СОДЕРЖАНИЕ

Введение…………………………………………………………………………………. 3

1. Проект «Хлеб – источник жизни»…………………………………………………… 5

1.1 История выращивания хлеба (презентация)……………………………………… 8

1.2. Опытно – экспериментальная деятельность……………………………………… 8

Заключение……………………………………………………………………………… 9

Список использованной литературы……………………………………… . . ………..10

Приложение……………………………………………………………………………. 11

ВВЕДЕНИЕ

«Буханка хлеба – это настоящий

 Осколок солнца на моей земле.

Огонь обогревающий, горящий

 Извечно на обеденном столе!»

Булат Окуджава

**Вид проекта:** информационно-исследовательский.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный.

**Сроки реализации проекта:** октябрь - ноябрь.

**Участники проекта:** дети подготовительной группы, воспитатели.

**Актуальность**

Есть в мире ценности, которые никогда не утратят своего значения. Это воздух, земля, вода, солнце, жизнь человека. В один ряд с этими словами нужно поставить и слово хлеб. Хлеб - это символ жизни, здоровья, труда, благополучия. Мы каждый день употребляем хлеб в пищу, без него не обходится ни скромный завтрак, ни обед, ни праздничный стол.

Идея проекта появилась во время наблюдения за детьми. Мы заметили, что принимая пищу, дети могут бросить, не доесть хлеб. В разговорах и беседах выяснили, каковы представления детей о том, кому мы обязаны, что к столу всегда получаем вкусный хлеб. Большинство из них не имели понятия о том, что для того, чтобы иметь всегда хлеб на столе нужно посеять зерно, потом убрать созревшее зерно, размолоть и уже, потом из муки испечь хлеб. Смутными и не совсем ясными были их представления и о труде людей, выращивающих хлеб.

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

**Цель:**

Формировать представление о том, как появляется хлеб на столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

**Задачи:**

- Расширить представления детей об окружающим миром; Способствовать развитию умственных способностей: анализ, синтез, классификация, сравнение, обобщение;

- Создавать условия для развития поисково-исследовательских способностей;

- Развивать у детей умения пользоваться приборами помощниками при проведении экспериментов;

- Обогащать словарный запас;

- Формировать социально-личностные качества: коммуникативность, любознательность, самостоятельность, наблюдательность, самоконтроль и саморегуляция своих действий;

**Методы:** Обследование, наблюдение, чтение художественной литературы, рассматривание произведений искусства, беседы, опытно-экспериментальная деятельность.

**Объект исследования:** Хлебопроизводство.

**Гипотеза исследования:** Если мы узнаем, почему взрослые так ценят хлеб, то будет бережнее относиться к нему.

**Предлагаемый результат:** В итоге нашей работы мы ожидаем получить следующие результаты: дети узнают весь процесс получения хлеба. Дети будут понимать, и уважать труд хлеборобов. Научиться ценить хлеб.

 **Презентация проекта:** «Хлеб – источник жизни».

**1.1 Проект «Хлеб – источник жизни»**

**1. Беседа и рассматривание картин, иллюстраций о труде хлеборобов.**
 - «Откуда хлеб пришел?»

- «Как испечь хлеб дома»

- «Берегите хлеб»

**2. Чтение художественной литературы:**

#  - Стихотворение: [Светлана Богдан](http://allforchildren.ru/poetry/author618-bogdan.php) «Как колосок на стол хлебом пришел».

- Сказки: «Легкий хлеб», «Крылатый, мохнатый, да масляный», «Колосок»;

- И. Токмакова «Что такое хлеб»

- М. Пришвин «Синичкин хлеб»

**3. Рассказ**

**«**Расскажите детям о хлебе».

**4. Проговаривание скороговорок о хлебе:**

1. Хлеб ржаной, батоны, булки
 Не добудешь на прогулке.
2. Бублик, баранку, батон и буханку
 Пекарь из теста испёк спозаранку.
3. Испекла Иришка
 Куклам по коврижке.
 Нравятся коврижки
 Гришке и Маришке
4. Пекарь пёк калачи в печи.

**5. Загадки о хлебе.**

|  |
| --- |
|  |

 - Он не мяч и не клубок,

Он – румяный…(Колобок)

- Лежит Емеля на печи,

Жует Емеля…(Калачи)

- В землю теплую уйду,

К солнцу колосом взойду.

