

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение «Центр развития
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
города Ростова-на-Дону «Детский сад № 209»

Познавательно-исследовательский проект

Тема: «Как блин на стол пришёл?»

Средняя группа «Божья коровка»

разработала
воспитатель

Иванченко Олеся
Геннадьевна

Ростов-на-Дону

2018г.

Паспорт проекта

Проблема:

Дети имеют представление о том, как хлеб на стол «приходит», как появляются на столе блины, вызывает у многих детей затруднение?

В процессе предварительной беседы о народном празднике «Масленица», на вопрос откуда на столе появляются блины дети ответили, что их покупают в магазине, второй ответ – мама делает.

На вопрос «А хотите узнать, как блин на стол пришёл?». Все ответили «да».

- **Цель проекта:**
- развитие познавательной активности и любознательности в процессе ознакомления детей с алгоритмом «появления» на нашем столе блина.

Задачи:

- Закреплять знания о процессе выращивания пшеницы, переработки и хранения зерна, процессе замешивания теста и выпекания блина.
- Познакомить с внешним видом зерна, муки, молока, яйца, их свойствами.
- Знакомить с правилами обращения с горячими предметами.
- Формировать представления о русском народном празднике Масленица.
- Стимулировать речевую активность детей с использованием фольклора
- Развивать эмоциональную сферу через фольклорные игры, песни, пляски, стихи.
- Формировать предпосылки исследовательской деятельности.

Тип проекта: познавательно - исследовательский

Вид проекта: групповой

Продолжительность проекта: краткосрочный

Сроки реализации: (с 13.02.2018г. по 16.02.2018г.)

Участники проекта: дети, родители, воспитатели, музыкальный работни **2.**
Пояснительная записка

«Малыш – природный исследователь
окружающего мира.

Мир открывается ребёнку через
опыт его личных ощущений,
действий, переживаний.»

В. Сухомлинский

Развитие познавательных интересов дошкольников является одной из актуальных проблем педагогики, призванной воспитать личность, способную к саморазвитию и самосовершенствованию.

Развитие познавательной активности у детей дошкольного возраста особенно актуальна на современном этапе, так как она развивает детскую любознательность, пытливость ума и формирует на их основе устойчивые познавательные интересы через исследовательскую деятельность.

Средний возраст (4-5 лет) это возраст активных почемучек. Для дошкольника этого периода жизни характерен повышенный интерес ко всему, что происходит вокруг. Образовательная программа МБДОУ предполагает использование методов детского экспериментирования. Включение ребёнка в исследовательскую деятельность позволяет значительно повысить образовательный эффект, способствует развитию его любознательности, внимания и мышления.

Многие авторы утверждают, и я с ними полностью согласна, что именно в ходе экспериментальной деятельности создаются такие ситуации, которые ребёнок разрешает посредством проведения опыта. Поэтому необходимо стремиться к тому, чтобы дети не только получали новую информацию об объектах своих исследований и экспериментов, но и делали свои маленькие открытия.

Этапы проектной деятельности

Этапы	Деятельность педагога детей и родителей
Подготовительный	<ol style="list-style-type: none">1.Подбор методической литературы2.Подбор художественной литературы: стихи, песенки, заклички, потешки3.Подбор иллюстративного материала.4.Создание предметно- развивающей среды.5.Разработка планирования самостоятельной и совместной деятельности педагога с детьми.
Основной	<p>Игровая ситуация: утром на столе появляется тарелка с блинами- приходила весна, оставила блины, муку, молоко, масло, сахар, соль и письмо для детей с предложением узнать, откуда эти продукты и что с ними делать.</p> <p>Организация работы над проектом:</p> <ul style="list-style-type: none">• НОД «Откуда блин пришёл?»• рассказ о празднике «Масленица» с последующей беседой• подвижные игры; русские народные хороводы, пляски.• Слушание и разучивание стихов, песен о блинах, празднике «Масленица»• Чтение познавательно и художественной литературы.• Рассматривание картины Кустодиева «Масленица», иллюстраций о праздновании «Масленицы»• Игровая ситуация «Как печь блины, чтобы не обжечься»• Задание родителям- испечь дома вместе с детьми блины.• Консультация для родителей: «традиции русского народа Масленица»

Заключительный	<ul style="list-style-type: none">• Блинная викторина для родителей.<ol style="list-style-type: none">1. Рисование блинов: «Я пеку, пеку блины»2. Развлечение «Масленица»3. Чаепитие с блинами.
----------------	---

Используемый материал

Художественная литература

стихотворение Д.Кузнецов «Блины»

Рассказ Т. Нуждиной «Блины»

р.н. сказка «Снегурочка»,

К.Д. Ушинский «Проказы старухи-Зимы»

М. Ю. Лермонтов «О купце Калашникове (кулачный бой на масленицу) Чтение потешек, дразнилок.

