МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ

ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «МАЛЫШ»

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД НОЯБРЬСК

НАШ ХЛЕБ РАСТЕТ НА ХЛЕБНОМ ДЕРЕВЕ?

 Воспитанник средней группы общеразвивающей

направленности

Белокопытов С.

Руководитель: Янгильдина А.А.

воспитатель

Ноябрьск

2020год

**Содержание.**

Введение………………………………………………………………………………………….

Описание проекта………………………………………………………………………………..

Заключение………………………………………………………………………………………

Библиографический список используемых источников……………………………………

**Введение**

 Дошкольники - прирожденные исследователи. И тому подтверждение их любознательность, постоянное стремление к эксперименту. Желание самостоятельно находить решение в проблемной ситуации. Задача педагога – активно помогать маленьким исследователям. С самого рождения ребенок является первооткрывателем, того мира, который его окружает. Современные дети в силу своей чрезмерной активности самостоятельно не всегда могут найти ответ на интересующие их вопросы. Проект «Наш хлеб растет на хлебном дереве?» даёт возможность ребенку заниматься тем, что его интересует; нарабатывать простейшие исследовательские методики и навыки; расширяет кругозор и учит не замыкаться в данном опыте, выходить за его границы; учит улавливать взаимосвязи конкретного изучаемого предмета с окружающими объектами и средой; и этим приближает к ощущению многообразия и бесконечности явлений и предметов окружающего нас мира. Это и есть первые шаги юных натуралистов на территорию научного поиска и новых открытий.

**Проект «Наш хлеб растет на хлебном дереве?»**

**Тип проекта:** Познавательно-исследовательский, творческий.

**Вид проекта:** Индивидуальный.

Участники: Ребенок, воспитатель группы, родители.

Продолжительность: Средней продолжительности.

**Актуальность.**

 Сегодня в магазине можно купить хлеб, булочки, кексы и т.д. сколько хочешь и какого хочешь. Но необходимо с уважением относится к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать. Ведь все эти хлебобулочные изделия прошли долгий путь, прежде чем появится на полках магазинов и дома на столе.

 По мнению историков, первая лепешка, по-видимому, была получена из злаковых семян, которые доисторический человек собрал примерно 8 тысяч лет тому назад, растер в муку, смешал с водой и испек на раскаленных камнях. Древние иудеи, китайцы ели плоские лепешки, выпеченные из муки с водой.

 С целью расширения кругозора детей, развития познавательных интересов, возникла идея создания проекта «Наш хлеб растет на хлебном дереве?». Работая над проектом, мы сможем поддержать познавательную инициативу, расширить знания детей о получении муки, развить творческие способности в детском художественном творчестве, научим готовить тесто, радоваться совместно – созданной работе.

**Объект исследования:** Мука.

**Предмет исследования:** Изготовление изделий из муки.

**Цели проекта:**

Развитие основных компонентов познавательной деятельности и познавательной сферы (мышления, внимания, памяти, воображения) и с помощью исследований и опытов показать важную роль муки в жизни человека.

**Задачи проекта:**

1. Развивать воображение, творчество, креативность, любознательность.

2. Формировать интерес к познавательной деятельности.

3. Развивать потребности в знаниях о получении муки, свойствах муки и его использования.

4. Формировать осознанное использование опыта других и своего собственного в процессе изучения и анализа выбранной темы.

5. Формировать познавательные умения: сравнивать, анализировать, делать выводы, наблюдать, проводить опыты и т. д.

6. Воспитывать бережное отношение к муке, хлебу.

**Проблема исследования** была выявлена в процессе посещения кондитерского магазина и покупки хлебобулочных изделий. Задавалось большое количество вопросов, в связи с чем, стало понятно, что тема получения муки детьми изучена плохо и вызывает интерес. В ходе реализации проекта мы поставили перед собой следующие проблемные вопросы:

**Проблемные вопросы:**

« Что такое мука?»

«Откуда берется мука?»

«Где растет?»

«Какой она бывает?»

«Какие имеет свойства?»

«Что можно сделать из муки?»

**Гипотеза** исследования заключается в том, сегодня в магазине можно купить муки, сколько хочешь и какого хочешь, и используется для приготовления большого количества разнообразных булочек, хлеба, макаронных изделий и изготовления поделок. Но не все знают, откуда появляется мука в магазине, и что можно сделать из нее. Исходя из рассмотренной проблемы, выдвигаем следующую гипотезу: мука – это продукт, который занимает важное место в жизни человека.

**Описание этапов работ над проектом.**

Работая над проектом использовали:

**Формы работы по проекту:**

Познавательно-исследовательская деятельность, продуктивная деятельность, учебно-игровая деятельность, коммуникативно-диалоговая деятельность.

