

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



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.

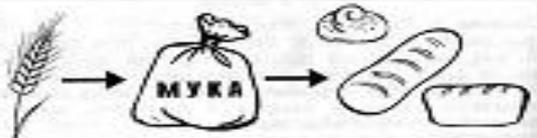
* **Интегрируемые области:**

- * • 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?»



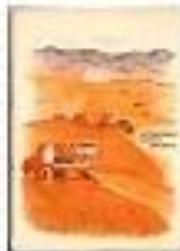
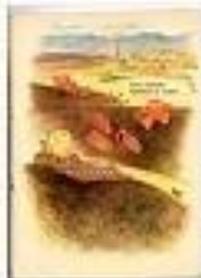
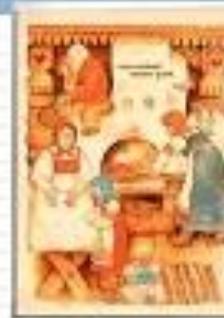
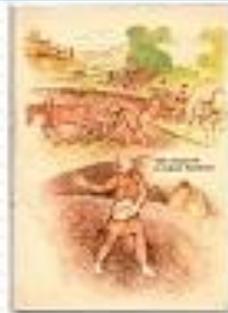
Дидактическая игра «Откуда хлеб пришел?»

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.

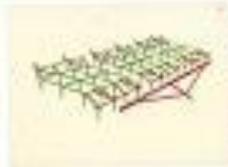
Хлебобулочные изделия



Как выращивали хлеб раньше и как выращивают сейчас



Уборочная техника



«Злаковые культуры»

Пшеница

- Пшеница - важная зерновая культура
- Пшеница (лат. Triticum) - род травянистых, в основном, одностебельных растений семейства злаковых, основная зерновая культура во многих странах, в том числе и в России. Первые упоминания о пшенице относятся к 7-6 тысячелетию до нашей эры. Подразличают, пшеница употребляется в Советском Пшенице, в разных сортах и поголовьях.
- 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 выращивали 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 выращивали 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 **маккарони** и **кондитерских** изделий. Пшеница также используется как **кормовая культура**.

○ <http://www.duniafa.com>



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/technica/biokeg/ru/YACHMEN_CHEMOCHEPENN.htm

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 несътно.
- 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



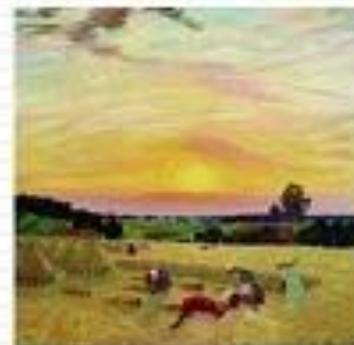
Виктор Васнецов. Сестры-крестьянки
Вручают хлеб, 1914



Львовская. Т.Н. Хлеб. 1949. ГТТ



Монаховский Константин Егорович
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!