

Проект: «Откуда хлеб пришёл?»  
в старшей группе «Колокольчики»  
с 19 сентября по 25 сентября



# 1 этап – ВЫБОР ТЕМЫ

Что мы знаем	Что хотим узнать	Откуда можно узнать
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Хлеб можно есть.</li> <li>2. Хлеб вкусный и начинается на букву Х.</li> <li>3. Хлеб очень любят есть дети.</li> <li>4. Хлеб бывает разным: белым, бородинским.</li> <li>5. Из хлеба можно делать – на завтрак бутерброды, гренин.</li> <li>6. Хлеб пекут из теста.</li> <li>7. Хлеб можно намазать чем-нибудь.</li> <li>8. Хлеб это вкусно и полезно!</li> <li>9. Хлеб можно жарить, сушить сушкин.</li> <li>10. Хлеб полезен для организма, укрепляет кости, зубы, делает нашу иммунитет крепче.</li> <li>11. Хлеб можно кушать с напитками: кофе, чаем, молоком.</li> <li>12. Хлебными крошками кормят птичек.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Как пекут хлеб.</li> <li>2. Что можно съесть сырым.</li> <li>3. Как делают бутерброды.</li> <li>4. Какое в тесте молоко.</li> <li>5. Как хлеб помогает голодным людям и птицам.</li> <li>6. Как пекут пирошки.</li> <li>7. Как делают блины.</li> <li>8. Как из зерна получают муку, а из муки пекут пирошки.</li> <li>9. Почему хлеб бывает разным.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Из рассказа взрослых.</li> <li>2. Из наблюдений на улице.</li> <li>3. Из книг.</li> <li>4. Посмотреть на картинках.</li> <li>5. Играть в настольные игры.</li> <li>6. Рассмотреть альбомы.</li> <li>7. Просмотреть фильм.</li> <li>8. Слушать внимательно воспитателя на занятиях.</li> <li>9. Из проводимых опытов.</li> </ol>



## Информация для родителей:

- Модель трёх вопросов
- Схема планирования

\* **Вид проекта:** информационно-исследовательский.

\*

\*

\* **Продолжительность проекта:** краткосрочный.

\*

\*

\* **Сроки реализации проекта:** с 19 по 25 сентября.

\*

\*

\* **Участники проекта:** дети старшей группы, воспитатели, родители.

**Актуальность:** Хлеб-это продукт человеческого труда, это символ благополучия и достатка. Именно хлебу отведено самое главное место на столе и в будни, и в праздники. Без него не обходится ни один приём пищи.

- \* Этот продукт сопровождает нас от рождения до старости. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. Но почему одни дети любят хлеб и с удовольствием его едят, а другие отказываются от него?
- \* Многие дети не знают о труде людей, выращивающих хлеб (анкета), и относятся к хлебу небрежно (бросают, играют, крошат, лепят фигурки, выбрасывают недоеденные куски).
- \* Проект призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

- \* **Цель:** Расширить знания детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.
- \* **Задачи:**
  - \* расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;
  - \* показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;
  - \* воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

\* **Ожидаемые результаты:**

- \* • сформировать у детей представления о ценности хлеба;
- \* • получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;
- \* • воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;
- \* • воспитывать бережные отношения к хлебу.

## \* **Методы исследования:**

- \* • сбор информации;
- \* • беседы;
- \* • наблюдения;
- \* • экскурсия;
- \* • эксперимент
- \* • анализ.

## \* **Интегрируемые области:**

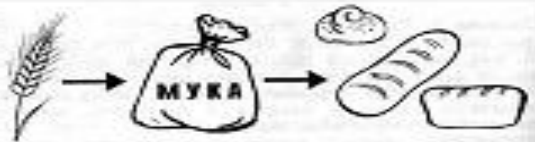
- \* • коммуникация;
- \* • чтение художественной литературы;
- \* • художественное творчество (лепка, рисование, аппликация);
- \* • познание;
- \* • социализация.