Рассматривание энциклопедий

Двигательная деятельность

Обучение русским народным играм: «Гори, гори ясно», «Ниточка, иголочка и узелок»,

«Два мороза», «Заря-Зарница»

Физкультминутки: «Следы», «Лепим снеговика», «Наш котенок»,

Русские игры забавы: «Перетягивание каната», «Кто быстрее на метле», «Гонки на санках», «Бег в парах», «Снежный тир «Дорожка препятствий», «Встречная эстафета»

Музыкально-танцевальная деятельность

Хороводы: «Едет Масленица», «Тень, тень потетень», «Веснянка», «Маслена»
обрядовые песни: «Наша масленица», «Блины»

Танцевальные минутки: «Танцевальная юных фей», «Буратино», «Танцуем с гномами»

Русские народные песни в обработке Алябьева, Гурилева, Чайковского,
Музыкальные произведения Чайковского, Римского-Корсакова, Оркестр народных инструментов, Слушание звона колоколов

Как была организована работа

После определения темы и цели работы, мною был составлен план, по которому мы совместно с детьми и родителями должны решить поставленные задачи. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды деятельности, в том числе и экспериментальную деятельность, где я старалась ненавязчиво направлять детей, организуя отдельные этапы проекта.

Для поддержания интереса у детей на протяжении всего проекта была «переписка с весной» для нее дети учили стихи, песни, игры, содержание которых присылала весна.

Проводя исследовательскую деятельность в группе, мы показывали, как надо правильно замесить тесто, я старалась быть равноправным партнером, чтобы дети чувствовали себя исследователями.

Во время проведения какого-либо вида деятельности постоянно использовала художественное слово: стихи, песенки, потешки для создания положительно-эмоциональной атмосферы.

В процессе формирования у детей обследовательских действий я:

- сочетала показ предмета с активным действием по его обследованию
- сравнивала схожие по внешнему виду предметы игра – «На что это похоже»)
- активно использовала опыт практической деятельности детей
- активно пополняла словарь детей словами, обозначающими сенсорные признаки, свойства предмета.

Для определения эффективности работы, я провела диагностику детей: первичную и повторную. Для диагностики использовала следующие методы:
-Беседа с ребёнком.

Совместно с детьми для родителей мы подготовили выставку фото и рисунков: «Широкая Масленица». Дети подарили своим мамам и папам «солнце» на тарелочке. Получилось очень радостно и по-весеннему.

На заключительном этапе была проведена повторная диагностика детей. Для диагностики использовала методы и задания, которые проводила при первичной диагностики.

Результаты диагностики таковы: только 6 % детей не смогли правильно назвать алгоритм «рождения» блина.

42% детей правильно назвали алгоритм «рождения» блина с небольшой помощью взрослого.

52 % детей запомнили алгоритм «рождения» блина, смело отвечали на вопросы.

Выводы по проекту.

Считаю, что в рамках реализации проекта мы достигли поставленных задач. Дети получили знания о народном празднике «Масленица»; узнали, как и из чего замешивают тесто на блины; познакомились с внешним видом и свойствами зерна, молока, масла и муки; выучили стихи, песни, хороводы на тему блинов, праздника «Масленицы», познакомились с новыми книгами. У детей повысился интерес к познавательной-исследовательской и экспериментальной деятельности.

Я увидела понимание родителей того, как важно поддерживать познавательный интерес ребёнка, стремление узнать новое самостоятельно. Многие из родителей были приятно удивлены маленькими достижениями их чад.

Поэтому я считаю работу по развитию познавательной активности и любознательности у детей необходимой, системной и целенаправленной и планирую продолжить работать в этом направлении.

Методическое обеспечение:

1. Иванова А.И. Детское экспериментирование как метод обучения./Управление ДОУ , №4,2004,с.84-92
2. Киселёва Л.С. , Данилина Т.А. ,Лагода Т.С., Зуйкова М.Б.Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения:Пособие для руководителей и практических работников ДОУ/М. :АРКТИ , 2012.
3. Мартынова Е.А. ,Сучкова И.М.,Организация опытно-экспериментальной деятельности детей 2-7 лет./Волгоград :Учитель,2011.

