

Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение для детей – сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Детский дом с. Спас – Талица Оричевского района»

«Хлебный КОЛОСОК»

Руководители:

- Кропачева
Е.И.Чернядьева А.М.
- Шевелёва Е.В.
- Зубарева Т.А.

2018 год

Вид проекта: экологический,
познавательно -
исследовательский

Срок реализации:
краткосрочный

Участники проекта: дети
старшей и подготовительной
групп, воспитатели



Актуальность



Хлеб это символ благополучия, достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Этот продукт сопровождает нас всю жизнь. Ценность хлеба ничем нельзя измерить.

К сожалению многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб и относятся к хлебу неуважительно. В беседах выяснили, каковы представления детей о том, кому мы обязаны тем, что к столу всегда получаем вкусный хлеб.

Смутными и не совсем ясными были представления детей о труде людей, выращивающих хлеб.

Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

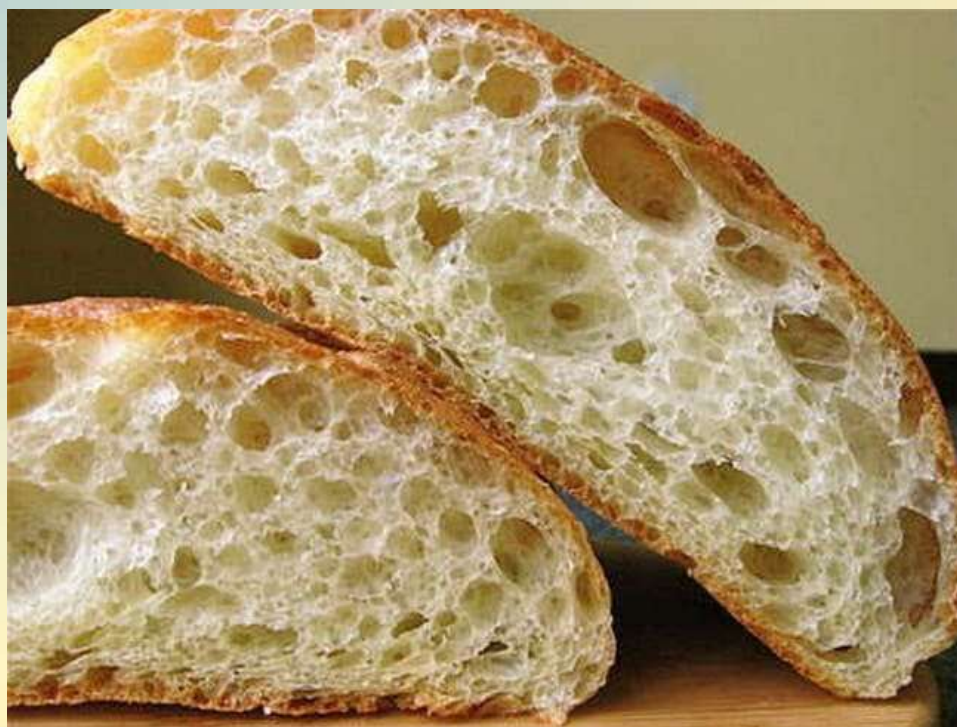
Гипотеза:

Предполагаем, что путь хлеба от зернышка до стола, путь сложный, длительный, трудоемкий.



Цель:

Выяснить каким образом хлеб приходит
на наш стол



Задачи:

1. Выяснить, из чего выпекают хлеб
2. Познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий
3. Узнать о значении сельскохозяйственной техники в выращивании и уборке зерна
4. Убедиться в необходимости хлебопекарного оборудования для выпечки хлеба.
5. Исследовать, что заставляет тесто подниматься.
6. Совершенствовать навыки работы с тестом.
7. Воспитывать бережное отношение к хлебу.



Предварительный этап

- Поиск информации по содержанию проекта в разных источниках: интернет, литературе и энциклопедиях.

- Чтение художественной литературы: сказки «Крупеничка», «Крылатый, мохнатый, да масляный»; белорусские сказки «Легкий хлеб», «Колосок»; К. Чуковский «Чудо – дерево», «Булка»; В. Ремизов «Хлебный голос»; «Пшеница» Я. Аким; «Ломоть хлеба» Т. Шорыгина; Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог».



Практический этап

- **Беседы:** «История возникновения хлеба на Руси», «Из чего делают белый хлеб, а из чего чёрный?», «Как испечь хлеб дома?»;
- **Рассматривание презентаций:** «Выращивание зерновых», «Сельскохозяйственные машины», «Профессии людей, занятых в производстве хлеба» ;
- **Рассматривание репродукций картин русских художников:** Шишкин И.И. «Рожь», Васнецов А.Г. «На пашне. Весна»;
- **Рассматривание гербария** «Злаковые культуры»;
- **Просмотр** видеороликов: «Хлеб всему голова», «Как пекут хлеб»;
- **Совместный подбор пословиц и поговорок о хлебе;**
- **Чтение стихов и загадывание загадок о хлебе;**
- **Народные и дидактические игры.**



Исследовательская деятельность

Экскурсии:

- **В СХПК имени Кирова** - знакомство с сельскохозяйственной техникой, элеватором, рассматривание и сравнение зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса);
- **В ООО «Алекс - хлеб»** - наблюдение за процессом изготовления хлеба, в современных условиях, воспитание уважения к труду пекаря
- **В магазин «Хлеб»** - знакомство с разнообразием хлебобулочных изделий



Опытно-экспериментальная деятельность

Опыт №1 Проращивание зёрен. **Вывод:** для проращивания зерна необходимо тепло и влажность.

Опыт №2 Посадка зёрен в землю **Вывод:** для роста зерна необходимо тепло, хорошее освещение и влажность.

Опыт №3 «Превращение зерна в муку» (ручная и электрическая кофемолки) – знакомство с дроблением зерна в домашних условиях.

Вывод: в домашних условиях мука получается грубая и серая, нужна специальная обработка.

Опыт №4 Добавление в тесто дрожжей. **Вывод:** дрожжи делают хлеб пышным

Опыт №5 Добавление в тесто сахара и соли. **Вывод:** соль и сахар придают вкус хлебу

Опыт №6 Выпечка хлеба в домашних условиях. **Вывод:** хлеб можно выпекать в домашних условиях.

Ожидаемые результаты

- сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- получить знания о том, что хлеб – это итог тяжелой работы многих людей;
- воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- воспитывать бережные отношения к хлебу.



Заключительный этап

1. Создание презентации
2. Выставка рисунков «От зерна до каравая»
3. Праздник «Хлеб всему голова»



Вывод:

Прежде чем хлеб попадёт на стол, он проделает длинный путь. В его производстве участвуют многие люди, и труд этих людей нужно уважать.



**Спасибо за
внимание!**

