

Проект «Как зернышки в хлеб превращаются?»

Карданева Елена Александровна, учитель-логопед ГКУ СО КК «Крыловский КЦРИ», Крыловский район, Краснодарский край.

Федчук Людмила Михайловна, учитель-дефектолог ГКУ СО КК «Крыловский КЦРИ», Крыловский район, Краснодарский край.

elenakardaneva@yandex.ru

mila.kochetkova.1986@mail.ru

Паспорт проекта «Как зернышки в хлеб превращаются?»

Вид проекта познавательно-исследовательский

Продолжительность проекта: краткосрочный

Участники проекта: получатели социальных услуг, их родители, учитель-логопед, учитель-дефектолог.

Возраст детей: 6 - 7 лет

Направление деятельности проекта: вовлечение детей в исследовательско-экспериментальную деятельность в условиях комплексного центра реабилитации инвалидов для изучения и разрешения проблемной ситуации.

Актуальность проекта:

Дети ежедневно видят и едят хлеб, но четкого представления о том, откуда берётся хлеб, как он появляется на наших столах, кто его производит, сколько сил вложено в его создание, откуда приходит к нам хлеб, сколько людей потрудились над созданием ароматной булки, от чего зависят урожай хлеба и его разнообразие, как хлеб попадает на наш стол?

У многих детей знания и представления о том, откуда берется хлеб, практически отсутствуют, дети не знают стихов, пословиц и поговорок о хлебе. Имеют недостаточные знания о народных традициях, не знают, как пекут хлеб, не знают о труде людей, выращивающих хлеб, а самое главное - это то, что у ребят отсутствует понимание и уважение к главному продукту на столе - хлебу. Поэтому учитель-логопед и учитель-дефектолог совместно с детьми, посещающими реабилитационный курс, решили узнать, откуда берется хлеб на наших столах, какой путь он проходит прежде, чем мы его попробуем на вкус? Так появилась идея вовлечения детей в исследовательско-экспериментальную деятельность, которая является средством формирования у них любознательности, интереса, бережного отношения к природным богатствам.

Для повышения уровня знаний решили организовать проект «Как зернышки в хлеб превращаются?»

Проблема: отсутствие у современных детей четкого представления о том, откуда берётся хлеб, как его пекут, выращивают, люди каких профессий задействованы в этом трудоёмком процессе.

Данный проект позволяет расширить знания детей о пользе хлеба, о его производстве, ценности, донести детям мысль о необходимости бережного отношения к хлебу.

Цель проекта: воспитание у детей бережного отношения к хлебу как результату труда многих людей.

Задачи проекта:

- 1.Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека.
- 2.Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.
- 3.Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей.
- 4.Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.
- 5.Формировать знания о том, как получается мука.
- 6.Познакомить с разнообразием хлебобулочных изделий.
- 7.Формировать представление детей о том как, выращивают и пекут хлеб.
- 8.Обогащать словарь детей. Совершенствовать навыки связного высказывания.
- 9.Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, выращивающим его.

Описание проекта:

Проект, включает три этапа: подготовительный (разработка проекта), исследовательский (реализация основной части проекта), заключительный (обобщающий).

1-й этап - подготовительный

1. Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о людях, задействованных в этом трудоёмком процессе.
- 2.Подбор демонстрационного материала: картинки, иллюстрации, злаковые растения, колосья пшеницы, ржи, ячменя, мука из злаков.
3. Подбор литературного материала: пословицы, рассказы, сказки, загадки, стихи.

2 этап - исследовательский «Изучаем путь хлеба»

- 1.Рассматривание иллюстраций, книг.
- 2.Проведение дидактических игр, сюжетно-ролевых игр, пальчиковых игр.
- 3.Разучивание стихов, загадок, поговорок, пословиц о хлебе.
- 4.Просмотр презентаций о том, как выращивают хлеб.
- 5.Проведение опытов.

3 этап – заключительный

- 1.Подбор произведений, иллюстраций по данной теме.
- 2.Подготовка презентации «От зернышка к хлебушку».
- 3.Подборка пособий, иллюстративного материала; малоподвижных, дидактических игр, заданий и упражнений по теме.
- 4.Подборка стихотворений, загадок, по теме.

Этапы работы над проектом:

Подготовительный: постановка цели и задач проекта. Подбор художественной литературы (стихи, пословицы, рассказы, загадки), демонстрационного материала (мука ржаная, пшеничная, пучки колосьев), оборудования для бесед, игр. Разработка конспекта занятия «Как зернышки в хлеб превращаются?». Подбор иллюстративного материала, презентации для

реализации проекта. Изготовление дидактических игр «Четвертый лишний», «Что - сначала, что - потом?».

Основной: проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.

