

ОБРАЗОВАТЕЛЬНО — ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ
ПРОЕКТ

Разработали:
Калоева Н.И.
Колкова Р.И.
Семенович А.Э.

2019г.



Тип, вид проекта: Информационно – практико - ориентированный;

Сроки реализации: 14.01. – 25.01.2019г.

Участники проекта: дети, родители, воспитатели, логопед.

Цель: Создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения и художественно-творческих способностей в процессе реализации проекта «Чудо земли – хлеб!».

Задачи:

1. Формировать первоначальное представление о процессе производства хлеба, необходимости беречь хлеб;
2. Обратит внимание на труд людей: как люди выращивали хлеб в старину, а как современные машины помогают выращивать хлеб;
3. Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
4. Названия хлебобулочных изделий зависят от формы выпечки и используемых продуктов и способов изготовления (дрожжевые грибки и их значение в процессе приготовления хлеба);
5. Воспитывать уважительное отношение к труду людей принимающих участие в процессе производства хлеба;
6. Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение;
7. Прививать навыки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы;
8. Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
9. Побуждать к активным действиям в совместной деятельности с взрослыми и детьми;
10. Развивать мелкую моторику рук;
11. Развивать связную речь, умение отвечать на вопросы воспитателя полным предложением, аргументировать свое мнение. Обогатить словарный запас воспитанников: элеватор, агроном, колос, зерно, борона, снегозадержание, трактор, сеялка, комбайн, рожь.

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!

В дошкольном детстве закладываются основы личностной культуры человека, приверженность к общечеловеческим духовным ценностям.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становились друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб - батюшка, хлеб - кормилец остается самой большой ценностью.

. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб-это жизнь.

Мы надеемся воспитать в детях уважение к труду пекарей, хлеборобов через беседы, чтение художественной литературы, практическую деятельность.

Планируемые результаты:

В ходе реализации проекта:

- ✓ Успешно проведена непосредственно-образовательная деятельность;
- ✓ Организована экскурсия с родителями в хлебный магазин;
- ✓ Сближение родителей и детей благодаря совместным мероприятиям;
- ✓ Создана мини-выставка хлебобулочных изделий.

В ходе проектирования дети:

- Знают, как хлеб стол пришел; названия хлебобулочных изделий; люди, каких профессий принимают участие в процессе производства хлеба; как получают разнообразную муку, где ее используют, что вкус хлебных изделий зависит от используемых продуктов и способов приготовления;
- Проявляют познавательные способности;
- Демонстрируют предпосылки поисковой деятельности, интеллектуальной инициативы;
- Способны определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого, а затем и самостоятельно;
- С удовольствием проявляют интерес и желание к творческой деятельности;
- Совершенствуют мелкую моторику рук, развивают речевые навыки

Стратегия реализации проекта:

1 этап: «Рождение проблемы»:

Воспитатель обращает внимание детей, как некоторые дети небрежно обращаются с хлебом, бросают его друг другу, роняют на пол.

Воспитатель: Ребята, подумайте, правильно ли поступают дети, играя с хлебом? Почему? Как нужно обращаться с хлебом? Почему? Вы знаете, откуда хлеб пришел к нам на стол? Что вы знаете о хлебе?

Дети: Его продают в магазине. Привозят на машине с названием «Хлеб». Мы едим хлеб с первым и со вторым, пьем чай с бутербродами. Хлеб бывает белый, серый и батон.

Воспитатель: А вы бы хотели еще, что-нибудь узнать о хлебе? Что бы вы

Литература:

1. Емельянова Е. «Расскажите детям о хлебе» Изд-во: Мозайка-Синтез, Серия: Расскажите детям 2010г., город Москва.
2. З.А.Клепинина, Л.Ф.Мельчаков «Природоведение» Москва «Просвещение», 1978.
3. Знакомим с натюрмортом (Большое искусство – маленьким): Учебно-наглядное пособие / Авт.-сост. Н.А.Курочкина. СПб.: ДЕТСТВО-ПРЕСС, 1999.
4. «Как наши предки выращивали хлеб» (Наглядно-дидактическое пособие)/Мозайка-синтез, 2012
5. М.К.Боголюбская, А.Л.Табенкина «Хрестоматия по детской литературе»



Дети: Из чего делают хлеб? Кто его делает? Как его пекут? Почему он бывает серый и белый?

