

Проект
«Хлеб- всему голова»
Для детей старшей группы

Автор:

Гордеева Олеся Николаевна, воспитатель.

Залари 2022 год.

Продолжительность проекта:

Февраль 2022 года.

Тип проекта: Долгосрочный.

Вид проекта: Познавательно-

исследовательский,

творческий,

Участники проекта: дети

старшей группы «Лучики» ,

воспитатели, родители.

Актуальность проекта:

Хлеб для нас является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете.

Хлеб - символ благополучия и достатка. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности.

Цель проекта : формирование целостного представления о процессе выращивания хлеба у детей старшего возраста.

Задачи:

Образовательные:

- расширять знания у детей об истории хлеба, значении и многообразии хлебных продуктов.

Развивающие:

-развивать творчество, мышление. Обогащать словарь детей.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу к труду людей, которые его выращивают..

**Форма проведения
итогового мероприятия
проекта:**

*Творческая выставка детских
работ.*

Этапы проекта:

1.Подготовительный

этап

2.Основной этап

3.Заключительный

этап

Ожидаемые результаты по проекту:

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;**
- получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб- это итог большой работы многих людей;**
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;**
- Воспитывать бережные отношения к хлебу;**







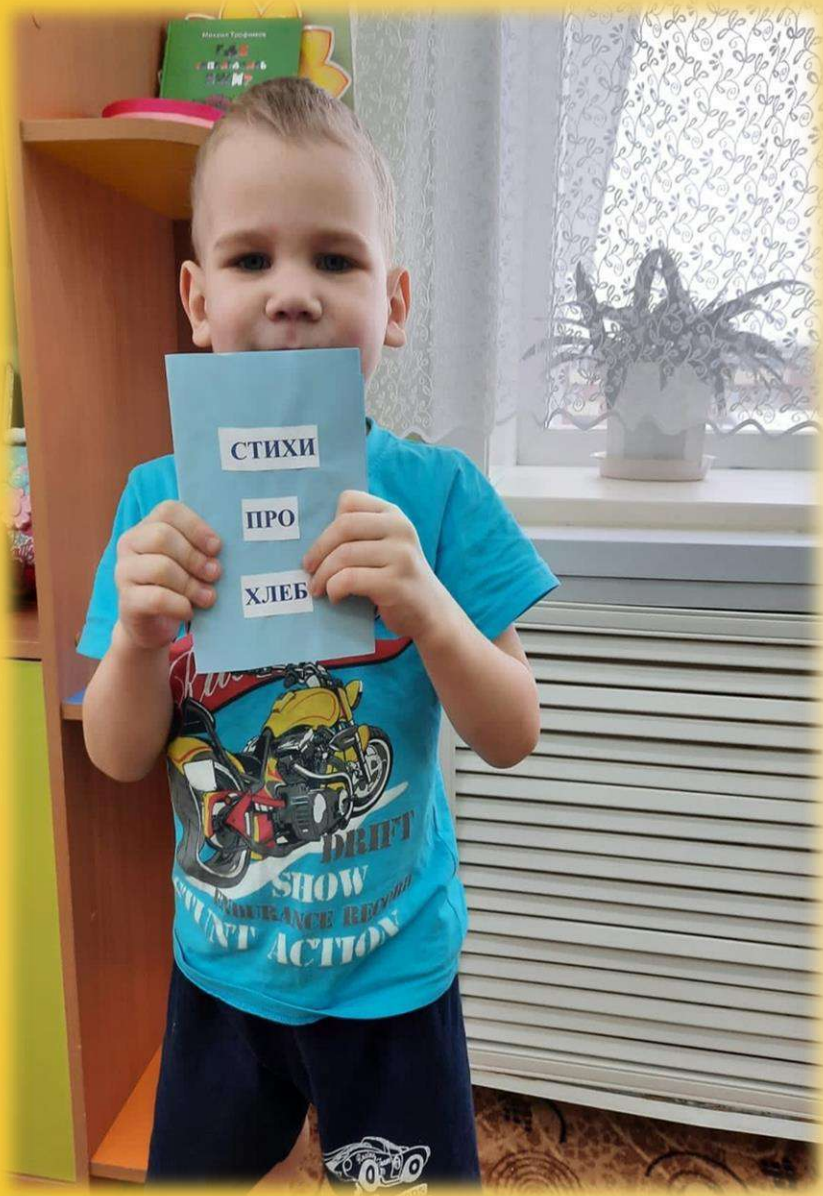


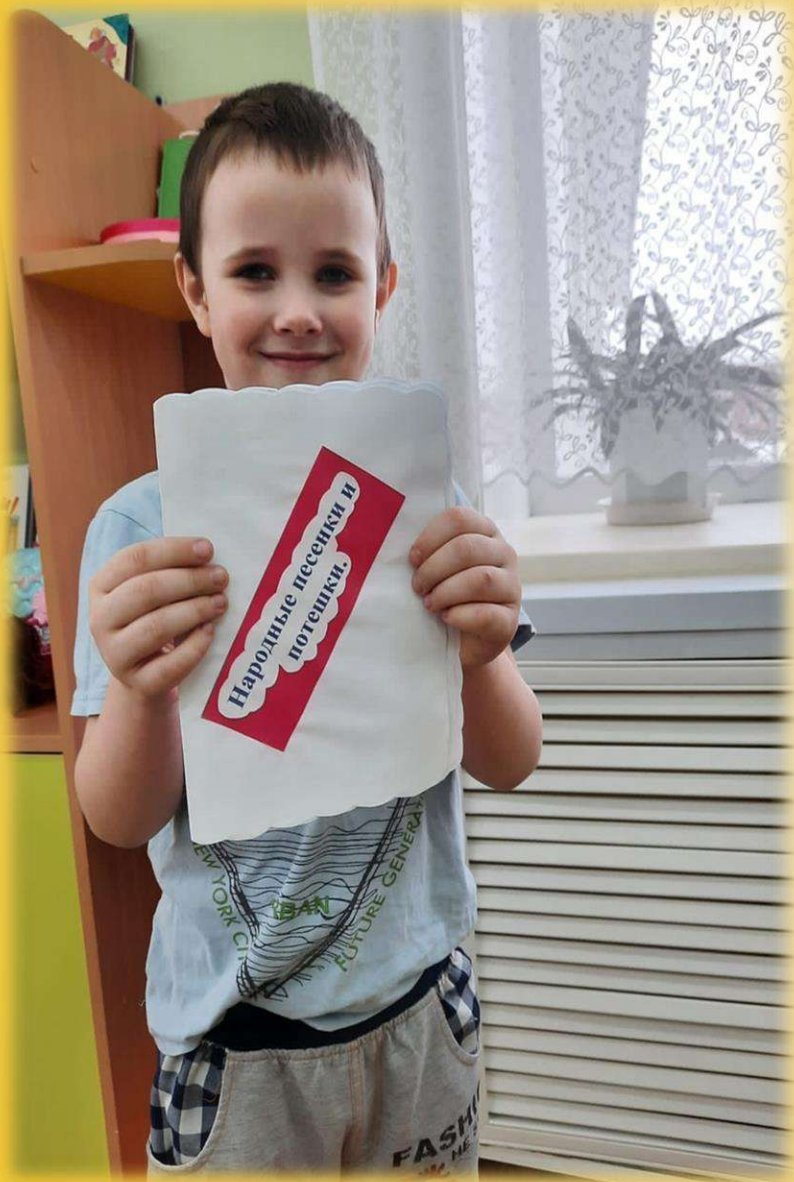


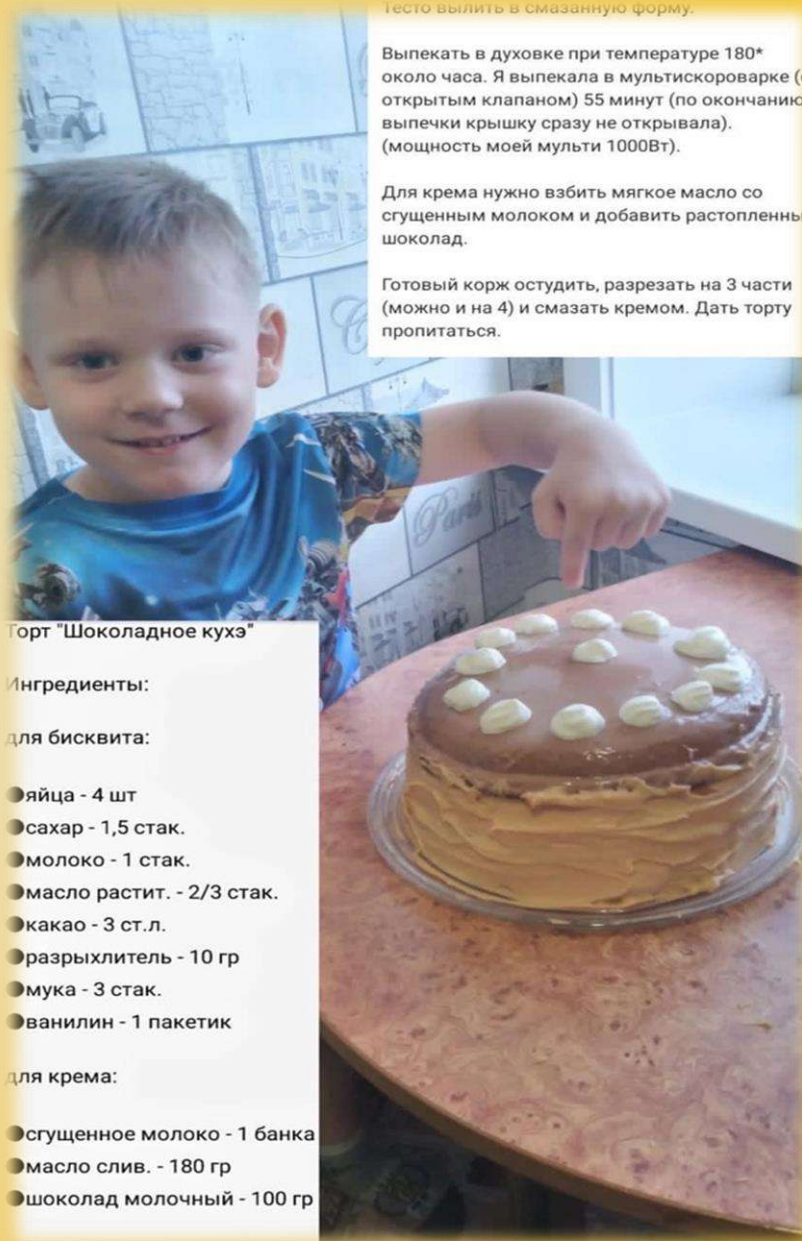












Тесто вылить в смазанную форму.

