

МКДОУ «Детский сад «Алёнушка» посёлка Апраксино» Костромского муниципального района

Проект

профессии

СЫРОВАР





Выполнили:
Воспитатель
подготовительной
группы:
Голышева Т. Л.



Тип проекта

Исследовательски - творческий
проект





Вид

Долгосрочный - (январь - март)

проекта



Участники проекта

Воспитатель
и
Дети 5-6 лет
Родители



Краткая пояснительная записка

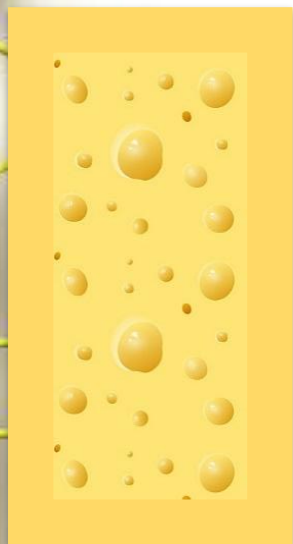
Многие современные дошкольники имеют весьма далекие от жизни и часто искаженные представления о профессиях, о том, откуда берутся продукты питания и как люди трудятся для того, чтобы у нас на столе каждый день был свежий хлеб, вкусный сыр или румяные яблоки, полезные овощи. Но ведь труд и трудолюбие (любовь к труду, когда человек делает свое дело от души, с радостью, находит свое место в жизни и в профессии) — это основа процветания любого общества, любой страны, любой семьи. И эта основа закладывается именно в дошкольном возрасте



Важно чтобы ребёнок с раннего возраста проникся уважением к любой профессии, и понял, что любой профессиональный труд должен приносить радость самому человеку и быть полезным окружающим людям

Актуальность

Очень важно, чтобы ребенок еще до школы познакомился с разнообразным трудом взрослых, научился ценить результаты этого труда, узнал об отношении людей к любимому делу, к любимой профессии, научился преодолевать трудности и не боялся их, ориентировался в многообразном современном мире профессий



Цель проекта: закрепить у детей знания о профессии Сыровар

1. Расширить у детей знания о людях, занимающихся производством сыра
2. Формировать первоначальные представления о некоторых видах труда взрослых, простейших трудовых операциях, материалах труда
3. Закрепить у детей знания об истории производства сыра
4. Воспитывать уважение к труду взрослых



Предполагаемые итоги реализации проекта (гипотеза)

Если дети узнают больше о профессии сыровар, о производстве сыра, как полезном, вкусном и всеми любимом продукте, то в дальнейшем, во взрослой жизни ребятам будет проще определиться с выбором профессии.



Основные направления



1. Создание предметно – развивающей среды в группе
2. Привлечение родителей – подбор материала и наглядности по теме
3. Виртуальная экскурсия на завод «Апраксинские сыры»
4. Встреча с технологом сырного завода ООО «Багица» Дмитриевой Н.И.
5. Участие в конкурсе «Книжки - малышки» - «Профессия - Сыровар»
6. Оформление мини – музея сыра в группе



План проекта:

- Активное использование в учебной, совместной деятельности дидактических, подвижных игр, чтение познавательной и художественной литературы
- Участие в конкурсе книжки малышки «Профессия - Сыровар»
- Экскурсия на Апраксинский завод по производству сыра ООО «Багица»
- Экскурсия детей с родителями в музей сыра в Костроме и изготовление наглядного материала
- Организация мини - музея в группе «Про сыр»
- Виртуальная экскурсия «Из прошлого в настоящее»
- Встреча с представителем по производству сыра



Предварительные итоги проекта:

- Активное использование в совместной и учебной деятельности наглядного материала, дидактических игр, просмотр презентаций и фильмов
- Вовлечение родителей - подбор фото материалов, предметов по тематике про сыр и профессию Сыровар
- Подборка дидактических игр про сыр и профессию сыровара
- Карточка стихов, загадок, считалок про сыр



План реализации проекта:

1 этап – подготовительный

- ❖ составление плана деятельности
- ❖ сотрудничество с родителями
- ❖ подбор методической литературы по данной теме



2 этап – Основной Чтение познавательной литературы



Качества присущие
настоящему сыровару:

- Аккуратность
- Терпеливость
- Физическая сила
- Хорошая память
- Стремление учиться и узнавать новое
- Точность в расчётах
- Соблюдение гигиенических норм



Профессиональный
сыродел является
химиком, физиком,
творческой личностью.

Просмотр презентаций, видеофильма: «Процесс производства сыра»

Процесс изготовления сыра

Весь процесс изготовления сыра можно разделить на 6 основных этапов:

1. Пастеризация. Представляет собой нагревание молока до очень высокой температуры. На данном этапе сыр приобретает свои особенные характеристики.