Воспитатель: Где можно найти ответы на ваши вопросы?

Дети: Спросить у родителей, прочесть в книгах, посмотреть в Интернете.

2 этап: Планируемые мероприятия

- Непосредственно-образовательная деятельность:
 - 1.« Как хлеб на стол пришел?».
 - 2.« Вкусное пирожное или торт»
 3. «Колосок» рисование
- Беседы: «Как мы можем беречь хлеб?», «Из чего делают хлеб?», «Что такое дрожжи?»
- Рассматривание картин и другого иллюстративного материала, знакомящего детей с полем, сельскохозяйственной техникой (трактор, комбайн, сеялка, машины с зерном).
Рассматривание картин с хлебобулочными изделиями.
- Рассматривание репродукций картин И.Шишкина «Рожь», Г.Мясоедова «Жатва», И.Машкова «Снедь Московская: Хлебы».
- Рассматривание и сравнение колосьев ржи и пшеницы.
- Чтение литературы: русские народные сказки: «Колобок», «Петушок и бобовое зернышко»; украинская народная сказка «Колосок»; белорусская народная сказка «Легкий хлеб»,
Дж.Родари «Чем пахнут ремесла?», «Какого цвета ремесла?»
- Заучивание пословиц, поговорок, стихов, загадок.
- Дидактические игры.
- Мультимедийная презентация «Откуда берется хлеб?» Обогащать знания детей о хлебе, процессе выращивания, изготовления полезного и необходимого продукта для жизни человека.
- Ширма «Игры с детьми на тему – хлеб»
- Экспериментальная деятельность.
- Экскурсия с родителями в хлебный магазин, наблюдение за работой продавца, за покупателями.

3.этап: Заключительный

- Беседы: «Как мы можем беречь хлеб?», «Из чего делают хлеб?», «Что такое дрожжи?»
- Пополнение книжного уголка: «Расскажите детям», «Хлеб -всему голова», «Хлеб», «Продукты фермы».
- Атрибуты к сюжетно-ролевой игре «Хлебный магазин» из соленого теста.

Стихи про хлеб

**В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой,
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.**

Автор: Орлов В.

**Самый вкусный, несравненный,
Всем знакомый с детских лет -
Это наш обыкновенный
И любимый русский хлеб:
Каравай пахучий, знатный,
Кренделя и калачи,
Бублик с маком ароматный,
А на Пасху куличи.
Можно с мёдом есть и с маслом,
С сыром, рыбой, ветчиной
И с икрой, кружком колбасным
Белый хлеб или ржаной.
Пироги же - хлеб особый,
Их на праздник подают,
А готовят всё со сдобой
И с начинкою пекут.
Пышки, пончики, ватрушки
Спрыгнуть с противня хотят -
Это хлебные игрушки,
В праздник радость для ребят.
Или пряники, печенье -
То, что мама испечёт,
Для детишек объеденье,
Разевай пошире рот!**

Автор: И. Коньков

НОД «Как хлеб на стол пришел?».

Цели: знакомство с процессом производства хлеба, формирование представления о том, почему хлеб нужно беречь.

Задачи: воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его; расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека; познакомить детей с процессом выращивания хлеба; обратить внимание на труд людей: как люди выращивали хлеб в старину, а как современные машины помогают выращивать хлеб; развивать любознательность и логическое мышление.

Оборудование: колоски пшеницы и ржи, «Чудесный мешочек», серия картин «Как наши предки выращивали хлеб».

Содержание нод.

Воспитатель: Ребята отгадайте загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Правильно, хлеб. Мы с вами хотели узнать побольше про то, откуда берется хлеб, который мы каждый день покупаем в магазине, познакомиться с трудом людей, которые его выращивают.

Воспитатель: У меня есть «Чудесный мешочек», что находится в нем, вы узнаете, отгадав загадку:

Золотист он и усат,

В ста карманах сто ребят.