Выпекать в духовке при температуре 180* около часа. Я выпекала в мультиварке (с открытым клапаном) 55 минут (по окончании выпечки крышку сразу не открывала). (мощность моей мульты 1000Вт).

Для крема нужно взбить мягкое масло со сгущенным молоком и добавить растопленный шоколад.

Готовый корж остудить, разрезать на 3 части (можно и на 4) и смазать кремом. Дать торту пропитаться.

Торт "Шоколадное кушэ"

Ингредиенты:

для бисквита:

- яйца - 4 шт
- сахар - 1,5 стак.
- молоко - 1 стак.
- масло растит. - 2/3 стак.
- какао - 3 ст.л.
- разрыхлитель - 10 гр
- мука - 3 стак.
- ванилин - 1 пакетик

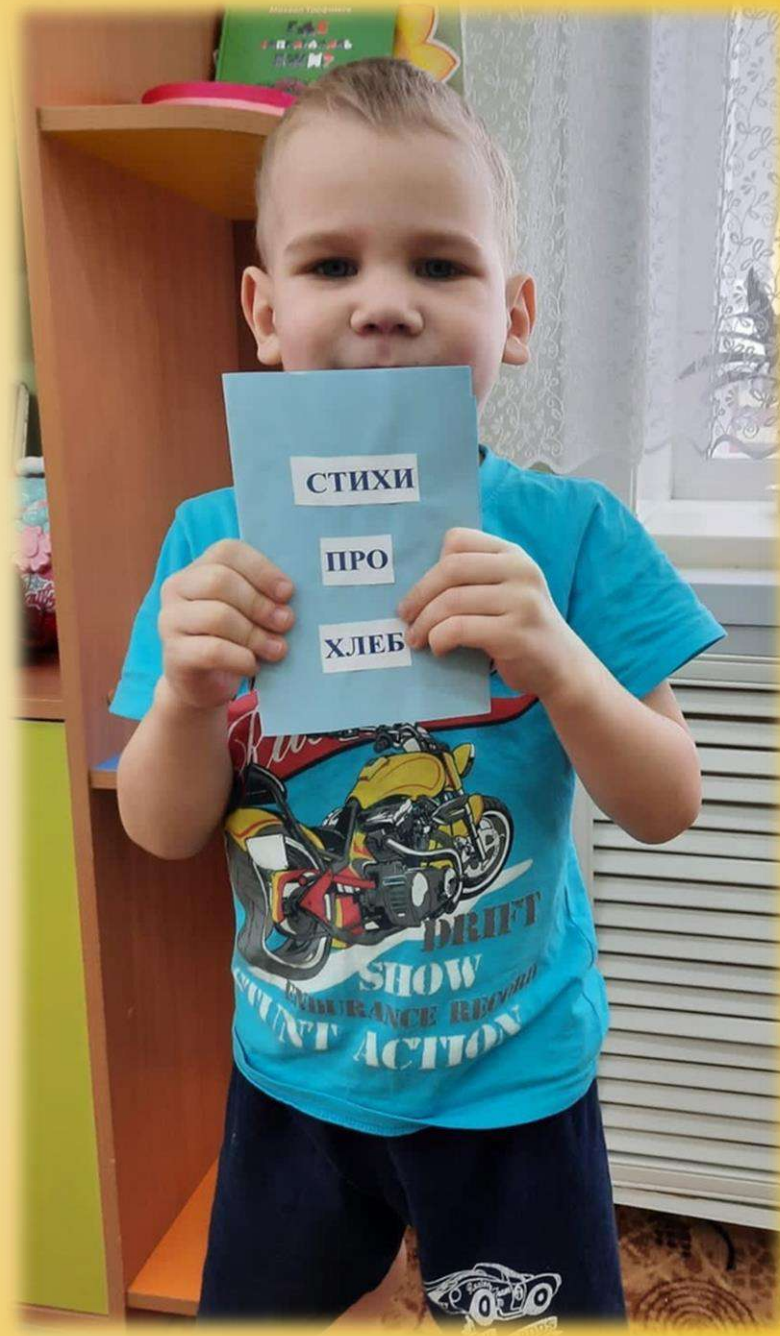
для крема:

- сгущенное молоко - 1 банка
- масло слив. - 180 гр
- шоколад молочный - 100 гр

диаметр 250мм







Спасибо за просмотр!