Беседы: «Откуда хлеб пришел?», «Что такое злаки и из чего пекут хлеб? «Пшеница», «Как изготавливают хлеб?». Рассмотрение иллюстраций «Хлеб - наше богатство!», проведение дидактических игр: «Угадай на вкус», «Угадай на ощупь», «Кто назовет больше блюд?», «Как превратить муку в тесто?», упражнение «Все по полочкам», дидактическая игра «А какой он, хлеб?», малоподвижная игра «Назови ласково», игры «Четвертый лишний», «Кто назовет больше изделий из теста?», «Что - сначала, что - потом». Просмотр мультфильмов: «Золотые колосья» белорусская сказка, «История про девочку, которая наступила на хлеб». Рассмотрение картины И. И. Шишкина «Рожь». Знакомство с профессиями: тракторист, комбайнер; пекарь. Исследовательская деятельность: рассмотрение и сравнение колосьев и зерен (ржи, пшеницы, ячменя). Разучили стихи, загадки, поговорки о хлебе. Просмотр презентации «Откуда хлеб пришел?». Создание тематических папок по теме проекта: «Хлеб-всему голова», «Стихи, сказки, пословицы о хлебе», «Что можно испечь из муки?».

Опытно – экспериментальная деятельность: изучение свойств муки (сыпучая, белая, не растворяется в воде, имеет запах).

Заключительный: подведение итогов проекта. Анализ и обобщение полученных знаний.

Вывод: у детей повысился уровень знаний по данной теме. Дети получили новые знания о производстве хлеба, о людях разных профессий (тракториста, комбайнера, пекаря). Узнали, что труд их важен, хотя очень труден. Полученные знания окажут большое влияние на формирование у детей навыков толерантного отношения к людям разных профессий и научат уважительно относиться к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникабельность. Расширились представления детей о многообразии хлебобулочных продуктов, сформировались коммуникативные навыки.

Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. Проект способствовал установлению взаимодействия с семьей.

Приложение

Конспект логопедического занятия «Как зернышки в хлеб превращаются?»

Цель: уточнить, закрепить знания и представления детей о процессе выращивания хлеба, воспитывать бережное отношение и уважение к хлебу.

Задачи:

Образовательные:

1. Закреплять знания детей об окружающем мире, хлебе, процессах его выращивания и изготовления.
2. Продолжать знакомить детей с процессом выращивания пшеницы, расширять и обогащать знания детей о процессе изготовления хлеба.
3. Познакомить детей с профессиями хлебобулочного производства.

Развивающие:

1. Формировать положительное отношение детей к профессии пекаря.
2. Развивать исследовательские способности, логическое мышление, наблюдательность и внимание детей.
3. Формировать у детей процессы познания, вовлекая их в совместную исследовательскую деятельность, умению самостоятельно делать выводы, гипотезы.

Воспитательные:

1. Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважительное отношение к труду людей, занятых приготовлением хлеба.
2. Воспитывать бережное отношение к растениям.

Предварительная работа: рассматривание иллюстраций «Хлеб - наше богатство!», беседы об изготовлении хлеба, дидактические игры: «Угадай на вкус», «Угадай на ощупь», «Кто назовет больше блюд?», «Как превратить муку в тесто?», упражнение «Все по полочкам», дидактическая игра «А какой он, хлеб?», малоподвижная игра «Назови ласково», игры «Четвертый лишний», «Кто назовет больше изделий из теста?», «Что - сначала, что - потом», просмотр мультфильмов по теме, чтение художественной литературы, обсуждение пословиц и поговорок о хлебе, отгадывание загадок.

Оборудование: презентация «Как рождается хлеб», иллюстрации, запись песни о хлебе, мука, влажные салфетки, зерна, колосья, розетки.

Ход занятия:

Педагог: здравствуйте, дети! У меня для вас есть сюрприз. Хотите узнать какой? Я загадаю вам необычную загадку. Посмотрите на стол и отгадайте, о чем мы с вами сегодня будем говорить?

Загадка:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый...(хлеб)

Дети: хлеб!

Педагог: правильно, посмотрите, какой красивый и ароматный для вас мы подготовили хлеб, с хрустящей корочкой, сам мягкий, золотистый, будто солнышком политый! Хлеб всегда был самым главным на столе. Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Ведь не зря гостей встречают хлебом и солью, а вы любите хлеб? Какой хлеб любите?

Дети: белый, черный.

Педагог: вот он - пышный и вкусный хлеб. Угощайтесь, пожалуйста. Попробуйте его на вкус. Что можно сказать о нем? Каким бывает хлеб?

Дети: мягкий, душистый, ароматный, горячий, воздушный, хрустящий, полезный, вкусный.

Педагог: дети, я познакомлю вас с пословицами и поговорками о хлебе, а вы запоминайте.

