

Исследовательский проект для детей 6-7 лет

«Маленькие детективы: открываем загадки хлеба»

Научные руководители:

Тимербулатова О.В., старший воспитатель

Аникина Т.В., воспитатель

Участники проекта:

Воспитанники подготовительной

к школе группы «Белочка»



1. Актуальность

Хлеб является одним из самых важных продуктов питания в нашем рационе. Однако многие дети и взрослые не осознают, как важно бережно относиться к этому продукту и предотвращать его порчу. Наш проект направлен на то, чтобы помочь детям понять, как происходит порча хлеба (например, образование плесени), и научить их больше ценить этот важный продукт.

Проект "Маленькие детективы: открываем загадки хлеба" имеет высокую актуальность по нескольким причинам:

1. **Воспитание бережливости:** В современном обществе проблема расточительства становится все более актуальной. Этот проект помогает детям осознать ценность хлеба как продукта, который требует труда и ресурсов для производства. Бережное отношение к хлебу учит детей уважать труд других людей и рационально использовать ресурсы.
2. **Историческое воспитание:** Через историю хлеба дети узнают о тяжелых временах, таких как блокада Ленинграда, и понимают, насколько важен этот продукт был для выживания людей. Это развивает у них уважение к прошлому и понимание ценности простых вещей.
3. **Здоровое питание:** Дети учатся различать полезные и вредные продукты, знакомятся с основами правильного питания. Они узнают о составе хлеба, его полезных свойствах и возможных опасностях при неправильном хранении.
4. **Развитие исследовательских навыков:** Наблюдения, опыты и эксперименты, проводимые в рамках программы, развивают у детей интерес к науке и исследованиям. Они учатся наблюдать, анализировать и делать выводы на основе своих наблюдений.
5. **Семейное взаимодействие:** Участие родителей в проекте укрепляет связь между поколениями и создает условия для совместного творчества и обучения.

2. Цель проекта:

Формирование у детей понимания важности хлеба как продукта питания, а также осознание процессов, связанных с его хранением и порчей, через изучение плесени и условий её образования.

Задачи проекта:

1. Изучение истории хлеба: Познакомить детей со значением хлеба в жизни человека.
2. Понятие плесени: Объяснить детям природу плесени и причины её появления на хлебе.
3. Наблюдения и эксперименты: Проводить простые эксперименты для изучения процесса образования плесени на хлебе в разных условиях.
4. Отношение к продуктам питания: Воспитать уважительное отношение к продуктам и понимание важности их сохранения.
5. Предотвращение порчи хлеба: Обучить детей эффективным способам хранения хлеба и использованию остатков.
6. Кулинарные идеи: Развивать кулинарные навыки и креативность через приготовление блюд из остатков хлеба.
7. Экологическое воспитание: Привлекать внимание детей к вопросам экологии и переработки

4. Предмет исследования

Процесс хранения и порчи хлеба, а также факторы, способствующие образованию плесени на хлебе.

5. Объект исследования

Хлеб как продукт питания и условия его хранения в быту.

Методология

Методология проекта включает в себя комплексный подход, сочетающий теоретическую подготовку, практические занятия и интерактивные формы работы. Основные методы включают:

1. **Беседа и обсуждение:** На начальном этапе проводится беседа с детьми, где обсуждаются основные вопросы, связанные с хлебом, с тем, как он попадает на стол, ознакомлению с профессиями. Это позволяет

выявить уровень знаний детей и определить направления дальнейшей работы.

2. **Экскурсии:** Посещение пекарни дает возможность увидеть процесс приготовления хлеба своими глазами, что делает обучение более наглядным и интересным.
3. **Экспериментальная деятельность:** Проведение экспериментов с хлебом (определение наличия крахмала, наблюдение за появлением плесени) развивает у детей аналитические способности и интерес к научным исследованиям.
4. **Практические занятия:** Изготовление хлеба и украшение пряников помогают детям освоить новые навыки и почувствовать себя участниками производственного процесса.
5. **Социальная активность:** Рейды в детском саду и конкурсы способствуют развитию коммуникативных навыков и социальной активности детей.
6. **Творческая деятельность:** Создание поделок и украшений для подарков мамам развивает творческие способности и эстетический вкус.
7. **Итоговое обсуждение:** Подведение итогов проекта и составление практических рекомендаций позволяют закрепить полученные знания и применить их в повседневной жизни.

Этапы проекта

1. Введение в проблему

- Обсуждение с детьми вопроса о ценности хлеба и важности его сохранения.
- Рассказ о том, как хлеб может испортиться (плесень) и почему это плохо.

