

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ
Юго-Восточный административный округ
Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы
"Школа № 460 имени дважды Героев Советского Союза А.А. Головачёва и С.Ф.
Шутова"

<http://sch460uv.mskobr.ru/>

Проектная деятельность
Разработка сценария «От колоска до каравая»
В рамках проведения клубного часа в дошкольном учреждении

Подготовили воспитатели:
Козлова Ю.А.
Собакинских С.Ю.

2017 г.
Москва

Сценарий клубного часа. «От колоска до каравая»

1. Показ презентации. «Как хлеб попадает нам на стол»
2. Опытнo-исследовательская деятельность «Виды муки. Свойства муки»
3. Лепка из теста. (слоёного, дрожжевого, соленого)

Цель:

- Повышение уровня знаний и представлений детей о ценности хлеба.
- Развитие познавательной активности и патриотического воспитания детей.
- Взаимодействие и сотрудничество детей – родителей – педагогов.

Задачи:

- сформировать систему знаний о приготовлении хлеба, дать представления о том, как выращивают хлеб;
- познакомить с последовательностью трудовых действий, народными традициями;
- приобщать детей к родной культуре;
- развивать чувство патриотизма к своей стране, краю, народу;
- учить ценить и любить нелегкий труд людей хлеборобов;
- развивать умственные способности, художественно-творческие;
- приобщать родителей к воспитанию детей через совместные мероприятия.

В нашем клубном часе три станции:

1. Ознакомительная. Показ презентации «От колоска до каравая»
2. Познавательная деятельность. «Ознакомление ребенка со свойствами и видами муки через детское экспериментирование» Тема: «Чудесная мука»
3. Занятие «*Что можно сделать из муки*»

Станция 1. Презентация (приложение)

Станция 2. Познавательная деятельность. «Ознакомление ребенка со свойствами и видами муки через детское экспериментирование».

Тема: «Чудесная мука»

Виды детской деятельности: игровая, коммуникативная, познавательно-исследовательская, продуктивная.

Цели:

- познакомить детей со свойствами муки через детское экспериментирование;
- ввести новое понятие: *отпечатки*
- учить различать и называть свойства муки: *мягкая, лёгкая, тяжёлая, сыплется*, внимательно слушать и наблюдать,
- знакомить со способами действий: *прикладывание, разравнивание*
- развивать внимание, интерес к экспериментированию

Материалы и оборудование:

- мука, поднос с мукой, фартуки на каждого ребёнка, салфетки на каждого ребёнка, формочки, музыкальная композиция «Я пеку, пеку, пеку...».

Содержание организованной деятельности детей

Рассматривание и знакомство со свойствами муки, игра- экспериментирование.

Воспитатель: Ребята, я принесла ведёрко, давайте посмотрим, что в нём, как вы думаете? (спросить мнение каждого ребенка). Дети: Мука.

Воспитатель: А как считают гости?

Гости (*педагоги, родители пришедшие на клубный час*): Мука.

Воспитатель: Как вы считаете, нам удобно будет играть с мукой в маленьком ведёрке, или лучше пересыпать на поднос?

Дети: На поднос. (Муку пересыпают на поднос, дети и педагог становятся вокруг него).

Воспитатель: Ребята, всем удобно стоять? Всем видно?

Дети: Да.

Воспитатель: Ребята, посмотрите, и скажите какого цвета мука?

Дети: Белого.

Воспитатель: А как думают наши гости? Вы согласны, что белого?

Гости: (ответы).

Воспитатель: А теперь, дети, давайте потрогаем муку. Как вы думаете, какая она? (мягкая или твердая?)

Дети: Мягкая.

Воспитатель: А если мы возьмём муку в ладошки. Какая она лёгкая или тяжёлая?

Дети: Лёгкая.

Воспитатель: А если много взять? (спросить каждого)

Дети: ответы.

Воспитатель: А давайте попробуем сделать большую горку. А теперь каждый из вас сделает маленькую горку. Смотрите, какие разные горки у вас получились!

Воспитатель: Какие мы молодцы! А сейчас давайте разровняем наши горки. Как у нас ровно получается, гладко. А если наши пальчики погуляют по муке. Что получается?

Дети: Отпечатки (если дети сомневаются, помогает воспитатель).

Воспитатель: А теперь давайте отпечатаем наши кулачки. Что получилось?

Дети: Отпечатки. А давайте ваши родители тоже попробуют и мы сравним чьи отпечатки больше а чьи меньше.

Воспитатель: (достаёт формочки). Ребята, посмотрите, что я достала?

Дети: Формочки.

Воспитатель: А давайте сделаем отпечатки на муке с помощью формочек. Как вы думаете, получится? Посмотрите, какие фигурки у нас получились? А что это у нас за фигурки на муке?

Дети: Отпечатки от формочек (спросить у ребят, какие получились отпечатки, рассмотреть их).

Воспитатель: Как здорово и красиво. А давайте опять разровняем муку и положим наши ладошки на муку. Что отпечталось на муке? Дети: Отпечатки ладошек.

Воспитатель: Дети, как вы думаете можно ли делать разные отпечатки на муке?

Дети: Можно.

Физкультминутка.

Воспитатель читает стихотворение, дети имитируют движения.

Мы ногами- топ-топ,

Мы руками – хлоп-хлоп,

Мы глазами – миг-миг,

Мы плечами – чик-чик.

Раз – сюда, два- туда,

Повернись вокруг себя.

Раз – присели, два- привстали,

Руки кверху все подняли.

Сели, встали, сели, встали,-

Ванькой- встанькой словно стали.

Руки к телу все прижали

И подскоки делать стали.

А потом пустились вскачь,

Будто мой упругий мяч.

Раз-два, раз-два,

Заниматься нам пора!





Станция 3 -- «Что можно сделать из муки»

Цель. Познакомить детей со **свойствами муки**; закреплять умения выявлять и описывать **качества** исследуемых объектов; закреплять умение работать с тестом, изготавливая разные по форме «пряники»; развивать интерес к познавательной деятельности.

Материал. **Мука, тесто (дрожжевое, слоеное, соленое)**; вода, миски, пластиковые формочки на каждого ребенка, скалка.

Ход.

Педагог вносит емкость с мукой, предлагает детям исследовать ее, рассказать и ее **свойствах**. Дети самостоятельно проводят исследовательские действия (*рассматривают, определяют запах, вкус, пробуют на ощупь*); делают **вывод**: **мука пшеничная - белая**. ржаная - серая; мягкая, сыпучая, не держит форму, имеет специфический запах, безвкусная, состоит из очень мелких крупинок, почти пылинок.

Педагог **спрашивает**: "Как же из этой муки можно испечь различные булочки и батоны, если она рассыпается в руках?"

Педагог предлагает налить в емкость с мукой воду, размешивает и замешивает тесто. Обращает внимание на цвет **теста**: белое - пшеничная **мука**, серое - ржаная **мука**.

Достаёт готовое тесто и предлагает детям раскатать тесто и с помощью формочек выплестить из теста "печенье, булочки".