## Беседы:

- «Как хлеб на стол пришел»;
- «Какой бывает хлеб»;
- «Как испечь хлеб дома»;
- «Берегите хлеб».

## Коллаж «Откуда хлеб пришел?»



### Дидактическая игра «Откуда хлеб пришел?»

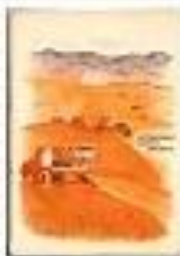
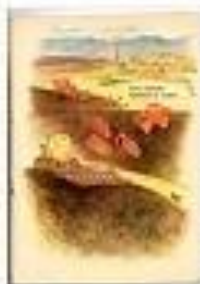
Откуда хлеб пришел? — Из магазина.  
А в магазине как попал? — Из пекарни.  
Что делают в пекарне? — Пекут хлеб.  
Из чего? — Из муки.  
Из чего мука? — Из зерна.  
Откуда зерно? — Из колоса пшеницы.  
Откуда пшеница? — Выросла в поле.  
Кто её посеял? — Колхозники.



# Хлебобулочные изделия

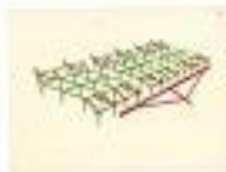


# Как выращивали хлеб раньше и как выращивают сейчас





# Уборочная техника



# «Злаковые культуры»

## Пшеница

- Пшеница - важная зерновая культура
- Пшеница (лат.Тriticum) - род травянистых, в основном, одураченных растений семейства мятликовых, основное зерновое культуры во многих странах, в том числе и в России. Первые упоминания о пшенице относятся к 7-6 тысячелетие до нашей эры. Подразрительно, пшеница упоминается в Священном Писании, в разных притчах и поговорах.
- Пшеница - важнейшая продовольственная культура, занимающая первое место в Российской и мировом производстве зерна: урожайность 30-40 центнеров с гектара, отличается высоким содержанием белка (80-84%), что дает высокий выход сортовой муки.
- Пшеница является основной зерновой культурой земледельца. Пшеница — одно из самых первых культурных растений, возделываемых человеком. Пшеница, вместе с ячменем, относится к самым древним видам злаков. Пшеницу возделывали все древние цивилизации. Еще за 4000 лет до нашей эры, пшеницу употребляли в пищу в древнем Египте и Китае. За 6-5 тыс. лет до н. э. пшеницу уже возделывали в древней Греции. Высоко ценились пшеничные и лечебные свойства пшеницы и в древней Руси.
- В старину на Руси зерно пшеницы считалось символом богатства и благополучия. Причиной тому служило то, что пшеница - очень неприхотливое растение. Она, намного лучше ячменя или ржи, переносит засуху и морозы. Поэтому получить хороший урожай пшеницы в старину удавалось далеко не каждому. А белую пшеничную муку, многие могли себе позволить только по большим праздникам.

- **Мука** из зёрен пшеницы идёт на выпекание **хлеба**, изготовление **макарунов** и **кондитерских** изделий. Пшеница также используется как **кормовая культура**.

○ <http://www.dunia.ru/food>



## Рожь



- Рожь проникла в Европу из Азии еще до нашей эры. Рожь - родная сестра пшеницы, но значительно полезней ее. Рожь содержит большое количество незаменимых аминокислот (по сравнению с пшеничной), что весьма важно для людей страдающих диабетом. В ржаной муке в 5 раз больше, чем в пшеничной, содержится фруктозы, необходимой для нормальной жизнедеятельности человеческого организма.
- <http://bolshoy.ru/eslrcst/rog.htm>