2. Створаживание. Молоко створаживают, добавляя сычужную или молочную закваску. При этом плотная масса отделяется от жидкости, которую называют сывороткой, а плотную массу - сырной массой.



Процесс изготовления сыра

3. Стеkanie. На этом этапе сырную массу подвергают определенным процессам для отделения сыворотки. Иногда ее нагревают. При необходимости в неё добавляют специи и пряности.



Процесс изготовления сыра

5. Соление. На этом этапе сырную массу либо солят, либо погружают в солевой раствор.



6. Созревание. Сыр переносится в погреб, где за ним тщательно ухаживают. Его переворачивают, иногда моют, чистят щёткой. Его могут также коптить, обсыпать пряностями. Важно, чтобы в помещении все время поддерживалась определенная влажность и температура.



4. Прессование. На этом этапе сыр выкладывается в специальные формы и подвергается прессованию. Прессование сыра производится в некоторых случаях - в зависимости от вида изготавливаемого сыра.



Встреча детей с заведующей лаборатории завода: «Апраксинские сыры»

Дмитриевой Н.И.



Эта профессия больше
призвание. Ведь
необходимо просто
влюбиться в эту
деятельность и полностью
ей отдаваться, чтобы
получить действительно
стоящий продукт.
Сыровары занимаются
своеобразным
творчеством, ведь, чтобы
получить всевозможные
виды сыра, они используют
один главный ингредиент –
это молоко



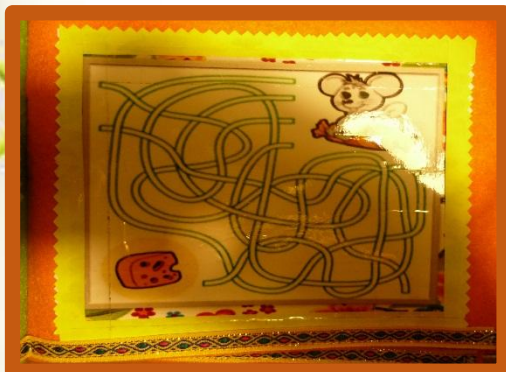
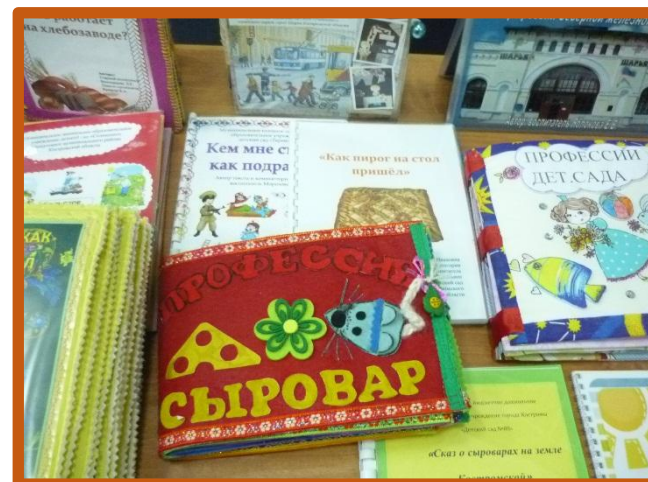
Каждый сыровар
– это творческая
личность,
внимательный
трудолюбивый
ремесленник.
Обычная смена
сыровара
начинается в 8
утра с приема
молока и не
останавливается
до 8 вечера.

Виртуальная экскурсия «Из прошлого в

настоящее»

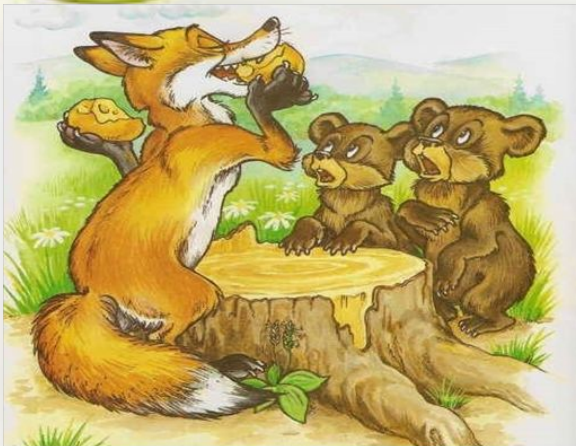


Участие в региональном конкурсе: «Профессии моего города» - книжка малышка – «Профессия Сыровар»



Встреча с библиотекарем Лежниной Л.Н.