Дети: колосок

Воспитатель достает из «Чудесного мешочка» колоски пшеницы и ржи.

- Ребята, вы правильно отгадали - это колоски различных зерновых культур (дети рассматривают колоски, учатся отличать их между собой).

- Ребята, скажите, пожалуйста, как называется:

- колос пшеницы, колос ржи.

Дети: пшеничный колосок, ржаной колосок

Воспитатель: Растения, дающие зерно называют зерновыми растениями, из них приготавливают главный продукт питания людей - хлеб.

Но такое разнообразие хлебобулочных изделий было не всегда. Когда-то человек попробовал жевать зерна, они показались ему очень сытными, и к тому же они в отличие от плодов и грибов долго не портятся. Затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку, а из муки месить тесто. Хлеб был грубым, тяжелым и не таким вкусным, как сегодня. Затем стали печь хлеб из заквашенного теста.

Раньше хлеб пекли только ржаной (черный).

Люди говорили: «Ржаной хлебушко - калачу дедушка».

-Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был дороже золота. Велико было значение хлеба во время Великой Отечественной войны. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, лебеды и т.д. И такой хлеб давали по маленькому кусочку на весь день. Люди понимали, что хлеб – это их жизнь, ценили его, берегли даже крошки.

Экскурсия с родителями в хлебный магазин.

Цель: Развитие умений детей рассказывать об увиденном, передавать эмоционально и интересно все новое, о чем узнали в хлебном магазине.

Задачи: Продолжить формирование понятий: **магазин, продавец, покупатель, хлебобулочные изделия**; познакомить с разновидностями хлебобулочных изделий; подчеркнуть значение соблюдения гигиенических правил во время работы; формировать чувство уважения к людям труда и хлебу;

Организация: Воспитатель предварительно договаривается с родителями о том, на что обратить внимание в магазине. Сначала детям предлагают посмотреть, как разгружают машину «Хлеб», как хлебобулочные изделия раскладывают по полкам. Посмотреть сколько видов хлебобулочных изделий завезли в магазин, узнать их названия. Обратить внимание на то, что хлеб лежит на специальных лотках, которые не ставят на землю, а осторожно переносят в магазин.

В магазине обратить внимание, что кроме хлеба и булочек, есть пряники, сушки, печенье, сухари и иные продукты.

Понаблюдать, как продавец разговаривает с покупателями, как выясняет, что им надо, отпускает товар. Смотрят, как он получает деньги, дает сдачу. Предложить детям купить хлеб домой.

Родители обращают внимание на то, как продавец соблюдает гигиенические правила: он в фартуке и в колпаке, руками прикасается только к тем продуктам, которые находятся в упаковке.

Вернувшись в детский сад, дети обмениваются впечатлениями. Обыгрывают полученные знания в сюжетно-ролевых играх.

Экспериментально - исследовательская деятельность:

Важно научить детей задавать вопросы и искать ответы на них. Учитывая то, что, познавая мир, исследуя его, ребёнок делает множество открытий, мы старались побуждать детей к экспериментированию, к проведению собственных исследований.

Были произведены следующие исследования:

1. Сравнение зёрен пшеницы и овса.
2. Сравнение разных видов муки.
3. Проращивание зёрен пшеницы и овса.
4. Какие хлебобулочные изделия мы ели в течении недели в садике.
5. Тепло и холод. Влияние температуры на поднятие теста.
6. Живые дрожжи или откуда в хлебе дырочки.

Полученные в процессе бесед, экспериментирования, наблюдений, впечатления и эмоции детей отражали в продуктивных видах деятельности:

НОД «Хлеб своими руками».

Цель: совершенствование знаний детей о значимости хлеба.

Задачи:

- ☞ Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.
- ☞ Закрепить знания детей о том, что хлеб-это один из самых главных продуктов питания.
- ☞ Уточнить знания детей о процессе приготовления хлеба;
- ☞ Развитие речи, умения общаться;

Оборудование: Хлебобулочные изделия, ингредиенты к приготовлению теста

Предварительная работа: чтение белорусской народной сказки «Легкий хлеб», экскурсии с родителями в хлебный магазин.