**Материалы и оборудование для исследования и проведения эксперимента.**

Дополнительная литература, энциклопедии, набор игрушек «Булочная», дидактические игры «Что сначала, что потом», «Откуда пришел хлеб», тесто для лепки, краски, кисти, альбом, набор для творчества «Юный кондитер», набор для экспериментирования «Лаборатория на кухне»,

**Предполагаемый результат.**

1. Расширение знаний о муке.

2. Воспитание бережного отношения к муке.

3. Улучшение работы по взаимодействию с родителями, активизация позиции родителей как участников педагогического процесса.

**Технология проекта:**

Этапы проекта: подготовительный, основной, итоговый.

**1 этап - Подготовительный.**

При реализации подготовительного этапа была сформулирована проблема, цели и задачи проекта. Подобран материал и оборудование для работы. В ходе совместных бесед выяснила уровень знаний о муке. Провела анкетирование с родителями, с целью выявить, читают ли родители детям книги, что предпочитают слушать. Проведена беседа «Что мы знаем о муке?» Составлен план работы. Чтобы привлечь родителей к проекту провела для них консультацию «Как помочь детям узнать про изготовление муки?»

**2 этап – Основной.**

При реализации основного этапа была прочитана украинская сказка «Легкий хлеб», рассказ И.С Сенченко «Хлеб святой» и проведена беседа по иллюстрациям и фотографиям «Наш хлеб растет на хлебном дереве?», подготовлены ряд презентаций о хлебе, просмотрели мультфильмы «Колобок», «Колосок». В ходе этой работы узнали, что такое мука, откуда она берется, какой бывает, какие имеет свойства и что можно сделать из муки.

Было решено изготовить атрибуты для сюжетно – ролевой игры «Кондитерский магазин». Были изготовлены поделки из соленого теста. Родители так же приняли активное участие в реализации проекта: дома рассматривали и беседовали по энциклопедиям «Все про муку», подбирали стихи и сказки про хлебные изделия, готовили разные виды теста, пекли хлебобулочные изделия. Исходя из интересов детей, обсуждение целей и задач проекта с родителями и детьми, в группе была создана развивающая среда, необходимая для реализации проекта. Выставка литературы и детского творчества «Волшебница – мука».

(Мы, как все дети, любим все интересное и необычное. Однажды нам рассказали о хлебном дереве. Существует тропическое растение, которое называется хлебным деревом. Конечно, растут на нем не булочки, а фрукты. Из них можно выпекать хлеб. Когда мы пошли в магазин, увидели на полках много разных кексов, торты, булочки, а сестренка спросила с какого это дерева? А мама сказала, что все это из муки.

 У меня появились вопросы:

- Что такое мука?

- Откуда берется мука?

- Где растет?

- Какой она бывает?

- Что можно сделать из муки?

Для того, чтобы найти ответ на все эти вопросы, я провел исследования.

Для начала я узнал, что такое мука?

Мука это продукт, который получается путем измельчения зерна до порошка.

Я узнал, что мука бывает разная и различается по цвету: ржаная, пшеничная, гречневая, кукурузная, рисовая мука. Воспитатели нам рассказали, как получали муку раньше.

 Сначала землю пахали, боронили, сеяли зерно в ручную, затем вырастали колоски. Колоски собирали, молотили, собирали зерно и везли на мельницу. Зернышки мололи и получали муку, а потом из него пекли хлеб в русских печках.

А сейчас это делают умные машины. Трактора пашут поля, боронят, сеялками сеют, а когда вырастают колоски, зерно собирают комбайны. А грузовые машины везут зерно на мельницу, из мельницы муку везут в магазины.

Мама рассказала мне как из муки можно сделать разные пирожки, кексы, торт, хлеб.

Сначала просеивают муку, потом добавляют туда молоко, соль, яйцо, сахар. Месят тесто. Из теста делают пирожки, кексы, хлеб. Выпекают в духовке.

Для своих экспериментов я использовал пшеничную муку.

Я просеял муку через сито, она оказалась сыпучей.

Затем я попробовал ее на ощупь. Мука оказалась мягкой и пушистой.

Потом я построил горку и оставил на ней отпечатки.

Я понюхал муку, она имеет слабый запах.

Насыпал муку в стакан с водой и размешал ее, я увидел, что мука окрасила воду в белый цвет.

Через некоторое время я заметил, что мука не растворилась в воде, а осела на дне стакана.

Что можно приготовить из муки?

Чтобы приготовить что-нибудь из муки, нужно замесить тесто. Я узнал, что тесто бывает жидким и крутым. Из жидкого теста пекут блины, а из крутого можно печь пирожки, хлеб и делать макароны.

В саду мы делали еще один эксперимент. Брали муку, добавляли соль и воду. Получается соленое тесто. Из него мы лепили разные поделки.)

