

«Алтай – хлебный край» проект в старшей группе 14



Тип проекта:

Познавательно – творческий.

- **Сроки реализации проекта:** краткосрочный
16.10.2023.- 22.10.2023
- **Участники проекта:** дети старшей группы, воспитатели, родители воспитанников.
- **Проблема:** Наблюдения и беседы показали, что у детей дошкольного возраста недостаточно сформированы представления о культуре потребления хлеба и значимости для здоровья человека. Ребенок может бросить хлеб, у детей самостоятельно не возникает потребность использовать остатки хлеба для поддержания птиц в зимний период
-

Актуальность проблемы: Воспитание чувства патриотизма у дошкольников – процесс сложный и длительный. Любовь к близким людям, к детскому саду, к родному городу и родной стране играют огромную роль в становлении личности ребенка. Наша Родина – Алтайский край очень красив и наполнен природными богатствами. Одним из самых значимых богатств Алтая – это хлеб. В силу основной ориентации производства края – сельское хозяйство и климатическим условиям, хлеб Алтая отличается вкусовыми и целебными качествами. Хлеб на Алтае любят, гордятся и прославляют. Наблюдения и беседы показали, что у детей дошкольного возраста недостаточно сформированы представления о культуре потребления хлеба и значимости для здоровья человека. Ребенок может бросить хлеб, у детей самостоятельно не возникает потребность использовать остатки хлеба для поддержания птиц в зимний период. Размышления об отношении детей к хлебу подтолкнули педагогов детского сада реализовать совместно с детьми и родителями проект «Алтай – хлеборобный край».



Цели проекта: Формирование у дошкольников целостного представления о процессе выращивания хлеба, как одном из величайших богатств земли. Через знакомство детей с родным хлеборобным краем. Привлечь родителей к совместной деятельности по реализации проекта.



Задачи проекта:

Образовательные:

1. Формировать представление детей о значении хлеба в жизни детей; общественной значимости труда хлебороба.
2. Познакомить с историей возникновения хлеба.
3. Увлечь детей изучением и процессом выращивания зерновых культур.
4. Расширить знание детей о зерноперерабатывающем предприятии родного города.
5. Способствовать систематизации и обогащению представлений детей о профессиях, выращивающих и перерабатывающих хлеб.

Развивающие:

1. Развивать познавательно-исследовательскую деятельность.
2. Развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.
3. Обогащать предметно – развивающую среду посредством изготовления коллекций, альбома, дидактических пособий.

Воспитательные:

1. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;
2. Воспитывать любовь к родному городу, краю





























Углекислый газ



Углекислый газ — это газ, который образуется при брожении дрожжей. Он заставляет тесто膨胀 (распухать) и придает выпечке пористую структуру.

Pancake Cakes



Рецепт блинчиков с фруктами.

Рецепты блинчиков



1. Блинчики с яблоками и корицей.
2. Блинчики с бананами и шоколадом.
3. Блинчики с клубникой и сметаной.

Торт «Французский торт»



Рецепт торта «Французский торт».

Пирог



Рецепт пирога с яблоками.

Вкус «Нарезка»



Рецепт «Нарезки».

Вкусные десерты



Рецепт десерта.

Вкусные блинчики



Рецепт блинчиков.

Рецепты самых вкусных блюд из муки

Пирог



Рецепт пирога.

Пончики на кефире



Рецепт пончиков на кефире.

Лепешки с фаршем



Рецепт лепешек с фаршем.

Ванильный заварной крем



Рецепт ванильного заварного крема.

Вареники с картошкой



Рецепт вареников с картошкой.

Пирог



Рецепт пирога.

Пирог



Рецепт пирога.

Пирог



Рецепт пирога.

Пирог



Рецепт пирога.

Пирог



Рецепт пирога.

Спасибо за
внимание!