Содержание нод:

Дети: Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Если мы хотим кого-то

Встретить с честью и почетом,

Встретить щедро от души,

С уважением большим,

То гостей таких встречаем

Круглым пышным караваем.

Он на блюде расписном

С белоснежным рушником

С караваем соль подносим,

Поклоняясь, отведать просим:

Дорогой наш гость и друг,

Принимай хлеб-соль из рук.

Воспитатель: Ребята, а почему гостей всегда принимали с хлебом-солью?

Дети: Проявляли уважение.

Воспитатель: Почему именно хлеб?

Дети: Хлеб-это жизнь!

«Хлеб-батюшка, а вода-матушка»,

«Худ обед, коли, хлеба нет»,

«Человек хлебом живет, а не промыслом».

Воспитатель: Правильно, хлеб-это составная часть нашей пищи, без которой человек не сможет долго прожить. Поэтому к нему следует бережно относиться, т.е. не бросать на пол, не топтать.

Дети: Мальчик, ногами пинающий хлеб,

Мальчик, голодных не знающий лет,

Помни, что были лихие года.

Хлеб-это жизнь, а не просто еда.

Хлебом клялись,

За хлеб умирали,

Не для того, чтоб в футбол им играли.

В слове народная мудрость таится,

Вот, что в народе у нас говорится:

«Если ты хлеб ценить перестал,
Ты человеком быть перестал!»

Воспитатель: А как хлеб на стол пришел?

Дети: Вначале хлеб посеяли зерном,
Потом ростки лелеял агроном.
Затем взял колос в руки комбайнер,
В ладонях его бережно потер.
Узнав о том, что хлеб давно уж вызрел,
Он убирать с комбайном в поле вышел.
Потом муку смололи из зерна
И к пекарю отправилась она.
А тот уж постараться смог:
Такие булки вкусные испек!
Цени, люби и уважай того,
Кто сеял хлеб, растил и пек его!

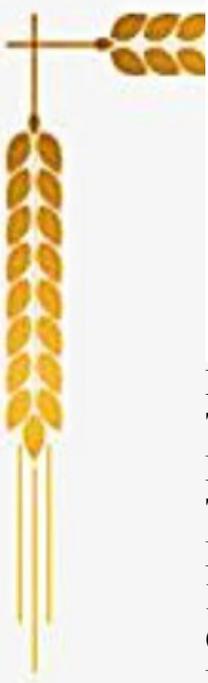
Воспитатель: Правильно, труд хлебороб, очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба!

Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей был в доме хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Не бери больше хлеба, чем можешь съесть. Никогда не выбрасывай хлеб!

Каждому знакомы, Мудрые слова: Хлеб – хозяин дома. Хлеб - всему голова.

Правила бережного отношения к хлебу:

1. Не покупай лишнего хлеба.
2. Никогда не бери хлеб грязными руками!
3. Ставь хлеб на стол первым, положив его на чистую салфетку или на тарелку.
4. За столом бери столько хлеба, сколько съешь.
5. Во время еды не допускай шалостей с хлебом.
6. Чтобы хлеб лучше сохранялся, храни его в емкости с крышкой или в хлебнице.
7. Научись использовать чёрствый хлеб.
8. Никогда не выбрасывай хлеб!
9. Всегда и везде уважительно относись к хлебу!



Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол, он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Автор: С. Погореловский