**3 этап – Заключительный.**

Включает в себя сбор и обработку методических, практических материалов, соотнесение поставленных и прогнозируемых результатов с полученными; обобщение материалов проекта.

Создание в группе необходимых условий по ознакомлению детей с мукой, создание библиотеки по данной теме. Подбор видеотеки по теме проекта. Защита проекта.

Создание мини – музея «От зернышка до муки».

|  |  |
| --- | --- |
| Этапы работы | Итоговый результат |
| 1. Сбор, анализ и систематизация информации в соответствии с проблемой и задачами исследований. | Опрос родителей.Опрос детей из группы. |
| 2. Чтение книг, работа со справочной литературой. | Чтение детской энциклопедии.Рассматривание лучшей энциклопедии в картинках для малышей.Подбор и систематизацию картинок, стихотворений, рисунков.Познавательные беседы «Что такое мука?», «Откуда берется мука?», «Какой бывает мука?», «Чем полезна мука?».Дидактические игры «Что сначала, что потом», «В кондитерской». |
| 3. Творческая познавательная деятельность. | Изготовление аппликации «Вкусное печенье».Раскраски «Как растет хлеб».Создание атрибутов для кондитерской (лепка из соленого теста).Изготовление теста (экспериментирование).Изготовление пирога.Просмотр видеофильма «Как растет хлеб». |

**Заключение:**

Проведя исследования, я выяснил, мука - это продукт, который получается путем измельчения зерна до порошкообразного состояния, что мука бывает разная и различается по цвету: ржаная, пшеничная, гречневая, кукурузная, рисовая. Что много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю деревянными боронами, жали колосья серпами, а молотили цепами. Теперь на помощь земледельцам пришли умные машины, распахивающие бескрайние хлебные поля, комбайны, убирающие зерно и мельницы, делающие муку. Тысячи людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, обмолотить, смолоть муку.

**Выводы:**

1. Исследовательская работа способствоваларазвитию воображения, творчества, креативности, любознательности.
2. Сформировался интерес к познавательной деятельности.
3. Развились потребности в знаниях о получении муки, свойствах муки и его использования.
4. Сформировалось осознанное использование опыта других и своего собственного в процессе изучения и анализа выбранной темы.
5. Сформировались познавательные умения: сравнивать, анализировать, делать выводы, классифицировать, наблюдать, проводить опыты и т. д.
6. Было воспитано бережное отношение к природе.

В ходе работы над проектом из разных источников узнали о том, что наш хлеб растет не на дереве, а испечен из муки. Производство муки очень сложный и трудный процесс. Мука сыпучая, мягкая, оставляет отпечатки, имеет белый цвет, окрашивает воду, но не растворяется в ней, имеет слабый запах. Из муки пекут блины, булочки, пироги и хлеб, делают макароны. А еще делают поделки. Поэтому мука занимает важное место в жизни человека.

Создали в группе мини – музей «От зернышка до муки», где представлена выставка злаковых, и поделки из соленого теста. Создали библиотеку по этой теме.

В результате исследовательской работы убедились в правоте своей гипотезы – мука – это продукт питания, который занимает важное место в жизни человека.

**Перспектива:**

 В будущем, интересно побывать на мукомольном заводе и проследить за процессом изготовления муки.

**Библиографический список используемых источников:**

1. Андреев А, Лазерсон И. «Хлеб – всему голова», М.: «Книголюб», 2003 г.

2. Иванкова В. 1000 загадок, пословиц, поговорок, скороговорок. М.: «Аквариум- Принт», 2006 г.

3. Родионова И.А. Выпекаем хлеб дома. М.: «Эксмо», 2007 г.

4. В. Дацкевич «От зерна до каравая». М.: Дет. лит., 1985 г.

5. В. Кармазин «Наш хлеб». М., Правда, 1986 г.

6. А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка». М.: Дет. лит., 1990 г.

7. А. Майсурян «Энциклопедия для детей», т. 2. М.: Аванта+, 1995 г.

8. Воронкевич О.А. «Добро пожаловать в экологию». Санкт-Петербург, 2007

9.Дыбина О.В., Рахманова Н.П., Щетинина В.В. «Неизведанное рядом» М., 2006 10. Детская энциклопедия «Всё обо всём».

10. Иванова А.И. «Методика организации экологических наблюдений и экспериментов в детском саду» М., 2005 г.

11. Детская энциклопедия (ДЭ) Хлебные истории, или Хлеб от А до Я. - №2, 2012.- 64 с.: ил.

12. Полная хрестоматия для дошкольников. Антология, 2011 г. Автор: Емельянова Э. «Расскажите детям о хлебе», «Мозаика – Синтез», 2011 г.