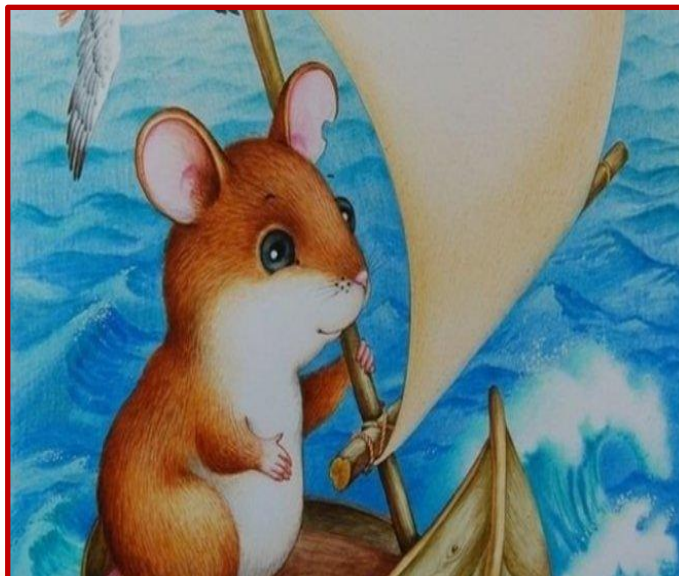




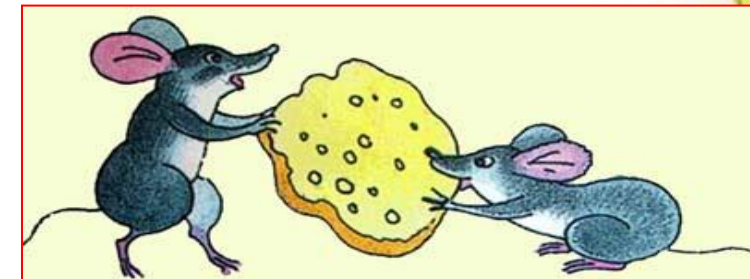
Чтение художественной литературы

Сказка «*Два жадных медвежонка*»

В одном лесу жила медведица и два медвежонка. Захотели медвежата мир посмотреть. Мама дала им еды на дорогу, и они пошли. Долго ходили медвежата. Съели все запасы. Вдруг видят - в траве сыр лежит! Хотели медвежата сыр поровну поделить. Но не получилось - жадничают! Тут подбежала лиса и говорит: «Что вы ссоритесь медвежата?. Я разделю сыр поровну!» Обрадовались медвежата: «Вот это хорошо! Дели!» Лиса разломала сыр и говорит: «Ах не ровно вышло!» Откусила она от большего куска. «Опять неровно!» - шумят медвежата. Лиса откусила еще кусок сыра. Делила она так сыр, делила да ела. Наелась лиса и убежала. А медвежатам достались только два крохотных кусочка сыра. Вот что бывает с жадинами!



Загадки, скороговорки про сыр и молочные продукты



Тише, МЫШИ, спать пора!
Не шумите до утра!
- А у нас, ПИ-ПИ-ПИ, пир:
Нам прислали хлеб и сыр!

Глупый маленький
мышонок
В сыре дырочки считал:
Сверху три и снизу три,
Слева три и справа три.
Сколько дырочек всего?
Кто сосчитает за него?



Мышка очень любит ...
(Сыр)
2. То, что он продукт
молочный,
Вам любой расскажет точно.
Больше всех содержит дыр
Ароматный вкусный...
3. Что положат в мышеловку,
Чтоб поймать одну
плутовку?
То, в чём очень много дыр.
Догадался? Это -

(Сыр)

Раз, два, три, четыре.
Сосчитаем дыры в сыре.
Если в сыре много дыр,
Значит, вкусным будет сыр.
Если в нём одна дыра,
Значит, вкусным был вчера.



Беседы про сыр

История появления сыра

Сыр открыли путем наблюдения за молоком: оставленное в теплом месте оно сворачивается. Это и послужило началом технологической выработки сыра.



История сыра в мире

Археологи считают, что человек умел готовить сыр за пять тысяч лет до нашей эры.

Предшественник современного сыра зародился в странах арабского Востока не менее семи тысячелетий назад. Кочевники, бравшие в длительные путешествия кобылье молоко, в конце пути извлекали из сосудов плотные творожные густки, пригодные для еды.

В Древней Греции сыр был хорошо известен и очень почитаем людьми. Согласно одному из мифов, делать сыр людей научила богиня охоты и покровительница животных Артемида. Самый старый вид сыра – сорт Демос, назван в честь острова, на котором производился еще в I веке нашей эры.

