

Муниципальное автономное образовательное учреждение Онохойский детский сад «Колобок»

**ПРОЕКТ
«ОТКУДА В ХЛЕБЕ ДЫРОЧКИ?»**



ВЫПОЛНИЛ ПРОЕКТ: ЗИНЦОВ ИЛЬЯ, 6 ЛЕТ

Хлеб – это очень привычное для нас явление, и часто мы даже не представляем себе, что его могло бы и не быть на нашем столе! Но в таком «неинтересном» хлебе можно увидеть много возможностей для развития ребенка! Если уметь смотреть на привычные вещи другим взглядом – детским удивленно-восхищенным «почемучкиным» взглядом.



ВВЕДЕНИЕ



- Тема проекта: «Откуда в хлебе дырочки».
- Исполнитель проекта: Зинцов Владислав, воспитанник подготовительной группы.
- Вид проекта: исследовательский.
- По составу участников: индивидуальный.
- Продолжительность: краткосрочный (две недели).
- Участники: воспитанник подготовительной группы, воспитатель, родители воспитанника.
- Образовательные области проекта: «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие»

АКТУАЛЬНОСТЬ



Я очень люблю булочки. Мама однажды купила мне свежую булочку. Она была необычно мягкая. Оказалось, что внутри было много дырочек. Мне стало интересно, что это за дырочки, как они называются и как появляются в хлебе.



Цель исследования: узнать, откуда в хлебе дырочки?

Задачи проекта:

1. Выяснить, как делают хлеб.
2. Попробовать испечь хлеб; опытным путем узнать, откуда в нём берутся дырочки.
3. Узнать, действительно ли чем больше в хлебе дырочек, тем он вкуснее.

Проектом предусмотрен **объект исследования**, которыми выступают условия выпечки хлеба, **предметом** деятельности является процесс появления дырочек в хлебе.

Гипотеза исследования: я думаю, что дырочки в хлебе делает повар.

Методы исследования: изучение литературы, анализ, эксперимент, сравнение.



ЭТАПЫ ПРОЕКТА

Подготовительный

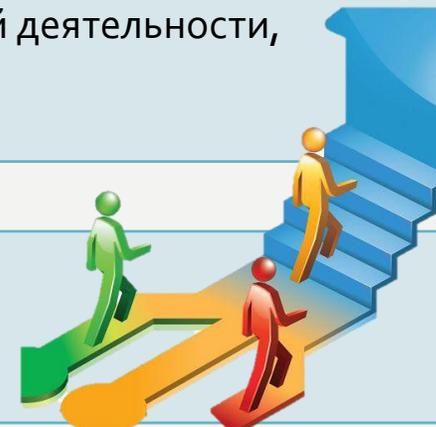
- Педагог (воспитатель)- раскрывает проблему. определяет цель, намечает задачи для реализации поставленной цели.
- Ребенок - вхождение в проект.
- Родители - вызывать положительный отклик родителей на существующую проблему.

Основной

- Педагог – подготовка информации; продумывание практической, экспериментальной деятельности; чтение книг, обращения к родителям, проведение эксперимента, продуктивная деятельность.
- Родители – ищем информацию, работаем по заданиям воспитателя.
- Ребенок - разучивание игр, стихов, участие в экспериментальной и продуктивной деятельности, поиск с родителями и педагогом новых знаний об изучаемом.

Заключительный

- Ожидаемый результат
- Продукт



ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП. МОДЕЛЬ ТРЕХ ВОПРОСОВ



Что я знаю!

- Хлеб печет повар, мама.
- Хлеб бывает разной формы и цвета.
- Хлеб пекут из муки.
- Хлеб покупают в магазине.

Что я хочу узнать!

- Откуда берутся в хлебе дырочки?
- Узнать, действительно ли чем больше в хлебе дырочек, тем он вкуснее
- Как пекут хлеб?

Где можно найти информацию!

- Спросить у взрослых.
- Найти информацию в интернете с помощью голосового помощника «Алисы».
- Посмотреть энциклопедию.

ОСНОВНОЙ ЭТАП. СБОР ИНФОРМАЦИИ

Много интересного я нашел о хлебе в альбоме «Как хлеб на стол пришел», который подготовила Светлана Ивановна.

Я узнал, что:

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.

Потом вырастают колоски.

Колоски собирают комбайны.

Машины отвозят зерно на мельницу, там его перемалывают в муку.

Из муки на хлебозаводе пекут хлеб, булки.

Можно выпекать хлеб дома.



КАК РАСТЕТ ПШЕНИЦА?

ЕЩЕ Я ПОСМОТРЕЛ ВИДЕО ФИЛЬМ ДЛЯ ДЕТЕЙ
«КАК РАСТЕТ ПШЕНИЦА?»



Из этого занимательного познавательного видеоролика
я узнал:

- где растет пшеница?
- сколько зерен пшеницы надо вырастить, чтобы испечь один батон хлеба,
- как называются люди, которые выращивают хлеб,
- как люди убирают урожай хлеба,
- как раньше люди выращивали хлеб.

