

Муниципальное автономное дошкольное образовательное  
учреждение города Новосибирска  
«Детский сад № 373 комбинированного вида «Скворушка»

## Педагогический проект «Как тесто превратилось в булочки»



**Подготовили:**  
**Андреева В.А.,**  
воспитатель первой  
квалификационной категории  
**Безрядина Е.А.,**  
воспитатель первой  
квалификационной категории  
Воспитатели гр. «Незабудка»

# Тема проекта «Как тесто превратилось в булочки»

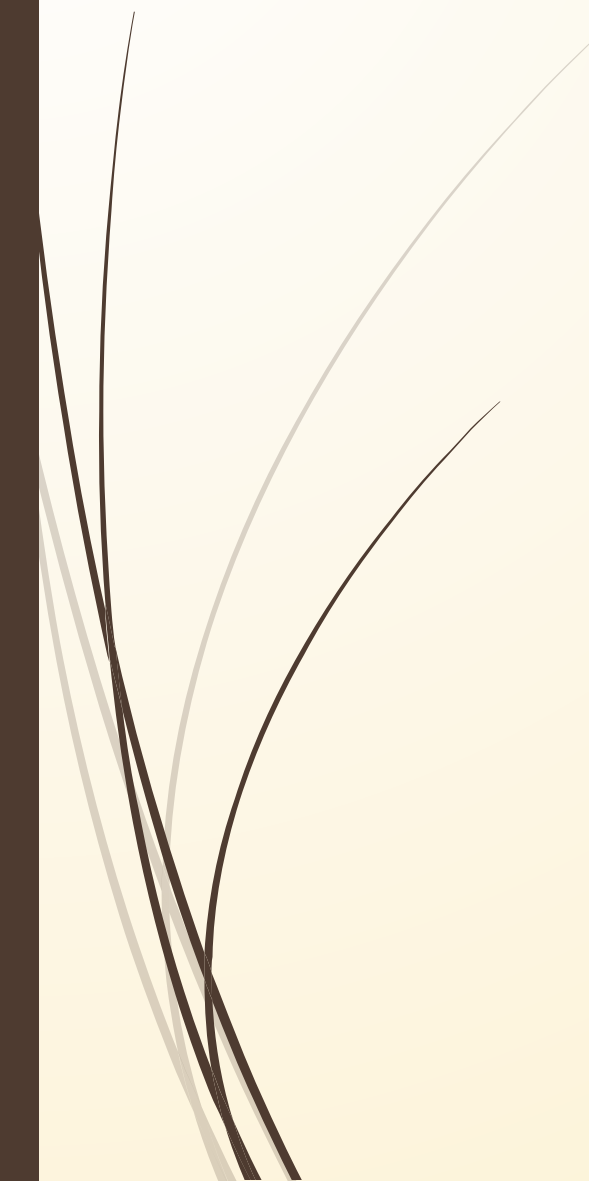


Вид проекта: познавательный,  
краткосрочный

Участники проекта: дети 5-6 лет,  
воспитатели, родители




# Актуальность



Ценность реального эксперимента, в отличие от мыслительного, заключается в том, что наглядно обнаруживаются скрытые от непосредственного наблюдения стороны объекта или явления действительности. Развиваются способности ребёнка к определению проблемы и самостоятельному выбору путей её решения. В основе экспериментальной деятельности дошкольников лежит жажда познания, стремления к открытиям, любознательность, потребность в умственных впечатлениях, и наша задача удовлетворить потребности детей, что в свою очередь приведет к интеллектуальному и эмоциональному развитию.





**Цель: формирование у детей представления о разных видах теста и их свойствах.**

**Задачи:**

- 1. узнать, что такое тесто и познакомить детей с историей его возникновения;**
- 2. провести исследования свойств теста ;**
- 3. расширять опыт экспериментирования;**
- 4. накопить и расширить словарный запас у детей;**
- 5. воспитывать бережное отношение к хлебу;**
- 6. развивать познавательный интерес к окружающему миру.**



# Ожидаемые результаты

1. Дети познакомились с особенностями выращивания зерновых растений и логической цепочкой связанной с его получением.
2. При проведении исследования дети наглядно убедились, что при добавлении дрожжей тесто поднимается, без дрожжей остаётся в той же форме, что солёное тесто тяжёлое и не поднимается.
3. Расширен словарный запас у детей.
4. У детей появилось бережное отношение к хлебу.
5. Продолжает у детей развиваться познавательный интерес к окружающему миру.

# Методика трёх вопросов

Что мы знаем о хлебе	Что можем и хотим узнать	Как мы это узнаем
<ul style="list-style-type: none"><li>- Растут зерновые растения на большом поле;</li><li>- Люди за зерновыми растениями ухаживают;</li><li>- Осенью убирают зерновые растения комбайном;</li><li>- Пекут хлеб в печке;</li><li>- Хлеб полезный и вкусный;</li><li>- Хлеб продают в магазине;</li><li>- Булочки можно стряпать дома.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Откуда появляется мука?</li><li>- Как появилось тесто?</li><li>- Из какого теста получают булочки?</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Прочитать книжки и энциклопедии;</li><li>- Спросить у родителей и воспитателей;</li><li>- Посмотреть презентацию о том как появляется хлеб.</li><li>- Провести экспериментирование.</li></ul>