В нем тогда таких, как я,

Будет целая семья! (Зерно)

- Маленькое, сдобное,

Колесо съедобное.

Я одна тебя не съем.

Разделю ребяткам всем (Бублик).

**6. Пословицы, поговорки о хлебе.**

- Хлеб — всему голова.

- Хлеб бросать — труд не уважать.

- Без хлеба нет обеда.

- Из одной муки хлеба не испечешь.

- Хлеб – источник жизни.

- Хлеб да вода — здоровая еда.

**7. Приметы о хлебе.**

- Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
 - Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

**8. Художественно-эстетическое развитие (рисование, лепка, аппликация):**

1. Рисование хлебных полей, людей, выращивающих хлеб, рассматривание картин и иллюстраций о хлебе.

2. Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий с детьми для сюжетно- ролевых игр.

3. Составление узоров и рисунков из круп.

**9. Познавательное развитие:**

Наблюдения и рассматривание альбомов;

- подбор иллюстраций о сельскохозяйственных машинах;

- репродукций картин русских художников на заданную тему;

- просмотр мультфильма «От зерна до каравая». Знакомство с профессиями: агроном, комбайнёр, мукомол, пекарь.

**10. Социально-коммуникативное развитие:**

Сюжетно-ролевая игра: «Семья»; «Булочная», «Кулинария».

**11. Дидактические игры:**

 «Узнай на вкус»,

 «Узнай по запаху»,

«Узнай на ощупь»,

«Что из какой муки испекли»,

«Что сначала, что потом»,

«А какой он, хлеб»,

«Кто больше назовет хлебобулочных изделий»,

«Назови профессию».

**12. Русские народные игры:**

хоровод «Каравай», «Солнышко и дождик»,

**13. Игры:**

**- «Буква потерялась»**

\*улка, \*у\*лик, \*аранка, \*атон (Потерялась буква «Б»)

**- «Игра в слова»**

Из данных слогов составить слова – названия хлебобулочных изделий.

БУБ, КУ, КА, ТОН, ЛАЧ, ЛИЧ, ЛИК, БУЛ, БА, КА.

(Бублик, кулич, калач, батон, булка)

**14. Исследовательская деятельность**

Экскурсия на кухню детского сада «Я пеку, пеку,пеку…».

Рассматривание и сравнивание зерен (ржи, пшеницы, ячменя, овса).

**1.1 История выращивания хлеба** (презентация)

Почему человек не может обойтись без хлеба? Оказывается, хлеб богат витаминами, необходимыми для жизни и роста человека. Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим каждый день, и он не приедается. Как же его выращивают? Кого мы должны благодарить за хлеб на нашем столе?

Отправимся в небольшое путешествие на поле…

Весной специальным трактором пашут землю и сеют пшеницу в землю.

 Солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях появляются зеленые ростки - всходы.

Летом вырастают колоски, а в них много - много зерен.

Дни промчались… Наступает время сбора урожая…

Пшеница созревает и колоски убирают машинами – комбайнами.

Зернышки достают из колосков - обмолачивают.

Затем зерно перетирают - мелят и получают муку.

 **1.2 Опытно – экспериментальная деятельность**

 - Опыт с пшеницей (наблюдение за ростом растений)

- Опыт с тестом

**1. Опыт с пшеницей:**

- Мы вязли зерна пшеницы и решили прорастить их. Через 2 дня наша пшеница дала корешки.

- Посадили пророщенную пшеницу в землю и стали ожидать дружных всходов.

- Через 4 дня всходы дружно заявили о себе высота ростков – 8-10 см.

- Через 3 дня после первого замера, зеленые стебельки стали тянуться и падать.

Это произошло от того, что стебелькам не хватало тепла, солнечного света, площади, на которой они росли.

**Наш вывод:** для хорошего урожая пшеницы нужны благоприятные климатические условия, необходимые площади под посев.

**2. Опыт с тестом:**

Мы провели такой опыт: замесили тесто на дрожжах и разделили на две равные части. Одну часть мы поставили в теплое место (около батареи), а другую – в более прохладное.

Через 3 часа заметили, что тесто в теплом месте поднялось и увеличилось в два раза:

 Тогда как тесто в прохладном – лишь немного:

Когда мы стали его замешивать, то оказалось, что внутри скопилось много воздуха. При нажимании тесто издавало свистящие звуки – оно дышало. Так вот почему говорят: «тесто дышит».