КАКИЕ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЕ МАШИНЫ ПОМОГАЮТ ЛЮДЯМ ВЫРАЩИВАТЬ ХЛЕБ?

Я узнал, что раньше машин не было и хлеб было вырастить очень трудно. Сейчас у нас все тяжелые работы делают машины. И немало их нужно, чтобы хлеб в поле вырастить и собрать урожай. Люди придумали удивительные машины.



rodnaya-tropinka.ru



Грузовик Трактор

Почему трактор может проехать везде?
Чем отличаются трактор и грузовик?
Чем похожи трактор и грузовик?

rodnaya-tropinka.ru



Трактор везет за собой плуг - рыхлитель земли. Он переворачивает верхний слой почвы.

А это борона. Она с острыми зубьями, поэтому называется "зубовая". Борона разбивает крупные комья земли на мелкие. Боронами боронят землю.

rodnaya-tropinka.ru



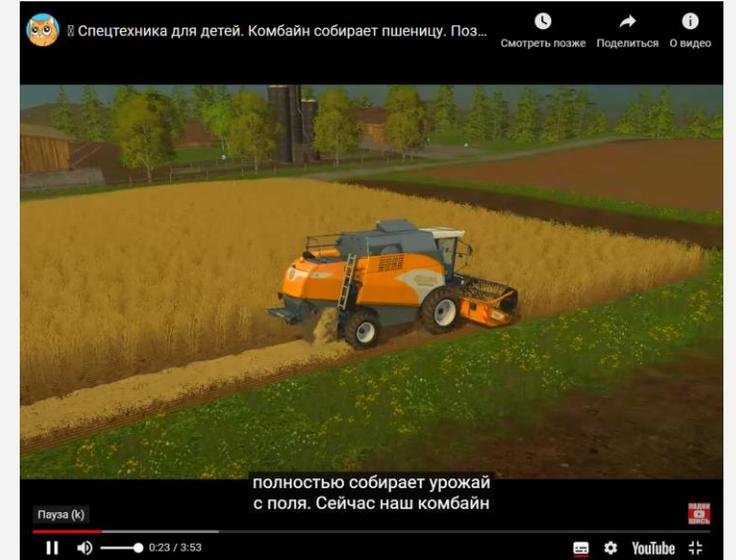
Трактор везет за собой плуг - рыхлитель земли. Он переворачивает верхний слой почвы.

А это борона. Она с острыми зубьями, поэтому называется "зубовая". Борона разбивает крупные комья земли на мелкие. Боронами боронят землю.

О КОМБАЙНЕ И КОМБАЙНЕРАХ

Еще я посмотрел веселое познавательное видео о комбайне, из которого я узнал:

- что такое зерноуборочный комбайн и кто такой комбайнер?
- как устроен комбайн и как он работает?
- какая еще техника работает на поле и помогает людям собирать урожай хлеба?



СБОР ИНФОРМАЦИИ

Голосовой помощник «Алиса» ответила мне на оставшиеся у меня вопросы

Почему хлеб
назвали хлебом?

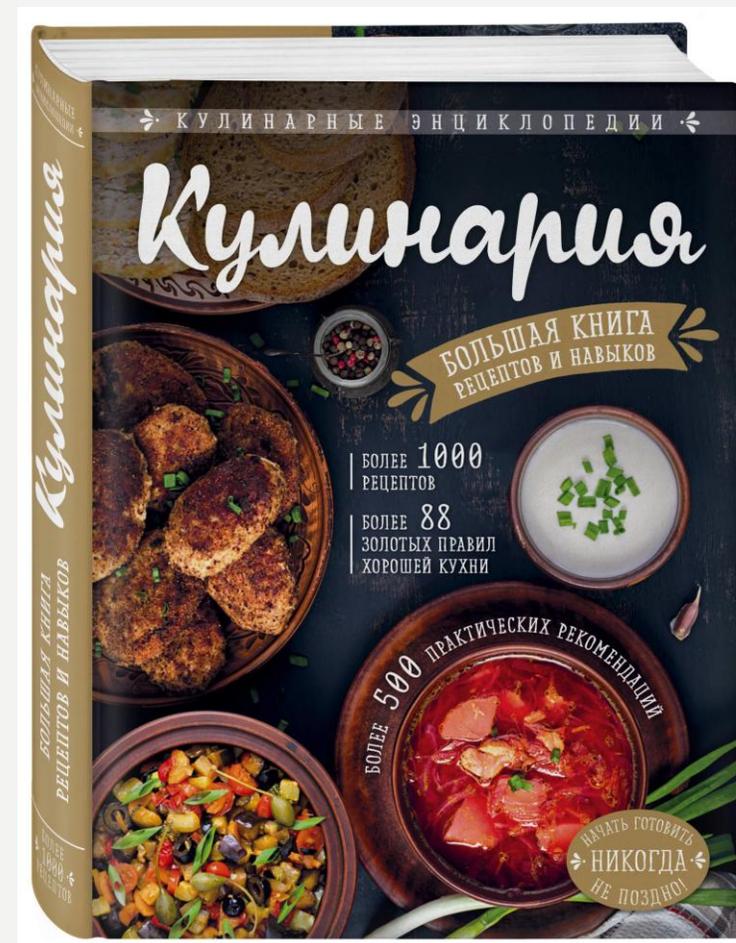


Кто
придумал
печь хлеб?