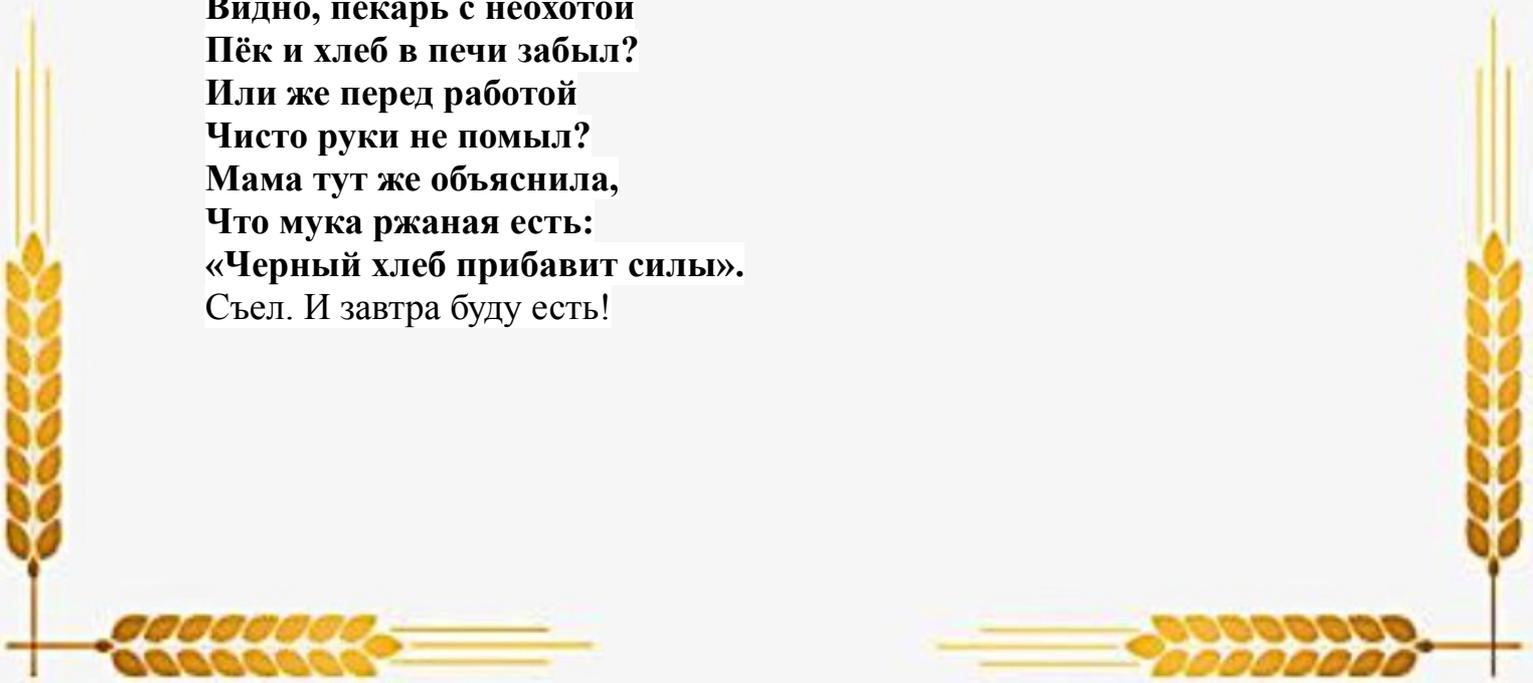


БУЛКА

Три паренька по переулку,
Играя будто бы в футбол,
Туда-сюда гоняли булку
И забивали ею гол.
Шел мимо незнакомый дядя,
Остановился и вздохнул
И, на ребят почти не глядя,
К той булке руку протянул.
Потом, насупившись сердито,
Он долго пыль с нее сдувал
И вдруг спокойно и открыто
При всех ее поцеловал.
- Вы кто такой?- спросили дети,
Забыв на время про футбол.
- Я пекарь!- человек ответил
И с булкой медленно ушел.
И это слово пахло хлебом
И той особой теплотой,
Которой налиты под небом
Моря пшеницы золотой.

Автор: С. Михалков

С белым хлебом положили
Чёрный хлеб мне на обед.
Удивить меня решили?
Чёрный? В чём его секрет?
Видно, пекарь с неохотой
Пёк и хлеб в печи забыл?
Или же перед работой
Чисто руки не помыл?
Мама тут же объяснила,
Что мука ржаная есть:
«Чёрный хлеб прибавит силы».
Съел. И завтра буду есть!



Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, беречь и не выбрасывать хлеб. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появиться на полках в магазине.

А кто же занимается выращиванием зерна на полях?

Дети: хлеборобы

Воспитатель: посмотрите на эти картинки, они помогут нам познакомиться с тяжелым трудом хлеборобов в старину, когда людям не помогала техника.

