

МКОУ Тагарская СОШ, дошкольные группы

«Путешествие хлебного зёрнышка»



Воспитатели:

Пурич Н.Я

Леонтьева Л.В.

Актуальность:

Хлеб это символ благополучия.

Именно хлебу отведено самое главное место на столе в будни, и в праздники. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб, и относятся к хлебу неуважительно (играют, бросают, лепят фигурки, крошат).

Вид: краткосрочный
(03.02.25г. - 11.02.25г)

Тип: познавательно –
исследовательский

Участники: воспитанники,
родители и педагоги
группы «Калинка»

Цель: Расширить знания детей о хлебе.

Задачи: Образовательные: *Изучить историю хлеба; *Познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий; * расширять знания детей о хлебе, и его изготовлении. Развивающие: *Развивать познавательно – исследовательскую деятельность; Воспитательные: *воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых.

Ожидаемые результаты реализации проекта

Усвоение детьми необходимых знаний о производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

Способствовать воспитанию у детей чувства уважения к нелёгкому труду людей, выращивающих хлеб.

Формирование бережного отношения детей к хлебу

Пополнение и активизация словарного запаса.

Активизация совместной деятельности детского сада и семьи в нравственном воспитании детей.

Зарождение проекта!



«Баловство» с хлебом...

Что за «Трудный путь» хлеба?

Создание положительной мотивации у воспитанников



Наше хлебное зернышко

Планирование проекта



Плакат трёх вопросов



Информирование родителей



Реализация основного этапа Утренний круг: планируем день!

ПРОЕКТ
«ПУТЕШЕСТВИЕ
ХЛЕБНОГО ЗЕРНЫШКА»

ЧТО МЫ ЗНАЕМ?

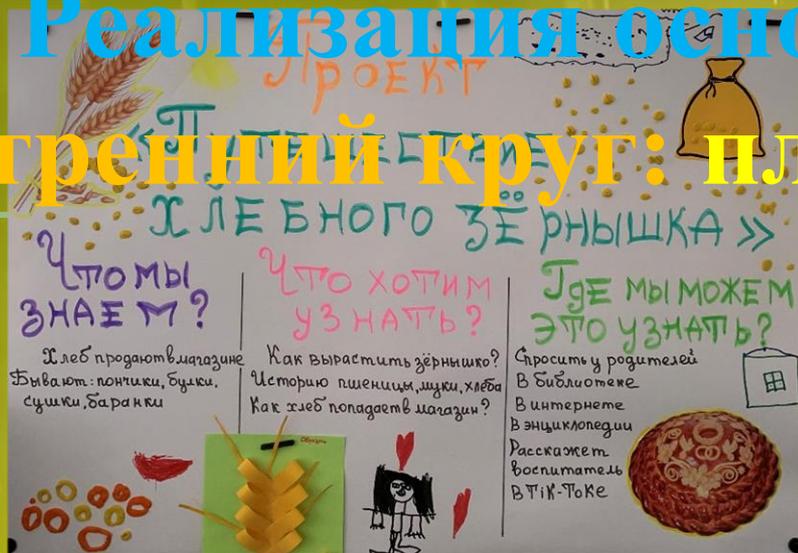
Хлеб продают в магазине
Бывают: пончики, булочки,
сушки, баранки

ЧТО ХОТИМ УЗНАТЬ?

Как вырастить зернышко?
Историю пшеницы, муки, хлеба
Как хлеб попадает в магазин?

ГДЕ МЫ МОЖЕМ ЭТО УЗНАТЬ?

Спросить у родителей
В библиотеке
В интернете
В энциклопедии
Расскажет воспитатель
В Тик-Токе



Обмениваемся информацией





Просмотр презентации

Всё, всё, всё о муке...



Экспериментально – исследовательская деятельность



Опыт
Тема опыта:
МОЖНО ЛИ ПРОРАСТИТЬ ЗЁРНА?

Расти «Хлебное зёрнышко»!