4. Паршукова И.Л. Маленькие исследователи в детском саду и начальной школе. - Санкт-Петербург, 2003.
5. Паршукова И.Л., Проектная деятельность в дошкольном образовательном учреждении (из опыта апробации структурных компонентов ФГТ к дошкольному образованию). - Санкт-Петербург, 2012.
6. Савенков А.И. Теория и практика применения исследовательских методов обучения в дошкольном образовании // Детский сад. Управление. 2004, №2
7. Сайт .Дошколёнок.ру // <http://doshkolonoc.ru/carta.htm> // Экспериментальная деятельность старших дошкольников.

приложение

Блинная викторина

Для родителей

Из какой муки в старину пеклись традиционные русские блины?

- а) Из пшеничной;
- б) Из ржаной;
- в) Из гречишной;**
- г) Из рисовой.

(Она придавала им большую рыхлость и пышность, да ещё слегка кисловатый привкус.)

Как на Руси называли блины, в которые запечены какие-либо продукты?

- а) Блины с приплодом;
- б) Блины с припёком;**
- в) Блины с подоплёкой;
- г) Блины с присказкой.

(Начинку выкладывали на середину сковороды и заливали блинным тестом. В качестве припека, использовались готовые измельченные продукты. Это могли быть: слой жареного лука или моркови, вареные яйца, грибы, рыбный или мясной фарш, творог и т.д.)

Какой праздник на Руси еще назывался блиноеда?

- а) Пасха;
- б) **Масленица;**
- в) Рождество;
- г) Новый год.

(Другие её названия: объедаха, жироеда, обируха, обмануха.)

Какие кухонные приборы помогают современным хозяйшкам печь блины?

- а) **Электрические блинницы;**
- б) Лазерные блинопечки;
- в) Атомные блиножарки;
- г) Наносковородки. Как называются уменьшенные блины?

а) Пончики;

б) **Оладьи;**

- в) Галушки;
- г) Клёцки.

Какие блинчики пекут умелые хозяйки?

- а) **Ажурные;**
- б) Стёганые;
- в) Вышитые;
- г) Безразмерные.

(Чтобы испечь такие блинчики нужно перелить тесто в небольшую пластиковую бутылочку, в крышке которой есть дырочка. Нажимая на бутылку, можно рисовать на горячей сковороде. Сначала рисуется контур блина, который затем быстро заполняется рисунком.)

С чем чаще всего едят блины в Канаде?

- а) Со сгущёнкой;
- б) **С кленовым сиропом;**
- в) С мёдом;
- г) С беконом.

Выберите правильное окончание русской пословицы: «Первый блин ...»:

- а) колом;
- б) **комом;**
- в) маслом не испортишь;
- г) отдай врагу.

Вставьте пропущенное слово в русскую пословицу: «Блин не клин, ... не расколется».

- а) Полено;
- б) Стекло;
- в) **Брюхо;**
- г) Голова.

(Блин не клин, брюха не расколется.)

Какое слово пропущено в пословице: «Блинцы, блинчики, блины, как ... у Весны»?

- а) Лужи;
- б) **Колёса;**
- в) Глаза;
- г) Лицо.

Чего, согласно русской пословице, не любят блины и поцелуи?

- а) Мороза;
- б) **Счёта;**
- в) Чужих глаз;
- г) Советов.

(Блины и поцелуи счета не любят.)

Как говорят о неумелом, не приспособленном к работе человеке?

- а) **Блин горелый;**
- б) Блин дырявый;
- в) Блин холодный;

г) Блин пустой.

В какой сказке злая мачеха напекла блины на несостоявшиеся поминки по своей падчерице?

а) «Двенадцать месяцев»;

б) **«Морозко»;**

в) «Золушка»;

г) «Крошечка-Хаврошечка».

Кто в сказке К.И. Чуковского «Путаница» тушил пожар пирогами и блинами?

а) Лисички;

б) Кит;

в) **Крокодил;**

г) Медведь.

У кого, если верить детской дразнилке, на носу находится горячий блин?

а) **У плаксы-ваксы;**

б) У ябеды-корябеды;

в) У жадины-говядины;

г) У Маши-растеряши.

(Плакса-вакса, гуталин, на носу горячий блин.)

Сколько блинов, свернутых вместе, отправлял в рот гоголевский Чичиков, будучи в гостях у Коробочки?

а) Два;

б) **Три;**

в) Пять;

г) Десять.