«Хлеб – всему голова!» В основу питания русского человека положены зерновые продукты, хлеб. Он употреблялся практически, как дополнение со всеми другими продуктами, при этом наши предки отличались завидным здоровьем.

«Будет хлеб – будет и песня!» Эта пословица содержит одновременно и оптимистичный и пессимистичный смысл, предостережение и утверждение. Нельзя расслабляться, если не сделаны дела. В крестьянской среде – хлеб важнейший продукт, поэтому основные праздники сдвигались в русской деревне на осень, когда уже работы по уборке урожая, а также по подготовке полей к новому сезону завершены. С другой стороны, пословица отражает веселый нрав русского народа, который готов радоваться жизни «будет песня», как только удовлетворены необходимые материальные потребности.

«Много снегу – много хлеба» В этой пословице отражены наблюдения наших предков, которые выращивали озимые растения испокон веков. Наши предки давно заметили, что снег превосходно защищает растения от вымерзания, а значит, урожай будет хорошим, и хлеба будет много.

«Все едино, что хлеб, что мякина» Мякина представляет собой отбросы (обломки колосьев, стеблей и т.п.), которые получают в результате молотбы сельскохозяйственных культур. Сейчас она используется в качестве корма для скота, а в дореволюционные времена добавлялась в тесто при выпечке хлеба. Особенно распространено это было в бесхлебных регионах на севере страны. Причем в бедных семьях во времена голода мякина бралась в таком количестве, что уже не имело значения, как и из чего, сделан хлеб.

Педагог: ребята, теперь вы знаете много пословиц о хлебе и их значении, дома поделитесь со своими близкими и друзьями. А вы знаете, как появляется хлеб на столе? Откуда он к нам пришел?

Дети отвечают.

Педагог: да, зерно проходит долгий путь, прежде чем превратиться в хлебушек. Давайте мы с вами посмотрим, как из зернышка получается хлеб? Какой путь проходит зернышко, прежде чем превратиться в ароматную булочку? Люди каких профессий трудятся для того, чтобы хлеб пришел к нам на стол? Демонстрация презентации «Откуда хлеб пришел?».

Вопросы к детям после просмотра презентации:

1. Как появляется колосок?
2. Какие условия нужны для роста пшеницы?
3. Кто сеет зерно?
4. Куда везут зерно после уборки?
5. Из чего пекут хлеб?

Дети отвечают.

Педагог: ребята, я предлагаю интересную игру. Станем в круг, я бросаю вам мяч по очереди, называя хлебобулочные изделия, а тот, кто поймает мяч, перебрасывает его обратно мне, называя в уменьшительно-ласкательной форме.

Малоподвижная игра «Назови ласково»

Хлеб -... хлебушек

Пирог –... пирожок

Калач - ... калачик

Блин -...блинчик

Булка - ... булочка

Батон - ...батончик

Пряник - ...пряничек

Торт - ... тортик

Лепешка – лепешечка

Баранка - ...бараночка

Ватрушка - ... ватрушечка

Бублик - ...бубличек.

Педагог: молодцы, ребята, все справились с заданием отлично. А скажите мне, кто пашет пшеничное поле?

Дети: в поле пашет трактор, а управляет им тракторист, который пашет, разрыхляет землю, чтобы зернышки в ней хорошо росли.

Педагог: верно, а что для жизни и для роста растений необходимо?

Дети: солнце, тепло и вода.

Педагог: верно. Ребята, давайте вспомним, нужна ли растениям вода и свет. Какой опыт мы проводили?

Дети: одни семена поместили во влажную землю и поливали регулярно, они быстро проросли. А другие оставили без воды и они не проросли.

Педагог: да, ребята, растения растут быстро во влажной земле, прорасти могут и в темноте, но для роста им нужен свет.

Педагог: сейчас рассмотрим пучок срезанных пшеничных, ржаных и ячменных колосьев, они все разные. Я предлагаю интересную игру.

Дидактическая игра «Подбери противоположное слово»

Одни высокие, а другие... (низкие)
Одни большие, а другие ... (маленькие)
Одни толстые, а другие ... (тонкие)
Одни светлые, а другие... (тёмные)
Одни слабые, а другие... (сильные)

Физминутка «Замесим тесто»

Ой, ладошки-ладушки.

Мы печём оладушки

(хлопки ладонями)

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно

(имитируют помешивание по кругу)

Тесто выпало на стол,

Тесто шлёпнулось на пол

(присели)

Тесто убежало

Начинай сначала.

(лёгкий бег на месте)

Педагог: какие вы умницы! А вы знаете, что колоски на поле собирает комбайн, жнет, зёрна остаются в комбайне, сухая часть колоска (солома) остается на поле. Зёрна забирают грузовые машины и отвозят их на элеватор. Там зёрна перемелют в муку, а затем отправят в магазины. (Педагог показывает иллюстрации).

