МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 14

«КОЛОБОК» ГОРОДА ТИХОРЕЦКА МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ТИХОРЕЦКИЙ РАЙОН

Исследовательский проект на тему:

Чудесные превращения волшебницы пшеницы

Воспитанницразновозрастной

группы компенсирующей

направленности для детей с ТНР от 4 до 6 лет№2

Кирилловой Вероники

Чекризовой Дарьи

Руководители: Г.В.Семейкина

Н.ПАкишева.

20120 г.

г.Тихорецк

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ………………………………………………………………………

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА………………………………………………………………………..

РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА..……………………………………………………………………...

ВВОДЫ………………………………………………………………………….

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ…………………………………….............................................

ПРИЛОЖЕНИЯ………………………………………………………………...

ВВЕДЕНИЕ

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ………………………………………………………………………..3

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА………………………………………………………………………….4

РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА..…………………………………………………………………….......7

ВВОДЫ…………………………………………………………………………….8

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ…………………………………….................................................9

ПРИЛОЖЕНИЯ……………………………………………………………….....10

ВВЕДЕНИЕ

Выбор темы проекта был не случайным, однажды Вероника заинтересовалась, из чего делают белый хлеб. Вероника задала этот вопрос воспитателям. Мы проявили внимание к интересующему вопросу ребенка и решили провести исследование по данной теме.

Дети – прирожденные исследователи, активно собирающие информацию о своем окружении. Они пытаются понять мир с помощью наблюдений и экспериментирования. Сегодня дети не уделяют должного уважения к продуктам питания, особенно к хлебу. Могут себе позволить играть с кусочками хлеба, даже бросать его. Дети не понимают, сколько труда вкладывают взрослые, чтоб хлеба было достаточно в магазинах. Именно поэтому данная тема является актуальной.

Мы выдвинули гипотезу, что процесс изготовления хлеба – результат труда многих людей. Хлеб делают из муки, а муку из зерен пшеницы.

ЦЕЛЬ ИССЛЕДОВАНИЯ: узнать, как из маленького зернышка получается вкусный хлеб.

ЗАДАЧИ ИССЛЕДОВАНИЯ:

-выяснить, как из пшеницы делают муку;

-сравнить муку из магазина и муку, которую сделали сами из пшеницы с помощью механической и электрической кофемолки;

-провести опыты с мукой: рассмотреть под лупой на наличие сора; проверить ее на запах; сыпучесть; растворимость в воде; изготовление теста;

-определить этапы изготовления хлебобулочных изделий;

-сформировать у детей представление о ценности хлеба.

ОБЪЕКТ ИССЛЕДОВАНИЯ: пшеница.

ПРЕДМЕТ ИССЛЕДОВАНИЯ: процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

**I этап «Выбор темы исследования. Актуализация проблемы исследования».**

**Цель:** изучение круга интереса ребенка, выявление проблемы и определение направления будущего исследования. Обозначение границ исследования.

На первом этапе мы, учитывая вопрос Вероники о происхождении хлеба, определили проблему будущего исследования.

**II этап «Подготовительный».**

**Цель:** разработать структуру проекта и наметить план действий по реализации проекта.

**Реализация этапа:**

На данном этапе мы разработали план проведения проекта.

Поиск информации по теме «Чудесные превращения волшебницы пшеницы». Проанализировали возможные исследования пшеницы и муки. Провели беседу о возможной виртуальной экскурсии на «Хлебокомбинат» с мамой Даши.

Мама Даши на протяжении исследования по данной проблеме активно взаимодействовала с педагогами и воспитанниками. Предоставила нам необходимую информацию о производстве хлеба и хлебобулочных изделий, доступную для понимания детей.

Мы обработали собранную информацию.

**III этап. «Опытно-эксперементальный».**

**Цель:** превращение пшеницы в муку, изучить свойства муки.

**Реализация этапа:**

На данном этапе была проведена опытно-исследовательская работа. Мы занимались рассматриванием муки и пшеницы под лупой. Изготовили самостоятельно муку при помощи механической и электрической кофемолок, посеяли полученную муку и муку, купленную в магазине. Определили, в какой муке больше остаточного сора. Проверили муку на сыпучесть, растворяемость, ее органолептические свойства (запах), замесили тесто.

На третьем этапе реализации проекта нами была проведена опытно-исследовательская работа. В ходе данного этапа мы провели наблюдения и опыты.

1. Опыт «Рассматривание под лупой муки и пшеницы».

Цель: определение внешнего вида пшеницы и муки, сравнение.

1. Опыт «Изготовление муки из зерен пшеницы».

Цель: самостоятельно изготовить муку при помощи кофемолки.

1. Опыт «Просеивание муки»

Цель: сравнение муки, сделанной самостоятельно и покупной; определить в какой муке содержится больше сора и отрубей.

1. Опыт «Запах, сыпучесть».

Цель: выяснить, какой запах имеет мука; определить, что мука сыпучая.

1. Опыт «Растворение в воде»

Цель: выяснить растворяется ли мука в воде.

1. Опыт «Замесить тесто»

Цель: научиться замешивать тесто, попробовать его раскатать и растянуть.

**IV этап «Познавательно-исследовательский».**

**Цель:** определить этапы изготовления хлеба и хлебобулочных изделий; сформировать у детей представление о ценности хлеба.

На данном этапе исследования мы с помощью полученной информации о производстве хлеба (фото производства, описания этапов) подтвердили ранее выдвинутую гипотезу «Процесс изготовления хлеба – результат труда многих людей».

Изучили этапы производства хлеба, хлебобулочных изделий, макаронных изделий.

