

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.**

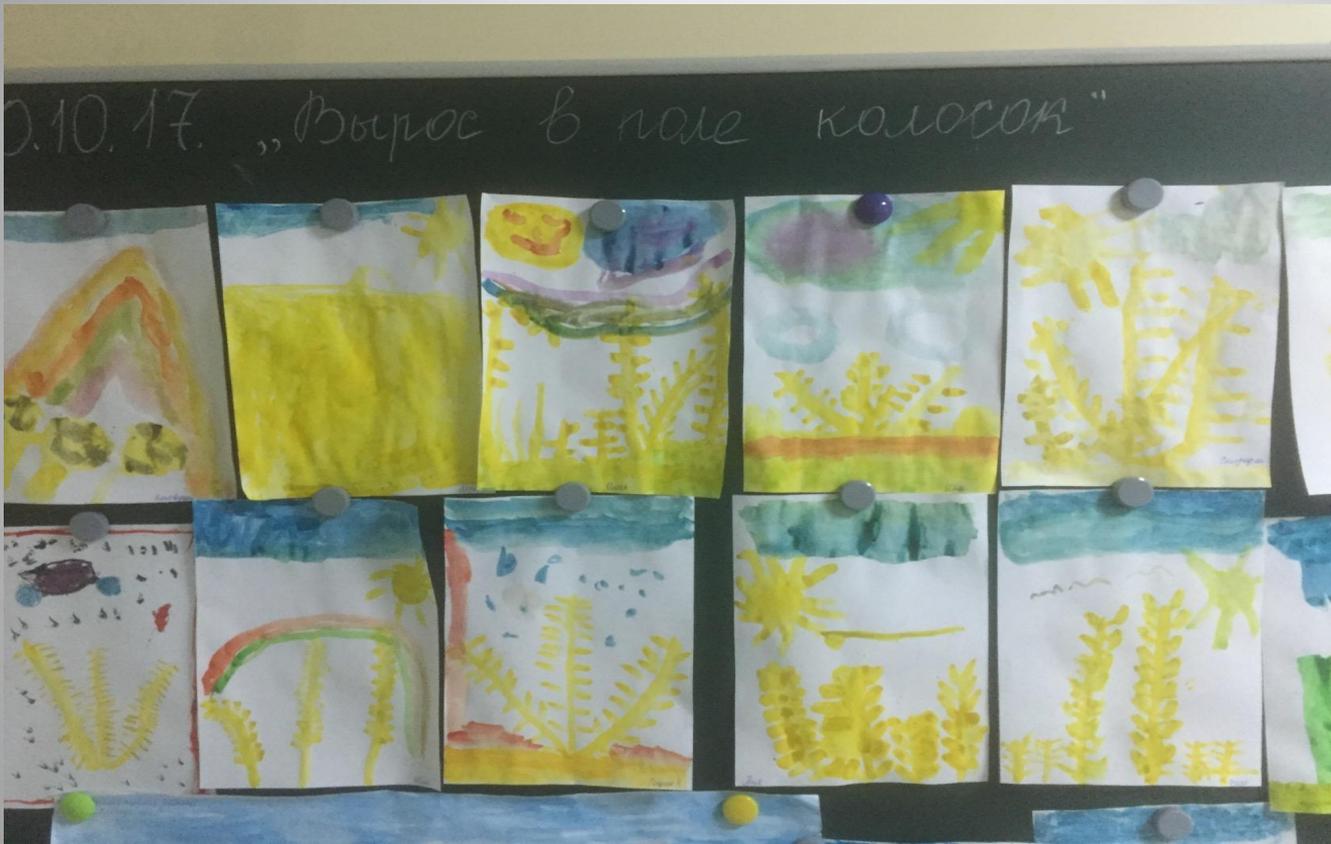
# Просмотр фильма «Откуда берется мука»



Львище зерно проветрится —  
Его высуят на мельнице,  
Ветер жаркого зрещает,  
В мучку 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?**



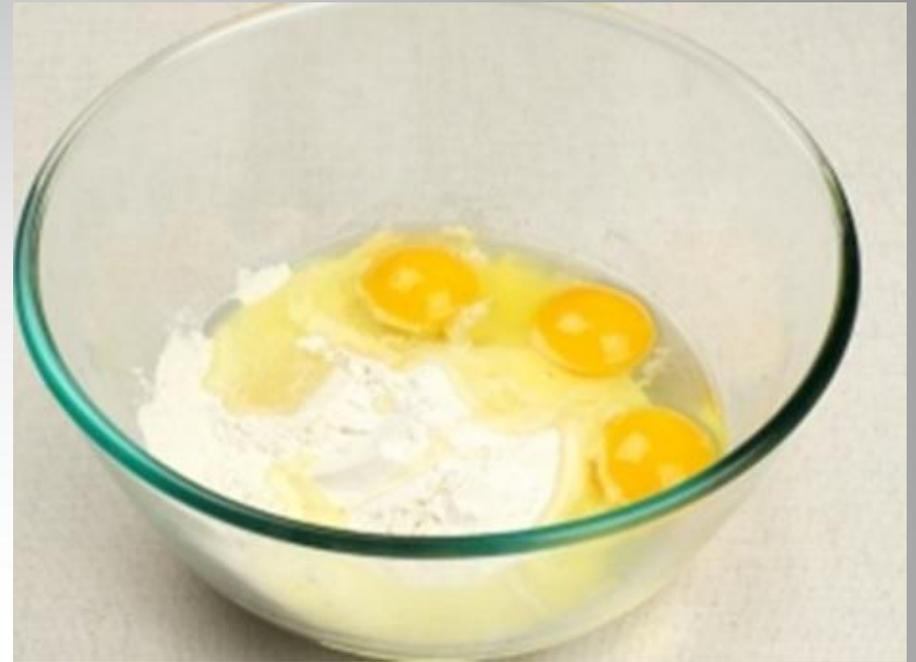
**Что ж, начнём... Муку  
просеем.  
Горкой насыпаем.**

**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!**