

МКУ «Управление образования Администрации города Бийска»

МБУДО «Дом детского творчества»

Познавательно – исследовательский проект

«От зернышка – до булочки»



Руководитель проекта: Ламм Марианна Викторовна –
педагог дополнительного образования
консультант: Майорская Марина Сергеевна,
методист

Бийск 2022 г.

Оглавление:

I. Введение.....	3
II. Этапы реализации проекта.....	5
III. Реализация проекта.....	6
IV. Выводы.....	7
V. Список информационных источников.....	8
VI. Приложение.....	9

Введение

Положит в землю человек зерно,
Прольётся дождь — зерно орошено.
Крутая борозда и мягкий снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною солнце выплывет в зенит,
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.

Яков Аким

Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами можно поставить и слово хлеб. Хлеб – одно из древнейших и самый популярный, практически у всех народов, продукт питания. Он стал символом самой жизни, духовного насыщения, залогом счастья и благополучия. В сознании человеческого хлеб представляется не только караваем на столе, но и мерилем нравственных ценностей, символом того, что приносит человеку самоотверженный, непрерывный труд.

Тема: «От зернышка – до булочки»

Цель: расширить знания детей о хлебе; привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Задачи:

Образовательные:

- формировать представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом;
- познакомить детей с правилами бережного отношения к хлебу;
- расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека и его изготовлении.

Развивающие:

- развивать познавательную – исследовательскую деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения

к людям сельскохозяйственного труда;

- воспитывать желание делиться полученными знаниями.

Вид проекта: познавательно-исследовательский.

Объект исследования: хлеб

Предмет исследования: отношение людей к хлебу

Продолжительность проекта: долгосрочный (2 месяца)

Участники: обучающиеся ШРР «Родничок» 12,13 группы, МБОУДО «Дом детского творчества» города Бийска, четвертого года обучения (7-го года жизни), родители, педагог.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Актуальность: Современные дети перестали ценить хлеб как главный продукт питания. Хлеб для них является обыденным продуктом, который можно купить в любом магазине или супермаркете. Между тем, человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни тем более, праздничные столы. Этот продукт сопровождает нас до глубокой старости. Все народы воспевают хлеб в своих произведениях, воздавая ему почет и уважение. Хлеб - символ благополучия и достатка, являет собой надежную защиту людей от голода. К хлебу всегда относились по-особому, сравнивая с солнцем, золотом, с самой жизнью. В честь него складывали гимны, им встречали дорогих людей. Во все времена небрежное отношение к хлебу приравнивалось к страшному оскорблению, какое только можно было нанести человеку. С детских лет нас учили бережно относиться к куску хлеба, как к самому большому богатству. Самое главное в предстоящей работе - способствовать формированию у детей четкого понимания роли человеческого труда в современном обществе и воспитывать уважительное, бережное отношение к результату его деятельности. Поэтому, считаю, необходимо уделить этому вопросу особое внимание в работе с детьми.

Ожидаемый результат:

- формирование у детей представления о ценности хлеба;
- получение знаний детьми о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- воспитание интереса к профессиям пекаря, кондитера, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитание бережного отношения к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Взаимодействие с родителями:

- Подбор книг, иллюстраций.
- Предложить детям вместе с родителями выучить стихи, приметы, пословицы и поговорки о хлебе.

- Совместная работа родителей и детей: создание книжки – малышки про хлеб.
- Совместная работа родителей и детей: домашняя выпечка хлебобулочных изделий.
- Рекомендации родителям по закреплению темы «Откуда хлеб пришёл?».

Этапы реализации проекта:

I-этапподготовительный

- ✓ Определение цели, задач проекта, сроков реализации
- ✓ Подбор методической и художественной литературы
- ✓ Иллюстрированного и дидактического материала по данной теме
- ✓ Интернет ресурсы
- ✓ Создание презентации проекта «От зернышка – до булочки» для детей
- ✓ Подбор основного оборудования и материала для проведения элементарных опытов
- ✓ Анкетирование родителей.