**V этап «Анализ и обобщение полученных результатов»**

**Цель:** сформулировать выводы для подведения результатов исследования.

**VI этап «Подготовка отчета о проведенной работе»**

**Цель:** написание проектной работы по теме исследования.

РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА

В процессе реализации проекта мы определили, что муку для белого хлеба изготавливают из пшеницы. Муку можно самостоятельно перемолоть из пшеницы с помощью кофемолки. При сравнении муки, используя сито, мы выявили, что в муке домашнего помола содержится много отрубей.

Определили, что мука имеет особенный запах, что она сыпучая, на ощупь мягкая, на ней можно рисовать и делать из нее горки.

С помощью проведенного опыта мы поняли, что мука растворяется в воде, вода становиться мутной. А также из воды и муки замесили тесто.

В процессе познавательно-исследовательского этапа, определили последовательность производства хлеба, а также булочек, батонов и макаронных изделий.

Выяснили, что процесс производства хлеба очень трудоемкий, в нем участвуют люди специальные машины.

ВЫВОД

Участие в проекте способствовало познавательной активности воспитанниц. Вероника и Даша узнали, что из пшеницы делают муку, а из муки хлеб, хлебобулочные и макаронные изделия. Выяснили, что зерна пшеницы «волшебные».

Проследили этапы производства хлеба, как хлеб попадает к людям на стол. Кто работает над его производством. Мы способствовали формированию к воспитанию бережного отношения к хлебу, пониманию детьми ценности хлеба, а также знаниям детей о производстве хлеба.

В процессе исследования Вероника получила ответ на интересующий ее вопрос: «Из чего делают белый хлеб?». Ответ на него она нашла вместе с Дашей.

Поставленные цели и задачи исследования были успешно решены.

.

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1.Е.Н. Краузе «Конспекты НОД по ознакомлению с окружающим (с детьми старшего дошкольного возраст от 5 до 7 лет»

**Приложение 1**

Здравствуйте, меня зовут Вероника, а меня Даша!

Вероника: Я очень люблю белый хлеб. Однажды я задумалась, а из чего же делают хлеб? Я задала этот вопрос воспитателям. Они мне рассказали, что хлеб делают из муки, воды, соли и дрожжей. А муку для белого хлеба делают из пшеницы. Мне стало интересно, как пшеница превращается в муку, а затем в хлеб.



На следующий день Галина Владимировна принесла пшеницу и кофемолки, предложила мне превратить пшеницу в муку.





**Приложение 2**

Потом мы сравнили муку, купленную в магазине и которую сделали сами. Оказалось, что мука из магазина белая, а наша мука намного темнее.



Галина Владимировна мне объяснила, чтомуку, которую продают в магазине делают на специальном заводе, ее просеивают и очищают. Я тоже захотела попробовать просеять муку.

Наталья Петровна принесла сито и мы просеяли мукуи оказалось, что в купленной муке почти нет мусора, а в муке которую я сделала сама- много отрубей.



**Приложение 3**

Я подумала, может быть мука уже пахнет хлебом? Когда я понюхала муку, оказалось, что она имеет особенный запах.

Мука сыпучая, на ощупь мягкая, как будто пушистая. Ее можно разровнять, из нее можно сделать горку, даже можно на ней рисовать!



**Приложение 4**

Я подумала, может быть она растворяется в воде? Я провела опыт: насыпала в стаканчик немного муки, добавила воды и перемешала. Вода стала мутной, мука растворилась в воде.



**Приложение 5**

А как же сделать тесто? Нужно в мисочку насыпать муки, налить немного воды, замесить и получится тесто, которое можно растянуть, раскатать и даже сделать печенье для кукол.





**Приложение 6**

Но как же сделать хлеб?

Когда мы обсуждали наши опыты в группе, моя подруга Даша рассказала, что ее мама работает на «Хлебокомбинате», и она делает хлеб, батоны, булочки, и даже макароны.

Даша: Я попросила маму, чтобы она провела нам виртуальную экскурсию на заводе. Мама сделала нам фотографии и рассказала, как делают хлеб, батоны, вкусные булочки и макароны.

Даша:Оказывается, перед тем, как хлеб попадает к нам на стол, над его выпечкой работают не только люди, но и специальные машины.

Даша:Производство хлеба начинается с привоза на завод муки в больших машинах. Затем делают анализ муки в лаборатории, если мука хорошего качества, ее выгружают в большие бочки. 

**Приложение 7**

После этого мука просеивается и подается на тестомесильную машину, где замешивается тесто с добавлением остальных ингредиентов. 

После замешивания, тесто подается через тесто-спуск в хлебный тесто-делитель. Тесто делитель это машина которая делит тесто на одинаковые куски, которые укладываются в формы и тесто начинает подходить.



И чтобы тесто лучше подошло включают пар и тепло.



Послетого как оно подойдет его высаживают в печь, где хлеб выпекается при определенной температуре.



Когда хлеб испечется его вытаскивают из форм, и он попадает на ленточный транспортер, а затем на хлебный круг, а потом его складывают на лотки для хлеба.



**Приложение 8**

Также на заводе делают батоны и булочки.







**Приложение 9**

Для макарон тоже замешивают тесто, потом его пропускают через специальную машину, похожую на мясорубку, затем макароны сушат.



ДАША: мы сделали выводы, что зерна пшеницы волшебные. Издавна на Руси пшеницу называли хлебом. А хлеб- самое главное богатство нашей Родины. Чтобы хлеб пришел к нам на стол много людей работает.

ВЕРОНИКА:Хлеб нужно беречь, а остатками и крошками можно покормить зимующих птиц.

ВЕРОНИКА:

Хлеб наш-берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте.

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!

И любите хлеб как я!