

МУ Комитет по образованию г. Улан – Удэ
Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад № 72 «Алёнушка» комбинированного вида г.
Улан - Удэ

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

социально – познавательного проекта
в группе старшего дошкольного
возраста

«Зачем человеку хлеб?»

Выполнила: воспитатель Смолина Л.Т.

г. Улан – Удэ, 2021г.

**Цель
проекта:**

- Сформировать у детей представление о ценности хлеба, о процессе выращивания хлеба и профессиях людей задействованных в этом процессе.

**Идея
проекта:**

- через серию тематических мероприятий в процессе игровой деятельности сформировать у детей понимание о пользе хлеба для здоровья человека.

Задачи:

- Углублять знания детей о хлебе.
Ознакомление со способами появления хлеба на нашем столе в старину и в наше время;
Развивать познавательный интерес
- Знакомство с различными профессиями (хлебороб, комбайнер, пекарь и т.п.); .
Воспитывать чувство уважения к труду хлеборобов.
Расширять имеющиеся у детей знания о приметах, связанных с хлебом, закрепить знание народных пословиц и поговорок

Проблемная ситуация:

Однажды за обедом Алдар, катал шарики из макиша хлеба, не понимая, какой долгий путь проходит кусочек хлеба прежде чем попадает на стол.

Некоторые дети последовали его примеру.

Важно было направить ситуацию в правильное русло.

Так зародилась идея проекта о хлебе.

Актуальность проекта.

Выбрав эту тему, думаем, что сможем привить детям бережное отношение и любовь к хлебу. Чем больше дети будут знать о нем, тем дороже он станет им. Быть с хлебом- это постоянно чувствовать в себе теплоту жизни.

Мы хотим видеть наших детей любящими, знающими какой путь проходит хлеб, а также вызвать бережное отношение к труду хлеборобов, пекарей. Ведь мы видим, как некоторые дети сейчас неуважительно относятся к хлебу, и мы надеемся изменить их отношение.

ГИПОТЕЗА

1

- Почему надо хлеб беречь?

2

- Какой долгий путь проходит кусочек хлеба.

3

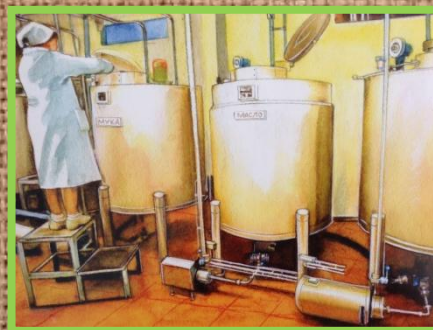
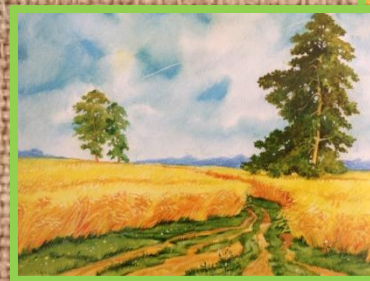
- В чем польза хлеба?

Пошли в лабораторию, стали рассматривать зерна пшеницы, гречки, риса. Пробовали их на вкус, зерна есть не возможно, они твердые рассматривали через микроскоп.

Интересно, как же из зерен получают хлеб



какой путь проходит
хлеб, что бы попасть на
стол.



Нам стало понятно, как из зерен
получилась мука.

Проводим эксперимент дальше.

Мука, мягкая, легкая, пышная.



Задачи:

- 1) Узнать, как на наших столах появляется хлеб.**
- 2) Познакомиться с профессиями людей, производящих хлеб.**
- 3) Воспитывать в себе уважение к хлебу и людям, которые его выращивают.**