II- этап основной

- ✓ Занятие знакомство «От зернышка – до булочки»
- ✓ Проведение опытов
- ✓ Изобразительная деятельность

III – этап заключительный

- ✓ Выставка книжек-малышек о хлебе.
- ✓ Проведение мониторинга удовлетворенности детей данным видом деятельности
- ✓ Обобщение и обработка результатов
- ✓ Презентация проекта
- ✓ Создания списка информационных источников

Принципы:

- ✓ Принцип научности
- ✓ Принцип доступности
- ✓ Принцип достоверности
- ✓ Принцип сотрудничества и сотворчества

Методы:

- ✓ Работа с литературой (детские энциклопедии)
- ✓ Работа в сети интернет
- ✓ Наблюдение
- ✓ Игровые технологии
- ✓ Продуктивная деятельность
- ✓ Проведение опытов
- ✓ Беседа

Предполагаемый результат: положительная динамика в развитии познавательно-исследовательской активности, творческих способностей, участие всех детей.

Конечный продукт: выставка книжек-малышек о хлебе

Определение критериев и показателей успешной реализации: подтверждение или опровержение гипотезы. Показателем эффективности проекта так же будет являться степень удовлетворённости детей от данного вида деятельности. Будет рассматриваться уровень самореализации и самоутверждение ребёнка (участие детей в проекте, результат их работы).

Реализация проекта

Реализации проекта на первом этапе предшествовала предварительная работа. Был подобран материал о «Хлебе». Определены цели, задач проекта, сроков реализации. Проведено анкетирование родителей (Приложение 1).

Своё освоение данной темы мы на основном этапе начали с бесед о хлебе, просмотра презентации «От зернышка - до булочки». Узнали путь пшеничного зерна от посева до хлебобулочного изделия. Оказалось, что это огромный путь. В его изготовлении участвуют сотни людей. Сравнили, как раньше выращивали хлеб и как выращивают сейчас. (Приложение 2 на электронном носителе). Знакомились с художественной литературой (рассказы, сказки, пословицы, поговорки) (Приложение 3). Играли в дидактические игры, узнали о профессиях, связанных с выращиванием и изготовлением хлеба. (Приложение 4). Говорили о правилах бережного отношения к хлебу (Приложение 5).

Основной этап проекта включил в себя исследовательскую опытно – экспериментальную деятельность: рассматривали, сравнивали колосья и зерна ржи, пшеницы, ячменя, овса. Изготавливали муку из зерен. Замешивали соленое тесто для лепки изделий из муки. Посеяли семена разных зерновых культур. Наблюдали за ростом растений. Совместно с родителями учили стихи о хлебе, изготовили книжку – малышку. Представляли её своим друзьям. Также вместе с родителями дома испекли хлебобулочные изделия. (Приложение 6 фото отчет)

Заключительный этап включил в себя подведение итогов, создание презентации всего проекта работы с детьми. (Приложение 7 на электронном носителе)

Выводы: работа над проектом расширила познавательную активность, помогла сформировать знания детей о хлебе, как об одном из величайших богатств на земле. Каждый раз, садясь за стол, дошкольники будут помнить, каким тяжелым трудом достается хлеб, и будут бережно к нему относиться. Есть на свете золотые слова «Хлеб – всему голова».

Считаю, что проект удался, оправдал ожидания, вызвал положительные эмоции у детей, родителей. Таким образом, гипотеза, выдвинутая вначале работы, подтвердилась: воспитанники узнали, как приходит хлебна стол и почему взрослые так ценят его, и сами стали бережнее относиться к нему.

Проект имеет все шансы на дальнейшее существование и расширение его участников с приходом в учреждение новых воспитанников.

Закончить свою работу хочется словами Владимира Орлова

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

Список информационных источников

Арутюнов С.А., Воронина Т.А. Хлеб в народной культуре. –М.: Наука, 2004г

Емельянова Е.Л. Расскажите детям о хлебе. Для занятий в детском саду и дома.- Мозаика-Синтез, 2014г

Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - М.: ТЦ Сфера, 2012. - 80с.