2. Историческая справка

- Рассказ об истории хлеба, включая упоминание о блокаде Ленинграда и значении хлеба в военное время.
- Объяснение, почему хлеб считался ценным продуктом и как его берегли.

3. Экскурсия в пекарню

- Организация экскурсии в местную пекарню ("Благхлеб" или другую).
- Знакомство с процессом выпечки хлеба, дегустация свежих изделий.

4. Эксперименты с хлебом

- Проведение опыта по определению наличия крахмала в хлебе с использованием йода.
- Исследование появления плесени на разных видах хлеба (ржаной, пшеничный, домашний).

5. Практическое занятие

- Совместное изготовление хлеба детьми под руководством взрослых.
- Украшение печатных пряников глазурью для подарков мамам.

6. Рейд в детском саду

- Проведение опроса среди детей и сотрудников детского сада о их отношении к хлебу.
- Разъяснительная работа о необходимости бережного отношения к хлебу.

7. Конкурс "Посидим - похрустим"

- Организация конкурса на лучшие сухарики, сделанные совместно с родителями.
- Дегустация всех видов сухариков в группе.

8. Заключение

- Подведение итогов проекта, обсуждение полученных знаний.
- Составление практических советов по правильному хранению хлеба.

Описание проекта.

Однажды в детском саду №15 "Сказка" ребята из подготовительной группы решила заняться необычным проектом. Их заинтересовала тема хлеба - важного продукта, который часто оказывается недооцененным. Руководила этим проектом старший воспитатель тимербулатова Ольга Владимировна и воспитатель Аникина Татьяна Валерьевна.

Все началось с простого разговора. Однажды девочка Руфина заметила, что ее мама расстроена из-за заплесневевшего хлеба. Девочка задала маме

вопрос: "Почему ты так расстроилась?" Мама объяснила ей, что хлеб - это ценный продукт, который нелегко добывается, поэтому его нужно беречь. Руфина поделилась этой историей со своими друзьями и педагогами, и вскоре вся группа загорелась идеей узнать больше о хлебе.

Ольга Владимировна рассказала ребятам о том, как тяжело было людям во время Великой Отечественной войны, особенно в блокадном Ленинграде. Хлеб тогда был настоящей драгоценностью, и люди стояли в длинных очередях ради крошечного кусочка. Эти рассказы тронули сердца детей, и они решили узнать больше о том, как появился хлеб и как его производят.

Чтобы погрузиться в мир хлеба, ребята отправились с Татьяной Валерьевной на экскурсию в пекарню "Благхлеб". Там они увидели весь процесс выпекания хлеба - от замешивания теста до извлечения готовых буханок из печи. Особенно запомнилось им, как пахнут свежие булочки прямо из духовки. Им даже дали попробовать эти горячие лакомства!

Вернувшись в детский сад, дети начали проводить свои собственные эксперименты. Они проверяли, есть ли в хлебе крахмал, используя йод. Также они исследовали, как быстро разные виды хлеба покрываются плесенью. Эти опыты помогли им понять, как важно правильно хранить хлеб, чтобы избежать порчи.

Кроме того, ребята сами попробовали испечь хлеб. Это оказалось увлекательное занятие! Каждый ребенок смог внести свою лепту в создание ароматной буханки. А затем они украсили печатные пряники глазурью, чтобы подарить их своим мамам на праздник. Эти занятия помогли развить у детей творческие способности и научили их заботиться о близких.

В ходе проекта ребята проводили рейды в своем детском саду, выясняя, как относятся к хлебу их сверстники и сотрудники. Они рассказывали другим детям о важности бережного отношения к продуктам питания. Это позволило им проявить инициативу и стать настоящими маленькими активистами.

Еще одним ярким событием стало проведение конкурса "Посидим — похрустим", где дети вместе с родителями готовили сухарики. Каждый приносил свои сухарики, и все вместе пробовали разные варианты. Это мероприятие объединило семьи и дало возможность каждому ребенку показать свои кулинарные таланты.

В конце проекта ребята составили список практических советов по правильному хранению хлеба. Они почувствовали себя настоящими

экспертами в этом вопросе и готовы были делиться своими знаниями с другими.

Заключение

Данный проект «Маленькие детективы: открываем загадки хлеба» помог детям не только узнать о плесени и уходе за хлебом, но и научил их заботиться о продуктах питания, что является важной частью нашей жизни. Этот проект оказал большое влияние на самих воспитанников. Они стали более ответственно относиться к продуктам питания, понимая, сколько труда вкладывается в их производство. Кроме того, они научились работать в команде, проявлять инициативу и заботиться о ближних.