# Подготовительный этап

<b><u>Работа с детьми:</u></b> НОД, Совместная деятельность Самостоятельная деятельность	Беседы, наблюдения, д/и игры, рассматривание иллюстраций, презентаций, чтение познавательной литературы	«Как тесто превратилось в булочку»	Воспитатели, логопед и дети группы
<b><u>Работа с родителями:</u></b>	Консультация для родителей  « Творческая мастерская»	« Детское экспериментирован ие в ДОУ»  Изготовление поделок « Хлеб всему голова»	Воспитатели, логопед и родители группы

# Основной этап

<b><u>Работа с детьми:</u></b> НОД, Самостоятельная и совместная деятельность	<b>Опытно-экспериментальная работа</b>	<b>« Как тесто превратилось в булочки»</b>	<b>Воспитатели, логопед и дети группы</b>
<b><u>Работа с родителями:</u></b>	<b>Создание тематических папок.</b>	<b>« От зёрнышка к хлебу»</b>	<b>Воспитатели, дети, родители группы</b>



# Заключительный этап

Презентация  
проекта

«Как тесто превратилось в  
булочки»

Воспитатели, дети, логопед,  
родители группы



# От зёрнышка к хлебу





# Словарная работа

## Ди «Семейка слов»



Логопед. Итак, мы сегодня говорим о хлебе. А как ласково назвать хлеб? (Хлебушек)

Логопед. Как называется магазин, где продается хлеб? (Хлебный)

Логопед. Как называется ящик для хранения хлеба? (Хлебница)

Логопед. Как называют гостеприимного человека. (Хлебосольный)

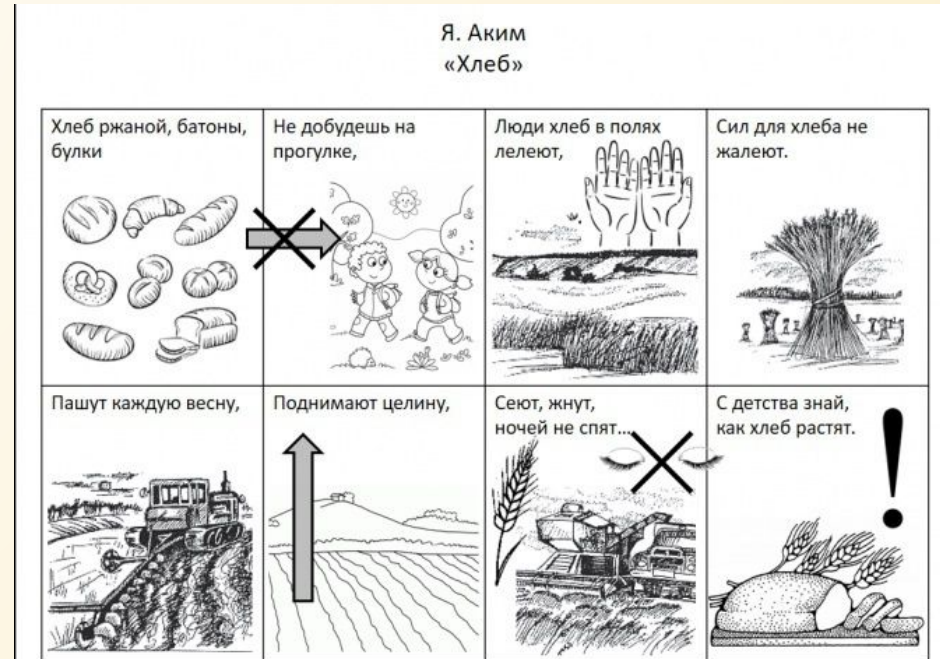
Логопед. Все эти слова родственные, они имеют одну общую часть-хлеб.

## Малоподвижная игра с мячом «Назови ласково»

Хлеб -... (хлебушек);  
Пирог –... (пирожок);  
Калач - ... (калачик);  
Блин -...(блинчик);  
Булка - ... (булочка);  
Батон - ...(батончик);

Пряник - ...(пряничек);  
Торт - ... (тортик);  
Лепешка – (лепешечка);  
Баранка - ...(бараночка);  
Ватрушка - ...  
(ватрушечка);  
Бублик - ...(бубличек);

# Загадки, стихи, пословицы и поговорки о хлебе



□ Без рук, без ног, а в гору лезет.  
(Тесто)

□ Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый.  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.  
(Хлеб)

□ Вырос в поле дом, полон дом зерном.  
(Колос)

Хлеб – всему голова!  
Без соли невкусно, без хлеба несытно.  
И обед не в обед, коли хлеба нет.  
Без печки холодно, без хлеба голодно.  
Хлеб в пути не в тягость.  
Хлеб ногами топтать – народу голодать.  
Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.  
Кто землю лелеет, того земля жалеет.  
Хочешь есть калачи, не сиди на печи.  
Не трудиться, так и хлеба не добиться.  
Кто пахать ленится, у того хлеб не родится.



# Как появилось тесто





# Как появилось тесто



# Солёное тесто





# Из какого теста получаются булочки

Из солёного ?



Из дрожжевого ?



# Как тесто превратилось в булочки





# Как тесто превратилось в булочки





# Как тесто превратилось в булочки



# Булочки из дрожжевого теста





**Вкусноооооо!!!**



# Творческая мастерская





**Спасибо за внимание!**

