

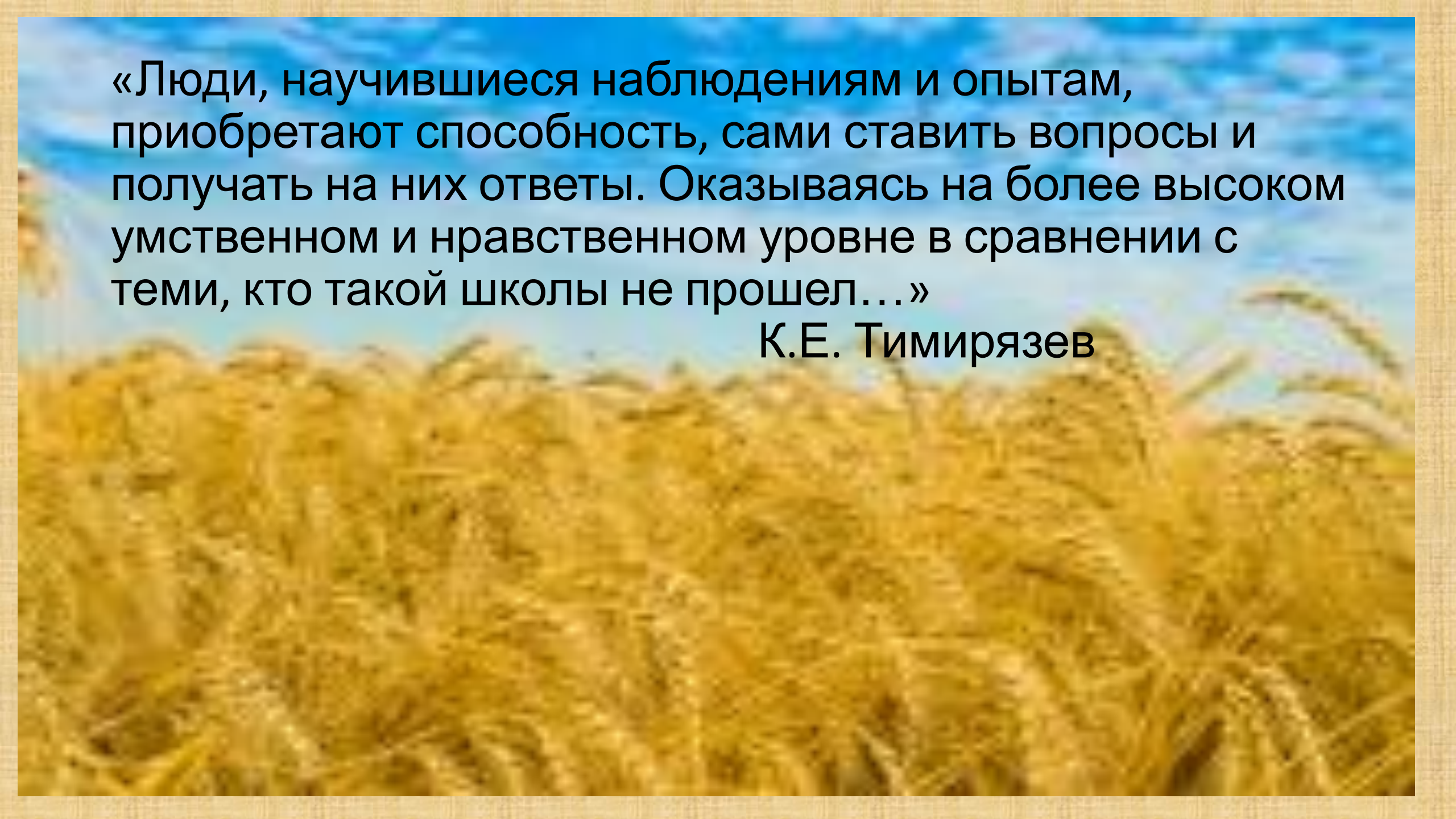
«Как хлеб на стол пришел»

