство и рисование техники, которая применяется в уборочной страде

Лего-конструирование.

Сельхозтехника.
Мельницы, комбайны.

Экспериментальная деятельность

Дети узнали, что хлеб бывает из белой пшеничной муки и бывает ржаной, из муки грубого помола. Так же есть овсяная мука ,которую делают из зерен овса.

Посеяли с детьми рожь и овес. Наблюдали как всходит рожь, как овес, что раньше взошло. Провели эксперимент со стимулятором роста «Хлореллой». Рассказали для чего нужны природные стимуляторы, какая от них польза. Когда сеяли зернышки, одни мы обработали стимулятором, другие нет. Те, что были обработаны, взошли раньше не обработанных. Наблюдали как свет, солнце, мало света, мало солнечных дней, влияет на рост ржи и овса, что происходит с ростками. Все свои выводы мы записываем в дневник-наблюдений.

Знакомство с русской традицией «Хлеб да соль»

Узнали, что называют рушник, для чего используют, кто и как его шьет.
Украсили свой рушник узором.
Организовали чаепитье с детьми. Мама Мустафы испекла нам вкусные булочки.

Лепка хлебобулочных изделий из теста

Экскурсия на кухню д/сада.
Как пекут булочки наши повара.
Познакомили детей с тестомешалкой, повар показал как он формирует булочки, как булочки ставят в печь для выпечки.

Наши дети с мамой дома пекли печенье, булочки и блинчики.

День открытых дверей группы «Земляничка»

Завершение нашего большого проекта про хлеб совпал с днем мамы.
Мы пригласили наших мам в гости в группу. Дети провели экскурсию по группе. Рассказали про каждый уголок, про то чем мы занимаемся. Показали наши эксперименты , рассказали все, что узнали о хлебе, откуда и как появляется хлеб на нашем столе, а так же мы поздравили мам с их праздником и потом вместе пили чай с разными хлебобулочными изделиями.

Длинна дорога от зернышка, до каравая.

Хлеб, ребята, берегите!
Никогда им не сорите!
Много рук его растили,
Собирали, молотили,
Отдыха порой не знали,
Долго у печи стояли,
Чтоб для нас испечь полезный,
Хлеб душистый и чудесный!

СПАСИБО
ЗА ВНИМАНИЕ!!!!!!