 **Мы сделали вывод:** чтобы тесто быстрее поднялось, его нужно ставить в теплое место, но не в прохладное.

**Заключение**

Проведенное исследование открыло для нас много нового. Мы узнали, как долог и труден путь хлеба к нашему столу. Узнали, что хлеб очень полезен, в нем находятся практически все питательные вещества необходимые человеку. Таким образом, мы сумели достичь цели нашего исследования и смогли узнать о значении хлеба в жизни человека. Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому других детей.

Ни один продукт не имеет такой длинной истории от колоска до хлеба на столе. Вспомним! … Поля надо вспахать, засеять, вырастить и собрать урожай; зерна помолоть и превратить в муку; из муки замесить тесто и тогда уже можно печь пышные булки. Берегите хлеб!

**Список литературы:**

1. Данюкова А. Вы любите проекты?//Обруч.-2001.-№4.-с.11-13.
2. Дыбина О.В., Рахманова Н.П., Щетинина В.В. Неизведанное рядом: Занимательные опыты и эксперименты для дошкольников.– М.: ТЦ «Сфера», 2001.-192с.
3. Савенков А.И. Учебное исследование в детском саду: вопросы теории и методики.//Дошкольное воспитание.– 2000.– № 2.– С.8-17.

**Приложения**

**1. Рассказ «**Расскажите детям о хлебе».

Хлеб – один из самых главных продуктов человеческого труда. Мы не можем прожить без него и дня. Недаром народ создал пословицы: «Хлеб – кормилец», «Хлеб – всему голова».

 Сегодня мы славим труд землепашца и комбайнёра, водителя, мукомола и хлебопёка. Это их честный и нелёгкий труд даёт нам возможность жить, видеть каждый день на столе вкусный и ничем незаменимый хлеб.

Растения, зерна которых годятся в пищу, называются ***ХЛЕБА***. Это рожь, ячмень, овес, просо, гречиха, рис, кукуруза. Основные наши кормильцы - пшеница, рожь, ячмень имеют особое название - ***ЖИТО***.  Не зря в народе говорят: «Был бы кусок хлеба, да крыша над головой, и жить можно». Хлебом  - солью встречали дорогих гостей. Это слово  мы произносим с особой теплотой и любовью, как все главные слова нашего языка: мама, мир, семья.

 Для того чтобы маленькое зернышко стало хлебом, нужны три силы: *Земля, Солнце, Труд*. Хлебный каравай начинается с зернышка. Хлеб – это дело тысяч и тысяч рук.

Есть такая легенда: «Однажды заспорили пахарь, сеятель и пекарь. Пекарь утверждал, что хлеб творит земля. Сеятель говорил, что солнце, а пекарь – огонь. «Вы забыли о человеке, - сказал мудрец, - хлеб – дитя человеческое».

А путь его начинается ранней весной, когда на поля выходят тракторы. У пахаря много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – быстро подготовить ею для посева семян. Пословица гласит: «Весенний день – год кормит». Через некоторое время на поле работают другие машины – сеялки, чтобы засеять.

 На поле зерна прорастают, появляются всходы. Летом все поле в колосьях.

Когда приходит осень, колосья становятся золотыми. Хлеб созрел. Пришла пора собирать урожай. И снова в поле вышли машины. Это комбайны. А потом на машинах везут зерно на элеватор.  Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, где уже из зерна получают муку. А оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни.

Пекари пекут хлеб. Самое первое необходимо муку просеять. Затем готовят опару – жидкое тесто, и оставляют бродить на протяжении четырех часов, только после этого приступают к замесу более густого теста. Потом разделывают на отдельные кусочки, они должны «вырасти», а потом направляют в печь.

Тесту тесно – мало места.

 «Ох, пустите», - шепчет тесто

 Ладно, пустим, в печь давай!

 Народился каравай!

Пекарь следит за выдержкой теста, определяет его готовность к выпечке. Укладывает тесто на листы, лопаты или кассеты и отправляет к выпечке. Осуществляет контроль над процессом выпечки, следит за работой  пекарной камеры.

 Умение печь хлеб - это большое искусство. Искусство пекаря заключается в том, что он знает, как должна выглядеть заготовка в каждый момент движения по пекарной камере. Внешний вид и окраска корки хлеба говорят наблюдательному пекарю о температуре пекарной камеры, о скорости прогрева хлеба, о влажности в камерах.

Из пекарни на специальных машинах везут хлеб в магазины.