Исследовательский проект

Автор: воспитатель средней группы
Киреева С.Г

МАДОУ детский сад «Топтыжка» д.Кисловка

2016 г



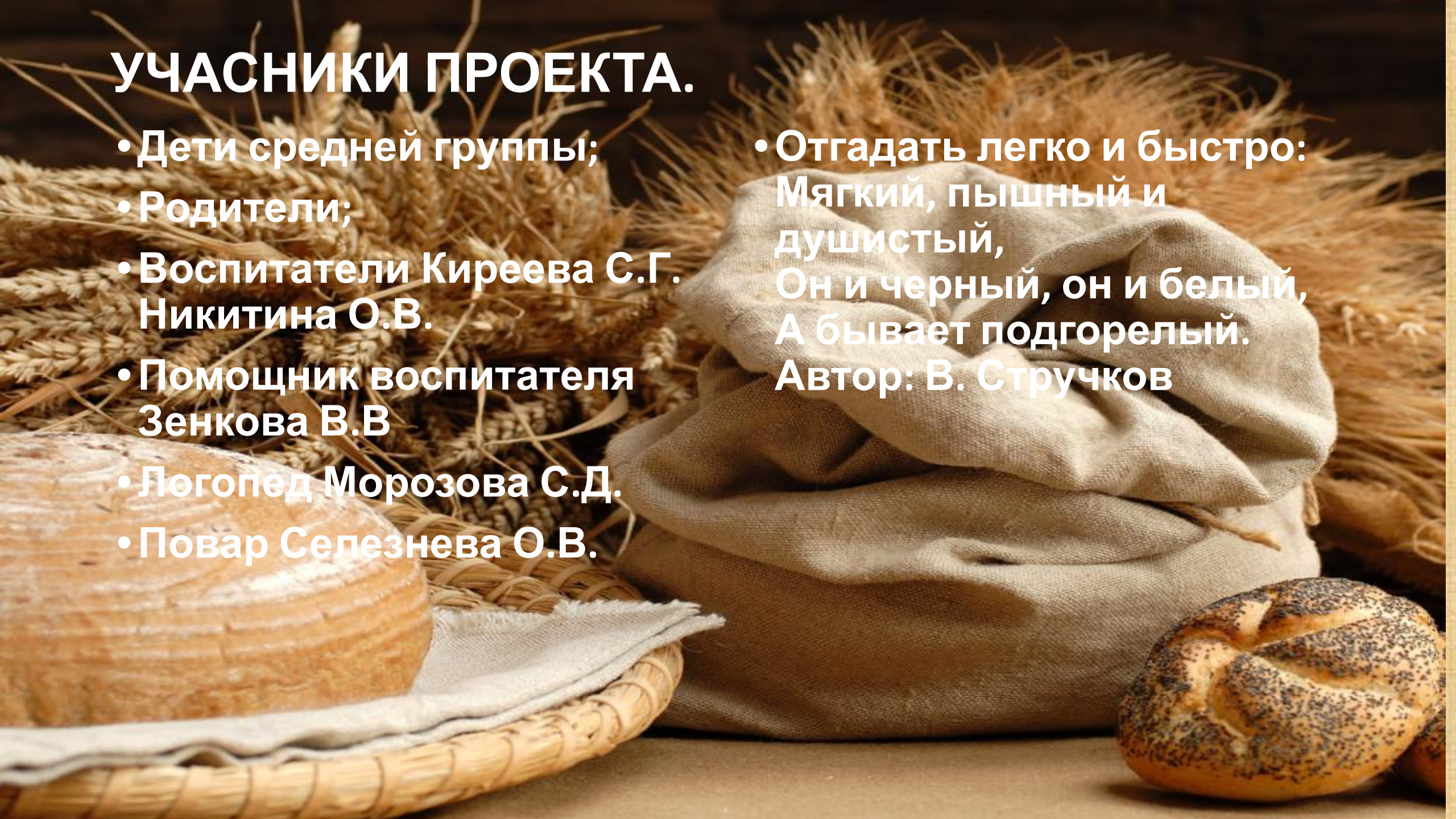
«Люди, научившиеся наблюдениям и опытам, приобретают способность, сами ставить вопросы и получать на них ответы. Оказываясь на более высоком умственном и нравственном уровне в сравнении с теми, кто такой школы не прошел...»

К.Е. Тимирязев

УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА.

- Дети средней группы;
- Родители;
- Воспитатели Киреева С.Г.
Никитина О.В.
- Помощник воспитателя
Зенкова В.В
- Логопед Морозова С.Д.
- Повар Селезнева О.В.

- Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и
душистый,
Он и черный, он и белый,
А бывает подгорелый.
Автор: В. Стручков



представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

Воспитание бережного отношения к хлебу и труду взрослых.

Задачи:

- **Сформировать представления о последовательности этапов получения хлеба.**
- **Учить делиться полученной информацией, развивать речь, умение общаться;**
- **Формировать умения классифицировать хлебобулочные изделия;**
- **Выяснить роль хлеба в жизни человека;**
- **Воспитать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.**

• АКТУАЛЬНОСТЬ:

- Для удовлетворения познавательных способностей детей среднего возраста, помочь обрести целостное представление о последовательности происхождения хлеба на нашем столе, путем поэтапного исследования.
- Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.
- Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

Гипотеза: Путь хлеба от зернышка до обеденного стола - путь сложный, длительный и трудоемкий.

Предмет исследования: процесс превращения зерна в булку хлеба.