Назовите автора этих стихотворных строк?

Не торговал мой дед блинами,

Не ваксил царских сапогов,

Не пел с придворными дьячками,

В князя не прыгал из хохлов.

- а) **А. Пушкин;**
- б) Н. Некрасов;
- в) В. Высоцкий;
- г) В. Маяковский.

(Это строки из Пушкинского стихотворения «Моя родословная».)

Какой сказочный герой выдвигал блинную теорию происхождения лунных кратеров?

- а) Карлсон;
- б) **Знайка;**
- в) Иван-дурак;
- г) Емеля.

В каком олимпийском виде спорта в экипировку вратаря входит перчатка «блин»?

- а) Футбол;
- б) **Хоккей с шайбой;**
- в) Водное поло;
- г) Регби.

У каких спортсменов есть перчатки под названием блинчики?

- а) **У боксёров;**
- б) У лыжников;
- в) У фехтовальщиков;
- г) У саночников.

(Это лёгкие тренировочные перчатки боксёров.)

Как называется спортивный снаряд с блинами?

- а) Копьё;
- б) Шест;
- в) **Штанга;**
- г) Молот.

(Это металлические диски.)

Как ещё можно «печь блинчики»?

- а) Камушками по воде;
- б) Вилами по воде;
- в) Камушками по песку;
- г) Снежками по воздуху.

(Бросать плоский камешек, чтобы тот прыгал по воде. Чем больше прыжков – тем больше блинчиков испеклось.)

Приложение

Способы приготовления блинов (для родителей)

В каждой семье имеется свой рецепт приготовления блинов, его передавали из поколения в поколение

В царской России пеклись блины с добавлением пшенной, манной или гречневой каши. Их подавали к мясным блюдам, а также как десерт. В былые времена на Руси хозяйки часто готовили блины с припеком, к сожалению, в настоящее время многие рецепты забыты. А ведь раньше такие блины были очень популярны. В качестве припека можно брать рубленые яйца, овощи, грибы, щавель. На разогретую сковороду наливалось тесто, подрумянивалось снизу, потом на него клался припек, который заливался заново тестом. Таким образом, припек был в центре между двумя блинами. После этого блин переворачивался и обжаривался. Возможен другой вариант. Припек кладется на сковороду и заливается тестом. Творог – самый традиционный русский припек.

На празднике «Проводы русской зимы» (Масленица) ели блины, приготовленные разными способами: с начинкой, с припеком, с маслом. По традиции блины ели только руками.

Если проткнешь вилкой блин или разрежешь ножом – накличешь беду, так как блин – это солнце. В Древней Руси человека, разрезавшего блин, забивали палками. С тех пор и осталось это правило – брать блины руками, допускается их сворачивать, скручивать, рвать, но руками.

Рецепт праздничных блинов

Состав:

100 г кукурузной муки

4 г пекарских дрожжей

300 г творога

150 мл молока

2 яйца

1 ст. л. сливочного масла

1 лимон

1 большой пучок пряных трав по вкусу (мята, базилик и др.)

5 зубчиков чеснока

3 ст. л. кедровых орешков

1 ст. л. мака

1 ст. л. растительного масла, соль, перец

Способ приготовления:

Дрожжи развести в 1 ст. л. теплого молока. Кукурузную муку смешать с оставшимся холодным молоком. Ввести разведенные дрожжи, затем – яйца. Посолить и поперчить. У зелени удалить толстые стебли, вымыть ее, обсушить, мелко нарезать. Чеснок очистить и мелко порубить. Кедровые орешки измельчить. Орешки и чеснок поджарить на сливочном масле в течение нескольких секунд на среднем огне. Снять с огня, полить соком лимона, посолить и поперчить. Смешать с творогом, поставить в холодильник. В тесто для блинов ввести нарезанную зелень. В смазанной растительным маслом сковороде испечь толстые блины.

Подать теплые блины с очень холодным творогом, посыпав сверху маком.

Пылающие блинчики

мука - 1/2 стакана

молоко - 1 стакан

яйцо - 1

растительное масло - 1 столовая ложка

щепотка соли

щепотка сахара

начинка:

грецкие орехи - 2 столовые ложки (молотого)

изюм - 2 столовые ложки (мелко нарезанного)

миндаль - 1 столовая ложка (молотого)

сахарная пудра - 2 столовые ложки

ром - 2 столовые ложки

соус: шоколад - 50 г, молоко - 1/4 стакана, желток – 1, ром - немного для поджигания блинчиков.