# Рисование: «Колосок»



## Ячмень



- По-настоящему первым хлебом, и, кстати, долгое время единственным, в Европе и Западной Азии была не пшеница, а ячмень. Растениеводство и земледелие как таковые возникли в Евразии примерно 10 тысяч лет назад именно с введением ячменя в культуру. К этому периоду относятся первые археологические находки ячменя в Южной Иордании и Хузестане (Иран). В Южной Иордании того времени земледелие — достоверно установлено — зиждилось главным образом на диком двурядном ячмене.
- <http://www.douglasrussell.ca/can/academic/1-technica/1-biokegipca/YACI%20MEN%20KOP%20P%20H%20H.html>



## Кукуруза



- **Происхождение и распространение**
- Родина кукурузы сахарной (*Zea mays L. var. saccharata* Коетт.) — Центральная Америка. В Европу она была завезена из Мексики 400 лет назад. По-настоящему кукурузу стали выращивать в Европе только в начале XIX века. Как овощное растение выращивается в США, Канаде, Мексике, СНГ и других странах. В Украине это растение пока распространено недостаточно широко. Выращивают кукурузу преимущественно в южных районах. Поэтому стоит задача расширить ее посевные площади, особенно в сырьевых зонах консервной промышленности, и улучшить технологию выращивания.
- Кукуруза сахарная — ценное овощное растение. В пищу используют зерно в молочной и молочно-восковой спелости в свежем (отваренном), замороженном, консервированном и сушеном виде.
- [https://www.vseosoznaniya.com.ua/ru/kuhnia-sobiraniya/kuhnia/kuhnia-kuhnia-kuhnia-kuhnia-kuhnia](https://www.vseosoznaniya.com.ua/ru/kuhnia-sobiraniya/kuhnia/kuhnia-kuhnia-i-kuhnia-kuhnia-kuhnia)

# Альбом «Загадки»

Альбом  
«Загадки»



- Без рук, без ног, а в гору лезет.  
(Тесто)
- Отгадать легко и быстро:  
Мягкий, пышный и душистый.  
Он и черный, он и белый,  
А бывает подгорелый.  
(Хлеб)
- Вырос в поле дом, полон дом зерном.  
(Колос)

# Альбом «Пословицы и поговорки о хлебе»



- Хлеб – всему голова!
- Без соли невкусно, без хлеба несытно.
- И обед не в обед, коли хлеба нет.
- Без печки холодно, без хлеба голодно.
- Хлеб в пути не в тягость.
- Едешь на день, а хлеба бери на неделю.
- Голодной куме только хлебушек на уме.
- Хлеб в закрому, что хозяин в дому.
- На хлеб много не посердишься.
- Хлеб на стол, так и стол – перестол, а хлеба ни куска и стол – доска.
- Кинь хлеб-соль назад, очутится впереди.
- Ешь пироги, а хлеб береги.
- Хлеба край – и под ёлкой рай, а хлеба ни куска и в тарелке тоска.
- Хлеб ногами топтать – народу голодать.
- Надо хлеба и напосле обеда.
- Вода вымоет, хлеб накормит.
- Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.
- Кто землю лелеет, того земля жалеет.
- Хочешь есть калачи, не сиди на печи.
- Не трудиться, так и хлеба не добиться.
- Кто пахать ленится, у того хлеб не родится.

# Художники о хлебе



Жизнь в деревне. Илья Репин



Виктор Васнецов. Сельская жизнь. 1914



Львовская. Т.Н. Хлеб. 1949. ГТГ



Илья Репин. Хлеб. 1914



Михаил Константинович Егоров. Крестьянский обед в поле



Жатва. 1914  
Борис Кустодиев



## Экскурсия на хлебозавод



## Знакомство с машинами





## Как испечь батон?





Куда их складывают?



## Мастер-класс: печём булочки





## Мастер-класс: печём плетёнку



## Пробуем сами





## Нарезка и упаковка батонов



## Мастер-класс: яблочный пирог





## Мастер-класс: овсяное печенье





Приятный сюрприз: вкусные, ароматные булочки



и хорошее настроение от экскурсии.





Спасибо за внимание!