• Методы:

- Подборка материалов по теме при помощи родителей и педагогов;
- Беседы;
- Обсуждения;
- Наблюдения;
- Сравнение;
- Просмотр видео;
- Обобщение и выводы по теме.

Продукт:

- Выставка: «Музей хлеба»;
- Выпечка хлеба;
- Газета фото отчет.

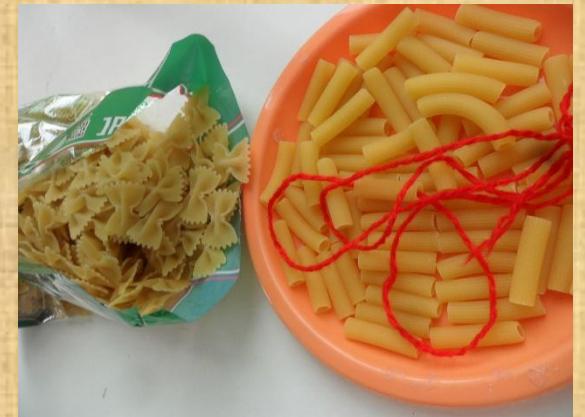
Провести исследовательско-творческую деятельность через образовательные области.

- Речевое развитие:
- Беседы: «Что такое хлеб?» , «Откуда он появляется в магазине?» Выстраивается логическая цепочка взаимодействий – от магазина до пшеничного зернышка.
- Подробное знакомство с этапами появления хлеба. Детям, поочередно (в зависимости от желания), дается задание подготовить дома с родителями интересующий вопрос и сделать подборку необходимого материала (игрушки, продукты, картинки, книги, загадки, стихи, видео).
- Знакомство с новыми словами.
- Чтение художественной литературы: Пришвин. «Лисичкин хлеб», Сказка «Колобок».
- Заучивание скороговорок, загадок, стихов.
- Составление описательного рассказа по картинке.

Познавательно-исследовательская деятельность.

Математика:

- Счет зерен в колоске, деление на равные части, сравнение. (игровая ситуация угости героев, мышата поспорили)
- Перевозим зерно на разных по размеру машинах (задание-перевезти 5 раз. Сравни у кого больше, почему?)



Окружающий мир.

Естествознание

Рассматривание в увеличительное стекло колоска, зерна, стебля.

Эксперимент: Зерно и вода, проращивание зерен разными способами (ежедневное наблюдение).

Очищение зерна от шелухи, измельчение различными способами (сравнение).

Игры с мукой, отличие от игр с зёрнами (самостоятельные выводы, техника безопасности).



Игра.

Сюжетно ролевые игры: «Семья», «Булочная», «Кафе».

«Машины перевозят зерно с поля»

Дидактические игры: «Назови профессию», «Угадай на вкус», « Кто больше назовет хлебобулочных изделий».

Подвижные игры: «Пашем, сеем, поливаем...», «Хлебный магазин».



Кулинария.

- Выпечка хлеба.
- Домашнее задание для детей: Нарисовать рецепт изготовления хлеба.
- Подготовить продукты, посуду, спецодежду, повторить ТБ.
- Деление на 3 команды, по желанию детей: «Колобки», «Батончики», «Крендельки». Каждая команда выпекает соответствующий хлеб



- Привлечь к работе в группах дополнительно логопеда.
Наблюдать процесс поднятия хлеба – он растет, увеличивается. Он живой?
Выпечка на кухне.
Сравнение готовой продукции, угощение



Художественное развитие.

- Рисование: «Колосок», «Хлебное поле», «Каравай на столе»;
- Аппликация: «Колосок» из салфеток;
- Лепка: «Булочки к чаю», «Бусы из макарон»;
- Ручной труд: «Соломенная кукла».



Театрализация.

- Игра постановка сказки «Колобок». Изменение сюжета сказки самостоятельное принятие решения (Триз);
- Просмотр и обсуждение сказки «Колосок». Ролевая театрализованная игра.
- Театрализованная игра по стихотворению Маршака «Дом который построил Джек».



Игры на прогулке:



- Совместное создание «Музея хлеба»
- Выставка детских работ по теме. Угощение



Приобщение детей к социально культурным ценностям

«Хлеб всему голова»

Ознакомившись со всеми этапами превращения маленького зернышка в булку хлеба или печенье. Дети пришли к выводу:

Хлеб – вырастить не легко;

Что бы ПОЯВИТЬСЯ У НАС НА СТОЛЕ – проходит через заботливые руки людей разных профессий;

**Сравнили и сделали выводы – Что можно кушать с хлебом?
ВСЕ!**

Просмотрели видео как происходит выращивание и уборка пшеницы, граничащее с подвигом;

Ознакомились с художественными и музыкальными произведениями по теме.

Пришли к выводу: «ХЛЕБ ВСЕМУ ГОЛОВА»