В Древнем Риме было известно 10 местных сортов сыра и множество дорогих привозных. Римляне усовершенствовали технологию изготовления и хранения сыра. Они использовали молоко различных животных, в том числе, даже ослиное.

Расцвет сыроварения пришелся на эпоху средневековья, когда его начали изготавливать монахи. Монахи создали большинство известных сейчас сортов сыра. Его коптили, солили, разводили на некоторых сортах плесень.



История сыра в России

Сыр наряду с творогом известен славянам очень давно, но не пользовался большой популярностью.

Сыр стал распространяться в России благодаря Петру 1. В Голландии царю понравились сыры и он привез в Россию иностранных мастеров – сыроделов, чтобы начать производство сыров.

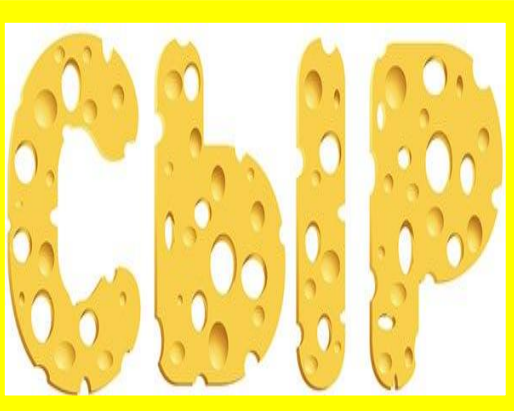
Первый сыродельный завод в России был создан только в 1795 году в Тверской губернии в имени князя Мещерского.

Но действительным началом промышленного сыроварения в России считается 1866 год. Тогда по настоянию графа Верещагина императорское Вольное экономическое общество открыло сыроварню в селе Отроковичи Тверской губернии.

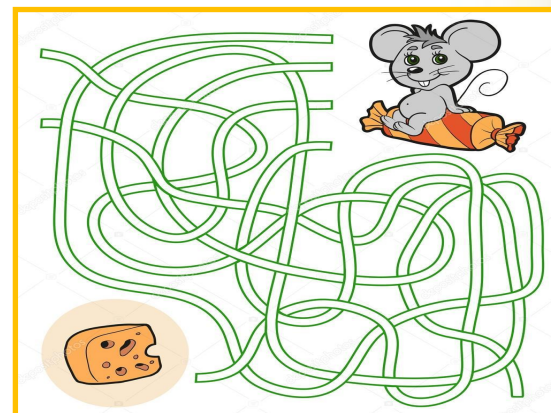
Верещагин стал готовить русских мастеров-сыроваров и пропагандировать этот промысел в России.



Художественно - продуктивная деятельность



Дидактические и настольные ИГРЫ ПРО СЫР



Просмотр мультфильмов
«Два жадных медвежонка»,
«Ворона и лисица»,
«Квартира из сыра»



3 этап -



Родители – Детям



Мини музей: «Сыр»



Вывод:



В процессе работы над проектом нами сделаны следующие выводы:

- Дети расширили знания о профессии сыровар, узнали о технологических процессах его приготовления, орудиях труда используемых для приготовления сыра

- Получили знания о названии некоторых видов сыров, расширили знания об истории прошлого и настоящего сыроварения

- Прониклись уважением к профессии сыровар и людям занимающимся производством сыра

Вхождение ребенка в социальный мир не возможно вне освоения им первоначальных представлений социального характера, в том числе и ознакомлением с профессиями. У человека все закладывается с детства и профессиональная направленность в том числе.

Полученные знания помогут детям ориентироваться в будущем при выборе той или иной профессии

Источники:

1. Ильичева Т.И. Масло, сыр и молоко - Ростов-на-Дону «Феникс» 2006. – 416 с.
2. Воронова Е.А. Здоровый образ жизни в современной школе// Программы, мероприятия, игры. М.: Феникс, 2008. – 256 с.
3. Польза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]. URL:адрес <http://otbabushek.ru/polza-moloka-i-molochnykh-produktov/> (дата обращения 05.03.2016)
4. Книга о сыре [Электронный ресурс]. URL:адрес <http://bookitut.ru/Kniga-o-syre.AContents.html> (дата обращения 07.03.2016)
5. Сырная история [Электронный ресурс]. URL:адрес <http://xn----7sblrfpifyj6exb.xn--p1ai/o-syre/1.html>
6. 12 интересных фактов о сыре [Электронный ресурс]. URL:адрес <http://www.bugaga.ru/interesting/1146736314-12-interesnyh-faktov-o-syre.html>
7. Загадки про молоко [Электронный ресурс]. URL:адрес <http://drink-milk.ru/archives/1208>



*Профессиональных вам
успехов!*

Спасибо за внимание!