2. Рассказ воспитателя и рассматривание иллюстраций, с последующим обсуждением.

-чем пахал крестьянин землю в те давние времена? (сохой или косулей, позднее появился плуг)

-что такое «борона»? (решетка из брусьев с деревянными зубьями)

-что предпочитал сеять крестьянин, почему? (рожь: она устойчива к холодам и перемене погоды)

-кто помогает вырасти зернышку в земле? (кормит мать-сыра-земля, солнышко дает тепло и дождик поливает. Все должно быть в меру)

-кто наносил вред зерновым полям? (сорняки, мыши-полевки, саранча)

-что было самым главным у крестьян? (вовремя собрать урожай)

-чем убирали зерновые? (косами и серпами).

-чем молотили? (брали колотило или цепь и ударяли по снопам, чтобы зерно «высвободить»)

-куда увозили зерно? (на мельницу)

-для чего нужно зерно перемалывать? (для того чтобы получилась мука)

-кто пек хлеб? (сами крестьяне)

-что означало встретить гостя с хлебом-солью? (проявить уважение, а разделить хлеб - признать другом)

-что сейчас помогает людям вырастить зерно? (техника)

Видите, как тяжело вырастить хлеб. Длинный путь от поля до нашего стола. Сколько людей вкладывают в него свой труд. Поэтому необходимо бережно относиться к хлебу.

3. Физкультминутка:

Снег растает в поле чистом,

Схлынет талая вода - (идут друг за другом)

Побежит за трактористом

К синей речке борозда. (Бегут друг за другом)

Выйдут сеялки потом. (Идут друг за другом)

Засевать поля зерном. (Сеют)

4. Рассказы детей о том, как они помогали своим мамам выпекать булочки и печенье.

5. Игра: «Что сначала, что потом».

Задачи: закрепить последовательность действий в процессе выращивания хлеба, развивать умение понимать причинно-следственные связи, связную речь.

Ход игры: дети рассматривают картинки, изображающие разные этапы выращивания хлеба, раскладывают их в правильной последовательности, составляя по ним рассказ

НОД: «Вкусное пирожное или торт».

Цель:

Познакомить детей с приемами работы с соленым тестом.

Учить детей задумывать содержание своей работы на основании личного опыта.

Уточнить и закрепить знания детей о хлебобулочных изделиях.

Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приемы лепки.

Воспитывать аккуратность.

Оборудование: Картинки с изображением хлебобулочных изделий, набор резиновых игрушек «Хлеб», соленое тесто, стеки.

Предварительная работа: чтение русской народной сказки «Колобок», «Петушок и бобовое зернышко», рассматривание картин с изображением хлебобулочных изделий.

Содержание нод:

Воспитатель: Ребята, давайте поиграем в сюжетно-ролевую игру «Хлебный магазин»? Что продают в «хлебном магазине»?

Дети: Хлеб, батон, торты, пирожные, но у нас мало игрушек в наборе «Хлеб», мы не сможем играть.

Воспитатель: а где же взять атрибуты для игры?

Дети: можно попросить у других групп, можно взять кирпичики и кубики, представить, что это хлеб, можно вырезать картинки хлебных изделий, вылепить из пластилина.

Воспитатель: Вот сегодня на занятии мы пополним сюжетно-ролевую игру «магазин» хлебобулочными изделиями из соленого теста. Чтобы вам вспомнить какие хлебобулочные изделия вы знаете, предлагаю поиграть в игру «Волшебный мяч».

Физкультминутка:

(дети встают в круг, и по очереди передают друг другу мяч, называя хлебобулочные изделия).

Практическая работа:

Воспитатель предлагает детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить. Напоминает различные приёмы лепки. Если дети задумали вылепить:

Торт, то педагог объясняет детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё $\frac{1}{4}$ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой.

Печенье, пряники, пирожные раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик. (Выполнение работы детьми)

Итог занятия:

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

В конце занятия воспитатель вместе с детьми рассматривает изделия и оставляет сушиться, для того, чтобы на следующем занятии раскрасить изделия.