

Кировского областного государственного образовательного бюджетного учреждения для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, «Детский дом с. Спас-Талица Оричевского района»

**Проект**

# **«Хлебный КОЛОСОК»**

**2018 год**

**Вид проекта:** экологический,  
познавательно -  
исследовательский

**Срок реализации:** краткосрочный

**Участники проекта:** дети старшей  
и подготовительной групп,

воспитатели: Зубарева Т.А.,

Кропачева Е.И., Шевелева Е.В.,

Чернядьева А.М.



# 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.

# Проблема

Откуда берется хлеб на  
нашем столе?



# Гипотеза:

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



# Цель:

**Выяснить, что помогает хлебу стать  
ПЫШНЫМ И ВКУСНЫМ.**



# 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 сравнивание 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»**



# Как испечь хлеб

Узнали из  
энциклопедии



Спросили  
у повара



Посмотрели  
в интернете



# Рецепт теста



**Вода**



**Мука**



**Сахар**



**Дрожжи**



**Соль**



# Мука

Купить в магазине

Смолоть из зерна





# В домашних условиях сложно сделать большое количество муки



# Муку делают из зерна на мукомольных заводах



# Зерно привозят с элеватора



# На элеватор зерно привозят с поля машины



# В конце лета комбайны убирают зерно с поля



**Плодородная почва питала  
колоски, а солнышко и дождик  
помогали им вырасти крепкими  
и здоровыми**



# Трактора еще ранней весной выехали в поля, чтобы сделать землю мягкой и рыхлой

Землю пахут и  
боронят



Зерно сеют в  
теплую землю



# На полях работает большая и сильная техника





# Управляют техникой трактористы, комбайнеры, шоферы



«Посадили мы зерно, что же  
выйдет из него?»

# Опыты



# Росткам нужна вода, тепло



# Всходам нужна почва, вода, тепло и свет



# Опыты с дрожжами



**Дрожжи  
живые**



**Дрожжи  
делают хлеб  
ПЫШНЫМ**



**Соль и сахар  
делают хлеб  
ВКУСНЫМ**



# Оборудование на хлебопекарне помогает пекарю испечь много хлеба



# Очень вкусный хлеб!





# Быть пекарем трудно, но

# интересно!



# Спасибо повару за помощь

## ИЗ ЧЕГО ПЕЧЕТСЯ ХЛЕБ



Из чего печётся хлеб,  
Что едим мы на обед?  
Хлеб печётся из муки,  
Что дают нам колоски.  
Рожь, пшеница в век из века  
Щедро кормят человека.  
Плюшки с маком, кекс  
сметанный,  
Чёрный с тмином,  
пеклеванный,  
Калачи, батоны, халы...  
Хлеб для маленьких и старых,  
Для Танюшек и Наташ.  
Добрый хлеб - кормилец наш!  
(Лаврова Т.)

# Вкусные и пышные КОЛОСКИ



# «Хлеб всему голова»



Расскажу тебе, дружок,  
Про чудесный колосок.  
Тот, что зреет на полях –  
Попадёт на стол в хлебах.  
Сушки, плюшки и батон –  
Хлеб приходит в каждый дом.



# Путь хлеба от зернышка до стола



Вспашка земли



Боронят землю



Посев зерновых



Появление всходов



Созревание злаков



Уборка урожая



Магазин хлебобулочных изделий



Пекарня



Мукомольный завод



Хранение зерна в элеваторе

# 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!**

