Познавательно – исследовательский проект
«От зернышка до каравая»

Дети подготовительной к школе группы «Солнышко»

Родители, воспитатель:

Шулепова Наталья Васильевна

Автономное учреждение дошкольного образования муниципального образования Заводоуковский городской округ «Центр развития ребёнка – детский сад «Чебурашка»

г. Заводоуковск

Пышный, мягкий,
пропеченный,
Подрумяненный слегка,
Хлеб с горбушкой
золоченой.
Шел к тебе издалека.
В каждый дом, на каждый
стол
Он пожаловал, пришел,
В нем здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло!

Актуальность:

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
«Хлеб всему голова!»-
В поле, в доме, в державе

Проблемная ситуация

Однажды Полина за обедом задала вопрос «Почему один кусочек хлеба белый, а другой черный?», «Отчего это зависит?»

Цель: в процессе исследовательской деятельности уточнить, конкретизировать и расширить знания о хлебе.

Задачи:

1. **При помощи исследовательской деятельности узнать об особенностях внешнего вида, условиях произрастания, полезных свойств злаков.**
2. **Из каких зерновых культур делают муку для хлебобулочных изделий.**
3. **Какой путь проходит хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.**
4. **Люди, каких профессий выращивают и изготавливают хлеб и различные изделия из муки.**

Что мы знаем о хлебе?

Хлеб делают из муки и воды.

Хлеб бывает белый и черный.

Хлеб пекут в печке.

Хлеб покупают в магазине.

Хлеб очень полезный.

Урожай собирают осенью.

Что мы хотим узнать?

Почему хлеб бывает разного цвета?

Как делают муку?

Откуда появился хлеб?

Как делают хлеб?

Кто выращивает зерно?

Как собирают зерно?

Почему хлеб – это сила?

Где мы можем это узнать?

1 ЭТАП - ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ

- Создание буклетов для родителей.
- Подбор художественной литературы по теме проекта.
- Подбор фотографий и репродукций картин по теме проекта.
- Подготовка материалов и оборудования для детского творчества.

2 ЭТАП - ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ

Посадили мы зерно
Что же выйдет из него?
Дождик землю поливает,
Солнце нежно пригревает
Подрастает зернышко –
Потянулось к солнышко.

Вот на мельнице пшеница,
Здесь такое с ней творится!
В оборот ее берут,
В порошок ее сотрут.

3 ЭТАП - ОБОБЩАЮЩИЙ

Дело, может быть, простое
Белый хлебушек испечь
Тесто замесить густое
И его поставить в печь.

В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки,
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетенки, и ватрушки

Выбирайте угощайтесь!

ТЕАТРАЛИЗОВАННАЯ ИГРА ПО СКАЗКЕ «КОЛОСОК»

Но не сразу стали зерна хлебом тем, что на столе

Создание мини - музея

Что мы узнали о хлебе?
Откуда хлеб пришел
Интересное о хлебе
Строение колоса
Мука
Виды Зерновых культур
Тесто
Виды хлебобулочных изделий
Виды хлеба
Виды хлеба в других странах
Цвет хлеба зависит от цвета муки

ВЫВОД

- Мы выяснили: цвет хлеба зависит от цвета муки и от вида злаковой культуры.
- Мы достигли цель нашего исследования

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