**Организация исследовательской деятельности с детьми младшего дошкольного возраста: "Откуда к нам хлеб пришел"**

**Д/с № 4 «Умка» г. Сургут ХМАО** **2 мл. гр.** [Крылова](http://festival.1september.ru/authors/217-680-914) Елена Владимировна, *воспитатель*

**Разделы:** [Работа с дошкольниками](http://festival.1september.ru/preschool/)

**Цель:**В процессе исследовательской деятельности уточнить, конкретизировать и расширить знания детей о хлебе.

**Задачи:**

* развивать познавательно – исследовательскую и продуктивную деятельность в процессе свободного общения со сверстниками и взрослыми;
* развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
* познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий;
* воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу;
* воспитывать желание делиться полученными знаниями и получать
* радость от процесса получения новой информации.

**Предварительная работа:**Чтение книги А. Мусатова “Как к нам хлеб пришел”, рассматривание картинок, зерновых культур, знакомство с новыми словами.

**Словарная работа:** рожь, пшеница, овес, зерно, колосья, поле, земля, посев, уборка, тракторист, сеялка, борона, хлеборобы, комбайнер, элеватор, мука, мельница, мукомолы, тесто, пекарь, пекарня, хлеб, булка, батон, калач, баранки, сушки, пирожки, каравай, лепешки, пряник, печенье, торт, пирожные, сухари.

Прилагательные – свежий, мягкий, душистый, ароматный, хрустящий, пшеничный, ржаной, черный, белый, сдобный, пышный.

Глаголы – выращивать, пахать, сеять, косить, убирать, жать, молотить, боронить, молоть, выпекать, печь, есть, беречь.

**Подготовка к исследованию, материалы:**

* карандаш;
* блокнотик;
* зерна пшеницы, ржи; колосья;
* ступки для размельчения зерна на каждого ребенка; кофемолка ручная;
* мука ржаная и пшеничная;
* видеоролик “На хлебозаводе”;
* картинки “от зерна до хлеба”, разные виды хлеба и хлебобулочных изделий;
* карточки последовательности исследования.

****

**Проведение исследования.**

**Воспитатель**: Ребята, нам подарили книгу “Откуда к нам хлеб пришел”. Вы хотите узнать, откуда же пришел хлеб?

**Дети**: Да.

**Воспитатель**:

Вот он – хлебушек душистый.
Вот он – теплый, золотистый,
В нем – здоровье наше, сила,
В нем – чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!

Чтобы узнать, откуда хлеб пришел, мы проведем небольшое исследование. Потом наша задача подготовить сообщение или по научному – доклад. А для того, чтобы это сделать, надо собрать всю доступную информацию по данной теме и обработать ее. Как это можно сделать, и какими способами?

**Дети**: Можно прочитать, спросить, посмотреть по телевизору, поискать в компьютере, узнать у кого-нибудь.

**Воспитатель**: Да, существует много способов сбора информации, их называют методами исследования. А как вы думаете, с какого метода начинают свои исследования ученые?

**Дети**: Наверное, с изучения специальной литературы.

**Воспитатель**: Этот метод тоже используется, но что нужно сделать вначале?

**Дети**: Мы должны подумать.

**Воспитатель**: Правильно, сначала мы должны подумать и вспомнить, что мы уже знаем о хлебе, а затем прочитать в литературе.

*Воспитатель выставляет на наборное полотно карточку с символом, обозначающим действие – “подумать самостоятельно”, а затем – “посмотреть в книгах”.*

**Воспитатель**: Где мы еще можем узнать о хлебе?

**Дети**: Еще мы можем узнать у родителей, взрослых, воспитателей.

**Воспитатель**: Верно!

*Выставляется карточка “спросить у другого человека”.*

**Воспитатель**: Информация собирается из разных источников, куда мы еще можем обратиться?

**Дети**: Мы можем спросить у человека, который знает все о хлебе.

**Воспитатель**: Такой человек называется агроном.

*Выставляется карточка “связаться со специалистами”.*

**Воспитатель**: Все ли методы мы использовали, все ли предусмотрели?

**Дети**: Еще можно посмотреть по телевизору, получить информацию у компьютера.

*На полотно выставляются карточки* “*посмотреть по телевизору”, “получить информацию у компьютера”.*

**Воспитатель**: А еще мы забыли очень важный метод исследования – это наблюдение. Этот метод один из самых важных.

*Выставляют карточку “понаблюдать”.*

**Воспитатель**: Таким образом, какая у нас получается схема исследования?

**Дети**: (отвечают по получившейся схеме) подумать самостоятельно, посмотреть в книгах, понаблюдать, спросить у другого человека, связаться со специалистами, посмотреть по телевизору, получить информацию у компьютера.