Педагог: а сейчас нас снова ждет занимательная игра.

Игра «Самый умный»

(образование относительных прилагательных)

Поле, на котором выращивают рожь (ржаное поле)

Поле, на котором выращивают пшеницу (пшеничное поле)

Колос пшеницы (пшеничный колос)

Мука из пшеницы (пшеничная мука)

Мука из ржи (ржаная мука)

Хлеб из пшеницы (пшеничный хлеб)

Хлеб из ржи (ржаной хлеб)

Педагог: ребята, вы теперь все знаете, что из колосков получают зерно, из которого получают муку, давайте ее рассмотрим. Скажите, какого она цвета?

Дети: белого.

Педагог: перед вами в розетках стоит подготовленная мука, потрогайте её руками и скажите какая она на ощупь?

Дети: мягкая, пушистая.

Педагог: а сейчас понюхаем муку, только сильно не вдыхайте. Кто мне скажет, имеет ли мука запах?

Дети: да, мука пахнет, но только необычно.

Педагог: да, мука пахнет по-особому. Мы с вами узнали, что мука имеет свои свойства, скажите, какие?

Дети: мука белого цвета, сыпучая, имеет запах, мягкая и пушистая.

Педагог: а еще мука не растворяется в воде, давайте проверим. Возьмите стаканы с водой, насыпьте две ложки муки и осторожно размешайте. Что мы видим?

Дети: мука не растворяется.

Педагог: ребята, вы знаете, что мука получается из зерен злаковых растений, как будет называться мука:

из пшеницы (пшеничная)

из овса (овсяная)

из риса (рисовая)

из гречки (гречневая)

из кукурузы (кукурузная)

из ржи (ржаная).

Педагог: а сейчас я хочу посмотреть, какие вы внимательные. Я буду читать вам стихотворение, а вы когда услышите название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладоши, если продукт не из муки – топайте. В булочной у нас баранки, булки, бублики, буханки, пирожки, батоны, плюшки, и плетенки и ватрушки, курабье, бисквит, печенье, бутерброды, чай с вареньем, много пряников, конфет, пастила есть и щербет, и пирог с начинкой сладкой, и полено, и помадка...

Педагог: ребята, а что можно сделать из муки?

Дети: тесто.

Педагог: правильно, а вот что нам понадобится для приготовления теста, что можно из него слепить нам расскажет пекарь пекарни. Сейчас мы с вами отправимся в небольшое путешествие, где познакомимся с людьми, которые пекут вкусные хлебобулочные изделия. Дети едут на пекарню, встречаются с пекарем.

Пекарь: ребята, здравствуйте! Проходите к нам, я сейчас покажу, чем мы здесь занимаемся.

Педагог: ребята, пекари работают и днем, и ночью, и даже в праздники, чтобы мы с вами смогли есть ежедневно душистый, свежий и хрустящий хлеб. Но у пекаря есть стальные помощники, специальное оборудование, с помощью которого хлеб выпекать намного быстрее.

Пекарь: дети, я вам сейчас все покажу, посмотрите, здесь стоят мешки с мукой, ее мы просеваем большими ситами, чтобы мука была чистой, без примесей. Затем мы в огромных чашах смешиваем все необходимые ингредиенты: муку, воду, соль, сахар и конечно дрожжи. Как вы думаете, для чего нужны дрожжи?

Дети: чтобы тесто поднялось.

Пекарь: верно. Все продукты вымешивает и превращает в тесто аппарат-тестомес. Готовое тесто мы разделяем на равные порции, и помещаем в специальные формы. Для того, чтобы хлеб поднялся, мы его ставим в теплое место на расстойку. Расстойка помогает получить мягкую воздушную выпечку. На этом этапе тесто насыщается углекислым газом и становится пористым, а его верхний слой остается газонепроницаемым, гладким и

эластичным. Затем тесто отправляем в печь. Когда хлебушек испёкся, его раскладывают в специальные деревянные лотки, которые развозит машина с надписью «Хлеб» в магазины.

Педагог: спасибо вам за такую интересную экскурсию и за такой сложный, но очень важный труд. А вы ребята, расскажите своим друзьям, близким о том, как важна профессия пекаря. А сейчас все вместе поиграем в игру.

Игра «Откуда хлеб пришел?»

Поиск соответствующего понятия

Где хлеб купили? - в магазине

А в магазин как попал? - из пекарни

Что делают в пекарне? - пекут хлеб

Из чего? - из муки

Из чего мука? - из зерна

Откуда зерно? - из колоса пшеницы

Откуда пшеница? - выросла в поле

Кто ее посеял? - хлеборобы

Пекарь: какие вы умницы! Ребят угощают вкусным, ароматным хлебом.