<http://www.thleb.ru/about/item/15/>

<http://www.karavay.spb.ru/entsiklopediya/fakty-o-khlebe/>

<https://ru.wikipedia.org/wiki/Хлеб>

<http://hlebstol.ru/bread-of-the-world>

<http://www.povarenok.ru/blog/show/6601>

Анкета для родителей «Хлеб всему голова»

1. Любит ли ваш ребёнок хлеб?

- А) Да
- Б) Нет
- В) Не очень

2. Какой хлеб он больше любит: черный или белый?

- А) Черный
- Б) Белый

3. Как часто ваша семья покупает хлеб?

- А) Каждый день
- Б) Через день
- В) Один-два раза в неделю

4. Сколько хлеба вы покупаете?

5. Что вы делаете с оставшимся хлебом?

- А) Весь доедаем
- Б) Делаем сухарики, блюда из чёрствого хлеба
- В) Убираем до следующего раза
- Г) Собираем крошки, остатки и кормим птиц, домашних животных
- Д) Выкидываем

6. Какая выпечка нравится вашему ребёнку?

7. Ваше любимое семейное блюдо из муки или чёрствого хлеба

8. Рассказывали вы своему ребенку о производстве хлеба?

- А) Да
- Б) Нет

9. Хотели бы участвовать совместно с ребёнком в проекте «От зёрнышка- до булочки»?

- А) Да
- Б) Нет

Презентация на электронном носителе

Чтение художественной литературы о хлебе.

Сказки: «Легкий хлеб», Как курочка хлеб испекла, «Колосок»; В. Дацкевич «От зерна до каравая», К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка», И. Токмакова «Что такое хлеб».

Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе:

Будет хлеб, будет и обед

Пот на спине, так и хлеб на столе

Без соли невкусно, а без хлеба несытно

Хлеб- дар божий, отец, кормилец.

Не удобришь рожь, соберешь хлеба на грош

Покуда есть хлеб, да вода- все не беда

Без хлеба всё приестся

Дожили до клюки, что ни хлеба, ни муки

Разговором сыт не будешь, если хлеба не добудешь

Без хлеба и мёдом сыт не будешь

Без хлеба и у воды жить худо.

Приметы о хлебе:

Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.

Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.

Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.

Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.

Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Дидактические игры:

«Что из какой муки испекли»

На доске иллюстрации муки из ржи и пшеницы; хлебобулочных изделий: пряник, печенье, сушка, сухарь, булка белого хлеба, булка черного хлеба, рогалик, батон, пирожок, пирожное, кекс. Дети по очереди выбирают картинку, называют продукт, говорят из какой муки они изготовлены.

«Что сначала, что потом»

Предметные картинки с изображением зерна, колоса, муки, теста, хлеба.

Продуктов, необходимых для изготовления хлебобулочных изделий (соль, сахар, масло, яйца, молоко, вода). Необходимо выложить схемы в том порядке, в каком хлеб попадает к нам на стол. Дети отбирают нужные картинки и составляют рассказ.

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»

Дети разделены на две команды. По очереди называют хлебобулочные изделия.

«Назови профессию».

Детям предложены иллюстрации с изображением пекаря, комбайнера, мукомола, агронома, хлебороба. Необходимо назвать профессию. Какую роль играет в изготовлении хлеба.

Приложение 5

Правила бережного отношения к хлебу:

Не покупайте лишнего хлеба

Никогда не берите хлеб грязными руками!

Ставьте хлеб на стол первым, положив его на чистую салфетку или на тарелку.

За столом берите столько хлеба, сколько можете съесть.

Во время еды не допускайте шалостей с хлебом.

Чтобы хлеб лучше сохранялся, храните его в емкости с крышкой или в хлебнице.

Научитесь использовать чёрствый хлеб.

Никогда не выбрасывайте хлеб!

Всегда и везде уважительно относитесь к хлебу!

(Приложение 6)

Рассматривали, сравнивали колосья и зерна ржи, пшеницы, ячменя, овса.



Изготавливали муку из зерен



Замешивали соленое тесто для лепки изделий из муки



Стряпали калачи и куличи!



Посеяли семена разных зерновых культур. Наблюдали за ростом растений.



Вместе с родителями дома испекли хлебобулочные изделия







Совместно с родителями изготовили книжку – малышку. Представляли её своим друзьям