**Сбор материала.**

**Воспитатель**: Исследование довольно долгий процесс. И полученную в ходе исследования информацию довольно трудно запомнить. Что же нам делать?

**Дети**: Полученные сведения можно записать.

**Воспитатель**: Но мы еще не умеем писать, а что мы умеем делать очень хорошо?

**Дети**: Мы умеем рисовать.

**Воспитатель**: Правильно. И не важно, красивые будут рисунки или нет, важно быстро зафиксировать на них полученную информацию. Это могут быть символы, значки, схемы. Главное, чтобы вы вспомнили зарисованные сведения. И еще что-то все-таки можно запомнить.

**Этапы исследовательской работы.**

***Подумать самостоятельно.***

**Воспитатель**: Ребята подумайте и вспомните, что вы знаете о хлебе? Где мы покупаем хлеб?

**Дети**: Хлеб покупаем в магазине. Он бывает белый и темный.

**Воспитатель:**Почему хлеб разного цвета мы узнаем в ходе нашего исследования. Какие хлебобулочные изделия вы знаете?

**Дети**: Батон, баранки, сушки, плюшка, пирожки, пирожное, печенье.

**Воспитатель:**Сделайте свои зарисовки. (*Дети делают зарисовки).*

Как же появился хлеб у людей? Я предлагаю узнать это из книги.



***Посмотреть в книгах.***

**Воспитатель:**У меня в руках “Энциклопедия для дошкольников”. *Когда – то человек попробовал жевать зерна, они показались ему очень вкусными. Люди научились размельчать зерна камнями, и получилась мука, а затем научились выпекать хлеб. Но он не был таким вкусным, как сейчас.*

*Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гостя встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили. А, вы, знаете пословицы о хлебе?*

**Дети**: 1. Хлеб – всему голова! 2. Без хлеба – нет обеда! 3. Будет хлеб – будет и песня. 4. Без хлеба не вкусно и не сытно.

**Воспитатель:** Делаем зарисовки, что узнали из книги. (*Дети делают зарисовки).* Какой следующий этап исследования?

**Воспитатель:**Связаться со специалистом.

**Воспитатель:**Свяжемся соспециалистом – агрономом колхоза “Зеленая роща”.

*Воспитатель звонит, а дети слушают разговор по громкой связи.*

**Воспитатель:** Здравствуйте, Людмила Ивановна. К вам обратились воспитанники детского сада № 4 «Умка» Мы проводим исследование по теме “Откуда к нам хлеб пришел”. Что бы вы могли об этом рассказать?

*Специалист рассказывает, что хлеб выращивают из зерна. Сажать зерно нужно вовремя, во влажную, теплую землю. Отгадайте загадку, кто в этом помогает: “Какой конь землю пашет, а сена не ест?” (Трактор) Человека, работающего на тракторе, называют тракторист. С началом весны трактора готовят землю для посева зерна. Они землю пашут, боронуют, потом при помощи сеялки сеют зерно. Зерно прорастает, всходы растут, появляются колосья. Теперь главная задача сберечь урожай. В этом помогает самолет*.

*Самолет над полем кружит
Следом вьюга вьет и кружит.
Летчик сверху всюду – всюду
Сыпет белый порошок.*

*Порошок этот от вредителей. Но вот пришла осень, пшеница созрела, пора ее убирать*. *Отгадайте загадку, кто помогает в этом: “Он идет волну сечет, из трубы зерно течет?”*

**Дети:**Комбайн.

**Воспитатель:** Ребята, кто работает на комбайне?

**Дети:**Комбайнер.

**Воспитатель:** Людмила Ивановна, спасибо вам за интересную информацию. Зафиксируйте информацию.*(Дети фиксируют новые данные)*.

**Физкультминутка.**

*Дети изображают росток, а затем колосок.*

Колоски золоченые
На ветру качаются
На ветру качаются
Низко наклоняются.

