

Государственное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение №2120 «Детский сад 6»

Презентация познавательного проекта

«От зернышка до булочки»

(использованы стихотворения Светланы Богдан)



Подготовили воспитатели: Софян А.В.
Гулямова М.М.



Цель:

Сформировать у детей представление о том, что хлеб – это ценный продукт, производство которого требует большого труда.

Задачи:

- • Познакомить с процессом выращивания и изготовления хлеба, начиная со старины и до наших дней;
- • Формировать у детей представление о том, что хлеб – это итог большой работы многих профессий людей;
- • Приобщать детей к художественной литературе: знакомить с рассказами, стихами, сказками, пословицами и поговорками о хлебе;
- • Показать значимость необходимой сельскохозяйственной техники для подготовки почвы, сбора и обработки урожая в разные времена;
- • Помочь проследить процесс превращения маленького зёрнышка до аппетитной булочки;
- • Расширять представление детей о многообразии хлебобулочных изделий;
- • Развивать любознательность к процессу изготовления солёного теста;
- • Вызвать интерес к лепке кондитерских и кулинарных изделий из солёного теста для обыгрывания в сюжетно – ролевых играх;
- • Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение и благодарное отношение к труду людей, участвующих в его выращивании и в производстве

**Вырос в поле колосок.
Как же хлебом стать он
смог?
В колоске домов полно!
В каждом вызрело зерно.**





**А из зёрнышка в свой
срок
Будет новый колосок!..
Всё сначала, по порядку –
Разгадаем мы загадку.**

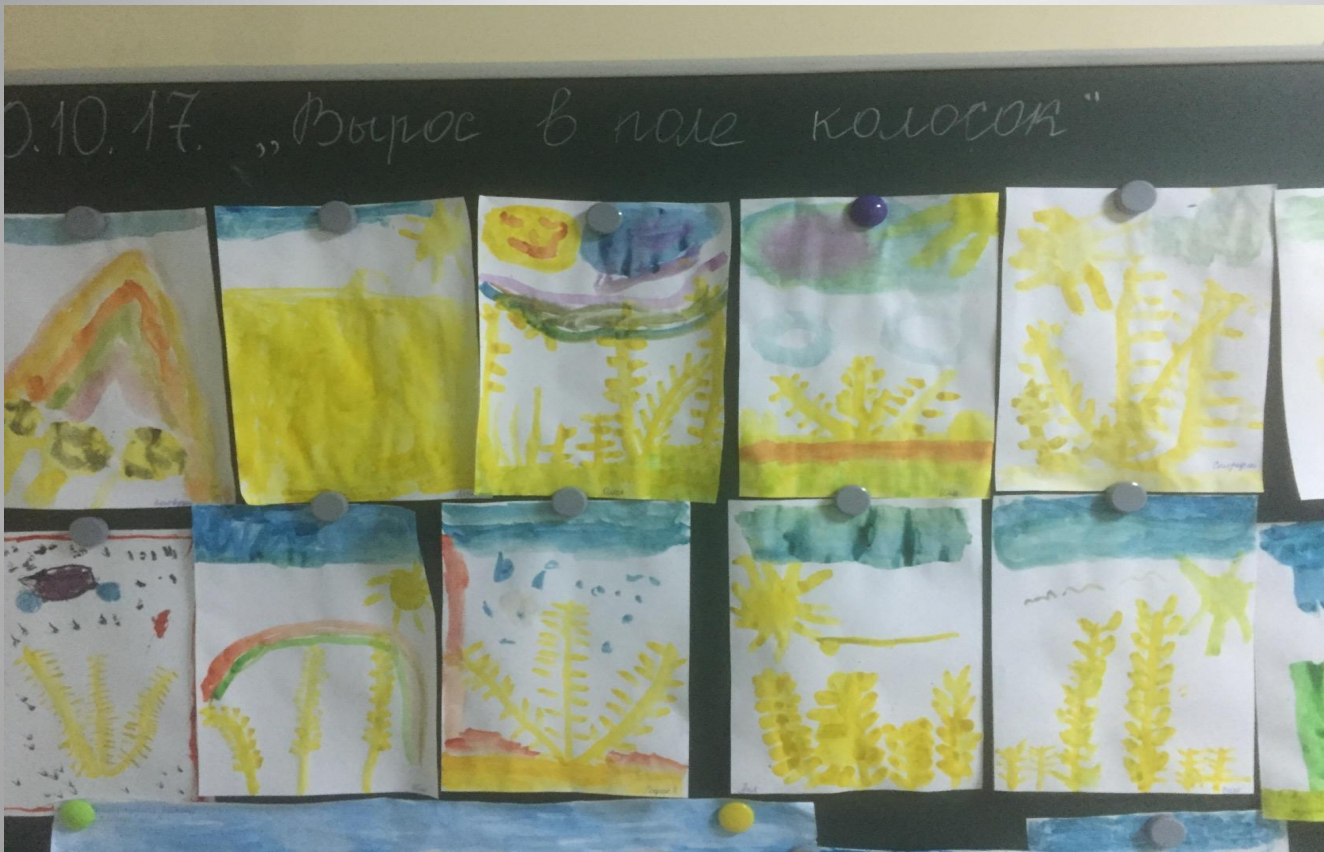
Просмотр фильма «Откуда берется мука»



