

МБДОУ МО г.Краснодар «Детский сад №85»

Проект «Хлебозавод»



Выполнила воспитатель:
Л.В. Зверева



Проект «Хлебозавод»

Цель проекта: Расширять и обогащать представления детей о хлебе, воспитывать бережное к нему отношение и к труду тех людей, благодаря которым хлеб появился на нашем столе.

Задачи проекта:

1. Уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из каких зерновых культур получают муку
2. Познакомить детей со старинными русскими обычаями, связанными с хлебом
3. Развивать исследовательские и творческие способности детей через включение в поисковую деятельность и художественное творчество
4. Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы
5. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу
6. Привлечь родителей к активному участию в реализации проекта





Как выращивали хлеб в старину





Санкт-Петербургский Музей Хлеба







Сюжетно-ролевые игры





- Мука пшеничная / Мука — 3,5 стак.
- Морковь — 2-3 шт
- Дрожжи — 1 ч. л.
- Яйцо куриное — 1 шт
- Сахар — 1 ч. л.
- Соль — 1 ч. л.
- Вода (теплая) — 120 мл
- Масло растительное — 3-4 ст. л.
- Чеснок — 2 зуб.



Экскурсия на пищеблок





Рецепты выпечки хлеба со всего света





Спасибо за внимание!