**Воспитатель:**Какой метод исследования мы не использовали?

**Дети:**Наблюдение.

***Наблюдение.***

**Воспитатель:** Внимательно рассмотрите колосья пшеницы и ржи. Чем они отличаются?

**Дети:**На одних колосьях есть усы, на других нет.

**Воспитатель:** Колосья с усами – это пшеница, а это рожь. Теперь рассмотрим зерна пшеницы, ржи. Чем они отличаются?

**Дети:**Зерна пшеницы овальной формы, а зерна ржи удлиненные. **Воспитатель:** Ребятишки, эти зерна называются хлебные. Из пшеницы получают белую пшеничную муку, из ржи – ржаную темную. Посмотрите и скажите, где мука пшеничная, а где ржаная? *(Дети исследуют муку, находят пшеничную и ржаную.)* Поэтому и хлеб получается белым и темным. Попробуем сами сделать муку из зерна. Для этого нужно размельчить зерно.*Дети проводят эксперимент изготовления муки собственными руками в ступке.* Давайте посмотрим, что у нас получилось? Теперь попробуем на ручной мельнице. Стало легче, но все ровно долго. Поэтому люди придумали большие мельницы. Давайте сделаем зарисовки, что еще вы узнали. (*Дети делают зарисовки.)*

**Воспитатель:** Следующий метод исследования?

**Дети:**Спросить у другого человека.

**Воспитатель:** Давайте узнаем информацию у наших гостей.

**Вопросы детей:**Куда зерно поступает дальше?

**Гости:**Зерно везут на элеватор.

**Вопросы детей:**Что там с зерном делают?

**Гости:**Его там сушат, чтобы оно долго хранилось, просеивают от мусора, калибруют.

**Вопросы детей:**Что дальше происходит с зерном?

**Гости:** Затем его везут на мельницу, делают муку.

**Ребенок:**

Здесь такое с ним твориться,
В оборот его берут,
В порошок его сотрут!

**Воспитатель:**Что это за порошок?

**Дети:**Мука.

**Воспитатель:**Человек, который работает на мельнице, называется мельник или мукомол.

**Вопросы детей:**Что делают с мукой?

**Гости:** Дальше муку везут в пекарню. Человек, который работает в пекарне, называется пекарь, он из муки делает тесто.

**Воспитатель:**Спасибо гости вам. Ребята, зарисуйте, то, что вы узнали. (*Дети делают зарисовки).*У нас осталось еще два этапа, какие?

**Дети:** Посмотреть по телевизору и получить информацию у компьютера.

**Воспитатель:** Давайте посмотрим фотографии, как убирают хлеб с полей и видеоролик“На хлебозаводе”, как мука превращается в тесто, а потом в хлеб. Внимательно смотрите, потом зафиксируете информацию.

*Дети смотрят видеоролик, после просмотра делают зарисовки в блокноте.*

**Ребенок:**

На большом хлебозаводе
Станет тестом та, мука,
Хлебу путь теперь недолгий,
Вот он в булочной на полке,
Вот уже к тебе на стол
Он пожаловал – пришел.

**Воспитатель:**С хлебозавода хлеб попадает в магазин, а затем к нам домой.*Появляется блюдо с хлебобулочными изделиями.*Длинный путь хлеба от поля до нашего стола.

**Воспитатель:**Вот мы и закончили сбор информации. Сейчас несколько детей по желанию, глядя на свои записи, зарисовки сделают доклад.

*2–3 ребенка по своим зарисовкам пробуют делать доклад. Затем воспитатель подводит итоги исследования, обобщая записи детей.*

**Игра "Цепочка".**

Откуда к нам домой хлеб пришел? (Из магазина.)

В магазин, откуда попал? (Из пекарни.)

Что делают в пекарне? (Пекут хлеб.)

Из чего пекут хлеб? (Из муки.)

Из чего мука? (Из зерна.)

Откуда зерно? (Из колоса.)

Откуда колос? (Вырос в поле.)

**Воспитатель:**Наше исследование подходит к завершению. Ребята, посмотрите на многообразие хлебобулочных изделий, назовите, какой бывает хлеб?

**Дети:** Пшеничный, ржаной, пышный, мягкий, душистый, аппетитный, хрустящий.

**Воспитатель:**Много людей работает, чтобы вырастить хлеб, который мы едим каждый день. Это и тракторист, и комбайнер, а одним словом – хлеборобы.

Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил.
С огурцами ли, с картошкой
Надо хлеб съедать до крошки.