ВИДЫ ТЕСТА

С мамой мы посмотрели кулинарную энциклопедию, из которой я узнал, что хлеб можно выпекать из кислого или пресного теста.



ЭКСПЕРИМЕНТ ГОТОВИМ КИСЛОЕ И ПРЕСНОЕ ТЕСТО

КИСЛОЕ ТЕСТО

Для приготовления кислого теста нужно: вода, мука, сахар, соль и дрожжи.



ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Для приготовления пресного теста нужно: вода, мука, сахар, соль. В пресное тесто дрожжи мы не положили.



ГОТОВИМ ДРОЖЖЕВОЕ ТЕСТО. НАБЛЮДАЕМ ЗА ДРОЖЖАМИ

В теплую воду добавил дрожжи и немного сахара, все перемешал и поставил в теплое место.

Через полчаса в стакане на поверхности появилась пена маленьких пузырьков.

Светлана Ивановна сказала, что это пузырьки углекислого газа.



НАБЛЮДАЕМ ЗА ТЕСТОМ

КИСЛОЕ ТЕСТО

Вот это да! Без рук, без ног, а в гору ползёт...



ПРЕСНОЕ ТЕСТО

Остался без изменений



Вывод: Один комочек теста остался маленьким, а другой, с дрожжами, вырос!



Обминаем тесто

Делим тесто на кусочки



Формируем булочки





Булочки поставили выпекать в
духовку

Получились вот такие
булочки



СРАВНИВАЕМ

Вывод: Из дрожжевого теста получились булочки, в которых было много дырочек.

Из пресного теста тоже получились булочки, но в них не было дырочек.



СРАВНИВАЕМ ВЫПЕЧКУ ПО ВКУСУ



Вывод: Вкуснее булочки получились у меня из дрожжевого теста.
Они очень мягкие и воздушные.

ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП

В ходе проведенного исследования, я узнал что:

- поднимают тесто дрожжи;
- они превращаются в газ;
- пузырьки этого газа от жара в печи лопаются, газ улетает, а в хлебе остаются дырочки.

Я узнал, чем больше вырастет тесто, тем больше появится дырочек, тем вкуснее будет хлеб.



МОИ ОТКРЫТИЯ:



Я узнал много интересных фактов о хлебе, а именно:

- Как выращивали хлеб раньше, и как сейчас.
- Какие умные машины придумали люди для выращивания хлеба.
- Как называются профессии людей, которые для нас выращивают хлеб.
- Как растет пшеница.
- Как пекут хлеб.

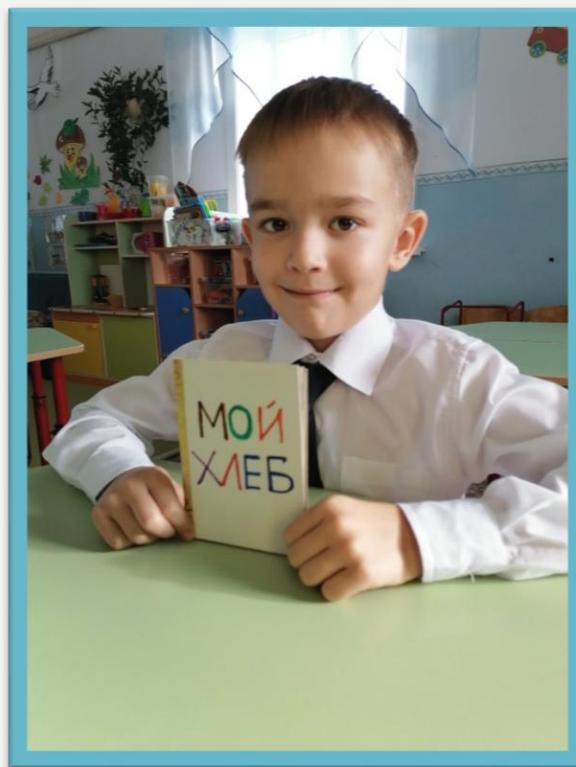
Ещё мы прочитали много стихов, поговорок и пословиц о хлебе.



А ЕЩЕ, Я
НАУЧИЛСЯ
ПЕЧЬ БУЛОЧКИ!

ПРОДУКТ ПРОЕКТА

- Альбом «Мой хлеб» - алгоритм выпечки хлебобулочных изделий.
- Вкусные булочки.





**СПАСИБО ЗА
ВНИМАНИЕ!**