

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. Обогащать 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: Мозаика-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)/Мозаика-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!

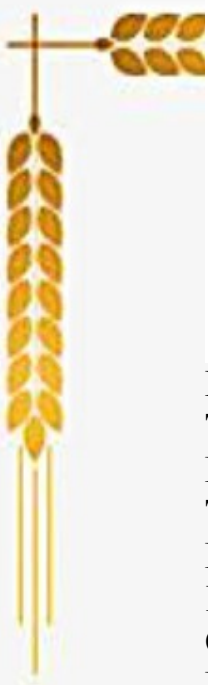
Воспитатель: Правильно, труд хлебороб, очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба!

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 сплюсциваем 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.