

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!