#  2. Стихотворение

# [Светлана Богдан](http://allforchildren.ru/poetry/author618-bogdan.php)  «Как колосок на стол хлебом пришел» (г. Бугульма)

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Вырос в поле колосок.Как же хлебом стать он смог?В колоске домов полно!В каждом вызрело зерно.А из зёрнышка в свой срокБудет новый колосок!...Всё сначала, по порядку -Разгадаем мы загадку.Вышли в поле трактора,Землю им пахать пора,Чтоб посеять рожь, пшеницу…Ведь на поле Хлеб родится!К севу всё уже готово!И кипит работа снова…В сеялки полным-полноНасыпается зерно.С ранней зорьки до темнаВ землю сеется оно!Солнце землю согревает,Дождик щедро поливает. К концу лета вышел срок -Вырос в поле колосок!Поле солнцем залитое,Говорят, что золотое…Колоски росли, трудились,Светом солнечным налились,Силу взяли от Земли -Золотыми стать смогли!Дни промчались… НаступаетВремя сбора урожая…Вышел в поле агроном -Близко он с землёй знаком.Знает, что растить и как – В этом деле он - мастак!Колосочки в руки взял…«Урожай готов!» – сказал.Дружно взялись все за делоИ работа закипела!С ранней зорьки и до ночиКомбайна двигатель клокочет…Он колосья жнёт умело,Зерно ссыпает в грузовик!Как благородно это дело!И хлебороб к труду привык!Машины едут на поля,Чтоб урожай успеть убрать,Пока тепла, суха земля,Комбайн спешит колосья жать.А небо уже в тучах серых…Успеть бы до дождя… За дело!Везут зерно на элеватор.А там трудяга-экскаватор…Перемешает он зерно,Чтобы проветрилось оно,Чтобы под солнцем просушилось,И лучше в зиму сохранилось.Лишь зерно проветрится –Его везут на мельницу.Ветер жернова вращает,В муку зёрна превращает…Вы готовьте лишь мешки – Хватит здесь для всех муки!Белый-белый порошокНасыпают нам в мешок.… Вот и есть у нас мукаИз зерна пшеничного.Как белёшенька, мелка – Качества отличного!Как теперь нам дальше быть?Тесто из чего месить?Что ж, начнём… Муку просеем.Горкой насыпаем.В серединку воду льём, Маслом заправляем.А теперь немного соли -Лишь щепоточку, не боле…  | **2.** Яйцо добавим, сахар тоже,Тесту это всё поможетПышным быть и очень вкусным.Поработаем искусно!А тем временем опару Мы для теста ставим:Дрожжи с молоком, мукой Взобьём и оставим.Постоит пускай в тепле,Чтобы выросло вдвойне!Вот опара и готова. Теперь можно всё смешать.Тщательно и аккуратно,Чтобы хлебу силу дать!Есть у пекарей секретТерпеливым лишь здесь место!Чем мы дольше месим тесто –Тем пышнее будет хлеб!Тесту нужно дать подняться,Чтобы сил могло набраться,Чтоб воздушным было, пышным…Вкусный хлеб не будет лишним!В формы тесто помещаем,Пусть немного постоит.В печке жару прибавляем -Веселей огонь горит!Ещё нужно подождать – Подрастёт… и в печь сажать.Время быстро пробежало –Тесто в формах задышало:Стало рыхлым, ноздреватымИ воздушным, словно вата.Пора тесто ставить в печь,Чтобы хлебушек испечь!Вот запахло хлебом дома.Это значит - всё готово!Достаём мы из печи,Ватрушки, плюшки, калачи,Булки ароматные,Караваи знатные!Корочки хрустящие, Румяные, блестящие!Каравай… Ах, красота!Хлеб такой для торжества.Не у всякой мастерицыМожет Хлеб такой родиться!Хлеб пшеничный и ржаной,Заварной и отрубной…Булки, плюшки и ватрушки,Баранки, бублики и сушки,Вафли, сухари, печенье,И пирожное с вареньем,Пирожки и пироги -Всё из хлебной из муки!Макароны все на свете:Рожки, ракушки и спагетти,Манты и знатные пельмени…Муку ничем мы не заменим!Хлеб, ребята, берегите!Никогда им не сорите!Много рук его растили,Собирали, молотили,Отдыха порой не знали,Долго у печи стояли, Чтоб для нас испечь полезныйХлеб душистый и чудесный! Вот так малый колосокНа стол хлебом прийти смог! |