Продуктивная деятельность





Диалог детей: Кирилл Вольф сказал: «Мама будет делать вафли и я буду помогать, заливать тесто в вафельницу. Максим ответил: «У нас тоже есть вафельница! И я сделаю вафли. Вопрос Надежды Яковлевны: «Кто из детей маме помогает работать с тестом»? Ребята, решили, что каждый дома вместе с родителями будет заниматься с тестом и всем покажет своё фото.





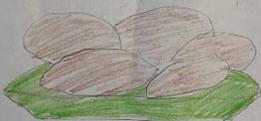
Книга рецептов

«Я люблю готовить тесто – это жутко интересно»

Пирожки

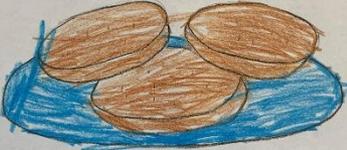
Яйцо с луком

Рецепт: вода 500мл, соль 1г.л., сахар 1ст.л., дрожжи 11гр, Масло раст. 2ст.л., муки 1кг.



Исходники: зёрнышки лука, яйца, соль.

ПЕЧЕНЬЕ



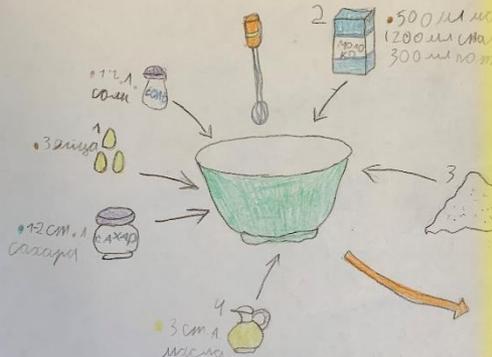
Рецепт: мука - 2ст, сахар - 0,5ст, МАРГАРИН - 125гр, яйцо - 1шт

Приготовление: 1. Яйцо, сахар, взбить 2. Определить размер печенек вымесить 3. Сформировать МАРГАРИН и выпекать

Вафельки!

Продукты:

1. Яйца - 5шт.
2. Сахар - 1ст.
3. Мука - 1ст.
4. Ванилин.
5. Сливочное масло - 200г.



БЛИНЧИКИ НА МОЛОКЕ

РЕЦЕПТ ПИЦЦЫ



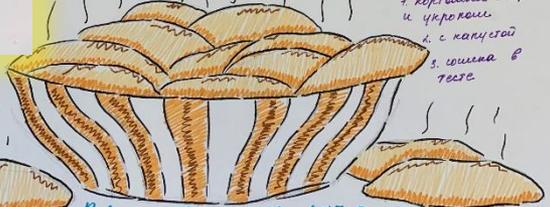
ТЕСТО + СОУС + КОЛБАСА + ГРИБЫ + ОГУРЦЫ + ПОМИДОРЫ + ЗЕЛЕНЬ [ЛУК, УКРОП]

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

ПИРОГИ

Приготовление: в миску молоко добавить соль, сахар, дрожжи, шпатель и замесили тесто. Тесто дали настояться и взбили, в миску 1/2 ч. ложку масла и 4 раза обмятали. Тесто катали валиком, разрезали тесто на 12 частей как тесто порциями, разрезали тесто на несколько частей и поместили его готовить то, что вы хотите выпекать.

Маленькие пироги: 1. порционная с луком и укропом 2. с капустой 3. грибами в тесте



Всем ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!



16.10.2024 11:38



16.10.2024 11:41



16.10.2024 09:33



Сказка «Колобок»



Заключительный этап

За эти дни мы много интересного узнали о хлебе.

Познакомились с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.

Созданная «Книга-рецептов» явилась результатом общения и совместной работы воспитателей, детей и наших родителей, стала неотъемлемой частью развивающей предметной среды нашей группы.

Мы поняли, что хлеб сам не родится. Его растят золотые руки хлеборобов. Хлеб полезен: в нём много питательных веществ, витаминов, необходимых человеку.

Мы стали бережнее относиться к хлебу и ценить его.

О проделанной работе с удовольствием рассказали другим ребятам и педагогам в нашем детском саду!



Спасибо за внимание!