Львище зерно проветрится —
Его высуят на мешочке.
Ветер жаркого зноя,
В муку зерна превращает.
Вы готовите львище тесто —
Хлебают здесь для всех люди!

Солнце землю
согревает,
Дождик щедро поливает.
К концу лета вышел срок

поле колосок!



Работы детей . Тема «Вырос в поле
колосок»

**Поле солнцем
залитое,
Говорят, что
золотое...
Колоски росли,
трудились,
Светом солнечным
налились,
Силу взяли от
Земли –
Золотыми стать
смогли!**



Коллективная работа по аппликации «Хлебное поле»

**Белый-белый порошок
Насыпают нам в мешок.
...Вот и есть у нас мука
Из зерна пшеничного.
Как белёшенька, мелка –
Качества отличного!
Как теперь нам дальше
быть?
Тесто из чего месить?**



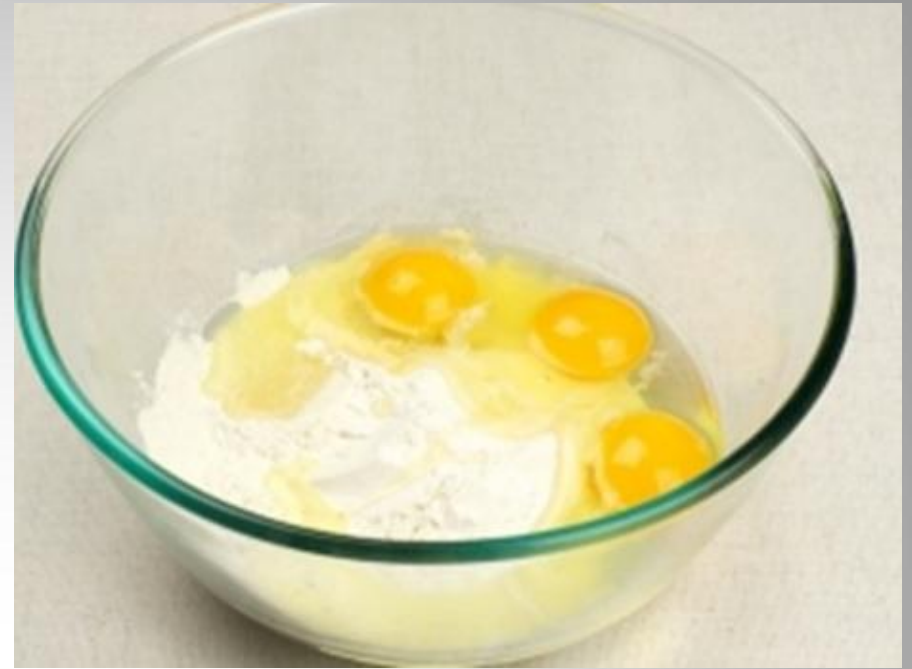
**Что ж, начнём... Муку
просеем.
Горкой насыпаем.**

**В серединку воду льём,
Маслом заправляем.**



**А теперь немного соли –
Лишь щепоточку, не боле...**

**Яйцо добавим,
Сахар тоже,
Тесту это всё поможет
Пышным быть и очень
вкусным.**



**Поработаем
искусно!**



Экспериментирование «Готовим тесто вместе»



**Есть у пекарей секрет
Терпеливым лишь здесь место
Чем мы дольше месим тесто –
Тем пышнее будет хлеб!**



**Тесту нужно дать подняться,
Чтобы сил могло набраться,
Чтоб воздушным было,
пышным...
Вкусный хлеб не будет
лишним!**

**В формы тесто
помещаем,
Пусть немного постоит.
В печке жару прибавляем
–
Веселей огонь горит!
Ещё нужно подождать –
Подрастёт...и в печь
ссылет!**





Изготовления хлебобулочных изделий

Явление персонажа для подведения итога.





Сорока задаёт вопросы о происхождении хлеба



**Вот такие
пирогы...**

**Спасибо за
внимание!**