

# Тема: «Колосок»

Автор: Заикина Елена Михайловна

МБДОУ - детский сад «Тополек»

с. Шильнебаш

Тукаевского муниципального района РТ

A close-up photograph of several golden wheat stalks, showing the grain heads and long awns. The background is a soft, out-of-focus light blue and white, suggesting a bright sky. The text is overlaid on the image in a blue serif font, with the word 'ЦЕЛЬ:' in red.

**ЦЕЛЬ:** Формировать у детей  
представление о значении зерна в  
процессе  
экспериментирования.



# ЗАДАЧИ:

1. Учить детей устанавливать причинно – следственные связи в экспериментах с зерном, формировать понимание того, что в природе всё взаимосвязано.

2. Развивать наблюдательность, способность анализировать, делать простейшие обобщения, закрепить умение работать в коллективе.

3. Воспитывать бережное отношение к природе и труду взрослых.

**Участники проекта**

**дети 5 -6 лет.**

**Тип проекта:**

**экспериментально-творческий.**

**Продолжительность:**

**среднесрочный (два месяца)**



## ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ.

Развитие любознательности и познавательных интересов детей, расширение опыта об окружающем мире, формирование первичных представлений о том, как из зерна создается мука и как ее можно использовать в быту.

## **Этапы работы**

### **1 Подготовительный:**

- определение объектов изучения;
- подбор семян, злаков, муки (ржаная, пшеничная), мини-мельница для зерна;
- подбор литературы (стихи, пословицы, загадки о хлебе)

### **2. Исследовательский:**

- посадка семян, проращивание семян, выращивание рассады;
- получение муки из зерна;
- изучение свойств муки, теста.

### **3 Создание продукта по проекту:**

- хлеб;
- кисель;
- клейстер;
- ржаной квас;
- пророщенные зерна;
- салат из пророщенных зерен «Витаминка»;
- рассада;
- поделки из рассады «Веселые человечки»;
- фигурки из соленого теста.

### **4. Заключительный**

Обобщение результатов работы:

- защита проекта;
- праздник хлеба «От колоска - до хлебушка»;
- проводится в виде презентации для родителей.



# Изучаем злаки





# Эксперименты с зерном

*Посадка зерна в землю*



*Проращивание зерна в воде*





# Наблюдение за проращиванием зерен

*Измерение ростков в воде*



*Измерение ростков в земле*



# Измерение роста

*Сравнение роста зерен*



*Проращивание зерен в яичной скорлупе*





# Поделки из пророщенной пшеницы

*Делаем человечков из  
пророщенной пшеницы*

*Веселые человечки*





# Готовим салат из пророщенной пшеницы

*Процесс изготовления  
салата «Витаминный»*

*Очень вкусный  
получился салат*





# Перемалывание зерна

*Засыпка зерна в мини-мельницу*



*Получение муки из зерна*





# Изготовление ржаного кваса

*Делаем закваску*



*Наблюдение за брожением  
закваски*





# Завершение изготовления кваса

*Процесс изготовления кваса*



*Пробуем готовый квас*



# Экскурсия на кухню





# Учимся печь блины

*Замешивание теста для блинов*

*Вот какие пышные блинчики у нас получились!*





# Испекли мы каравай!





# Стряпаем булочки «Колосок»





# Румяные и пышные булочки





# Завариваем клейстер

*Засыпаем муку, заливаем  
кипятком*

*Перемешиваем, получаем  
клейстер*





# Лепка из соленого теста

## *«Сердечко для мамы»*





# Раскрашивание сердечка





# Инсценировка сказки «Колосок»





# Итоговое развлечение «Колосок»

*Вечер – досуг с родителями.*





## ВЫВОДЫ:

участие в проекте способствовало познавательной активности детей. Они стали задавать больше вопросов. Ребята научились анализировать, проводить эксперименты с зерном: проращивание зерна в воде и в земле, наблюдали за его ростом; узнали о пользе пророщенных зерен, что оно богато витаминами и минералами, научились делать салат из пророщенных зерен; наблюдали за процессом получения муки на мини-мельнице; бабушка Юры Хлопунова научила нас по старинному рецепту варить ржаной квас, а так же, узнали что, из муки можно готовить разнообразную выпечку, лепить сувениры; заваривать клейстер и использовать его как клей на занятиях по аппликации. А главное, дети поняли, что хлеб –это главное богатство нашей Родины и его надо беречь!



**Спасибо  
за внимание!**

**Берегите хлеб!**

