

Проект «Хлеб – всему голова!»



**Автор: воспитатель
Шерина Надежда Демьяновна**

Актуальность

**Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!**

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

Наш народ хлебособен. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Как же научить уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект.

Предлагаемый проект рассчитан на школьный возраст. В нашей стране относились к хлебу всегда по-особенному. Если человек в чем-то не очень разбирается, о нем говорят: думает, что булки на деревьях растут. Вместе с ребятами нашей группы мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

Проблемы: Нет достаточных знаний о процессе выращивания и выпекания хлеба и профессиях людей, которые участвуют в этих процессах, о традициях русского народа, связанных с хлебом.


Цель проекта: Формирование целостного представления у детей о процессе выращивания хлеба, выпекания хлеба, о профессиях людей, задействованных в этих процессах. Воспитать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании и выпекании.

Задачи проекта:

1. Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку.
2. Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, агронома, пекаря (последовательность выращивания хлебных злаков, процесс приготовления из муки хлеба).
3. Показать значимость сельскохозяйственной техники и хлебопекарного оборудования.
4. Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к тем, кто его вырастил и испек.
5. Приобщать детей к культуре и традициям русского народа.
6. Расширять кругозор.
7. Развивать умения делать элементарные умозаключения и выводы.
8. Развивать связную монологическую и диалогическую речь.

Ожидаемые результаты:

1. Дети имеют представление о профессиях: хлебороб, агроном, комбайнер, тракторист, мукомол, пекарь.
2. Рисунки хлебобулочных изделий.
3. Разработка правил поведения с хлебом.
4. Создание макета «Мельница»

- 
5. Экскурсия в хлебобулочный отдел супермаркета.
 6. Пополнение словарного запаса детей.
 7. Совместное чаепитие детей с кондитерскими и хлебобулочными изделиями. Загадывание загадок о хлебе, рассказывание пословиц, поговорок, чистоговорок, считалок о хлебе.

Содержание работы по направлениям:

Познавательно – речевое развитие:

Рассматривание демонстрационного материала «Хлеб – всему голова».

Экскурсия в хлебный отдел супермаркета.

Рассматривание репродукций картин И.И. Шишкина «Рожь», С.А.Куприянова «Вспашка».

Рассматривание натюрмортов с хлебом.

Беседа о труде людей, выращивающих хлеб и об орудиях, облегчающих их труд.

Беседа о труде людей, выпекающих хлеб, машинах, помогающих людям.

Чтение и обсуждение рассказов М. Пришвина «Лисичкин хлеб», русской народной сказки «Колосок».

Знакомство с пословицами и поговорками о хлебе.

Общение «Правила обращения с хлебом».

Отгадывание загадок о хлебе.

Дидактические игры «Угадай по описанию», «Узнай на вкус», «Скажи иначе», «Кто назовет больше блюд?».

«Откуда хлеб пришел».

Развитие речи: «О тех, кто растит хлеб».

Художественно-эстетическое развитие:

Рисование

«Хлебобулочные изделия», раскрашивание хлебобулочных изделий и караваев.

Ручной труд

Декоративно-прикладное творчество, подделка из бросового материала «Мельница»

Познавательно-исследовательская деятельность:

Изучить свойства муки.

Опыты:

Сравнение колосьев пшеницы и ржи.

«Как готовится тесто».

Социально-личностное развитие:

Сюжетно-ролевая игра «Магазин»

Создание условий для самостоятельной деятельности детей:

Центр сюжетно-ролевой игры: атрибуты для игры «Магазин»

Центр художественного творчества: материалы для рисования (карандаши, фломастеры, краски, кисточки, бумага, трафареты), пластилин, материалы для изготовления подделки «Мельница» (бросовый материал, бутылка, шпажки, шпагат)

Презентация проекта:

Выступление детей с загадками, пословицами, поговорками о хлебе с демонстрацией рисунков, хлебобулочных изделий, макет «Мельницы»

Участники проекта:

Воспитанники

Воспитатели

Срок реализации проекта: 3 месяца

Дневник проекта

I этап – подготовительный





Цель:

Узнать все о хлебе

Что мы можем изготовить:

Нарисовать рисунки к пословицам о хлебе

Найти иллюстрации картин

Создать фотоотчет экскурсий и экспериментов

Сделать макет мельницы

II – Сбор информации



К сбору материала мы подключили не только детей, но и воспитателей центра. И здесь мы столкнулись с некоторыми трудностями: недостаточно художественно-иллюстративного материала по теме. Но, несмотря на эти трудности, дети приняли активное участие в реализации проекта. Многие воспитатели нашли информацию в интернете и предоставили нам. Вот эта информация:

Откуда пришел хлеб





Трактора вспахивают землю,



а потом её боронят.



К трактору прицепляют сеялки, и они ровными рядами укладывают в землю зерна.



Вот и взошла пшеница. За ее ростом следит агроном.



Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлеборобов – жатва. На поля выходят комбайны.



Нельзя потерять ни зернышка!



Комбайны срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по специальному рукаву высыпают в грузовые машины.



Зерно везут на элеватор, в зернохранилище. Там его сушат и очищают.



А потом на мельницу, где из зерна мелют муку.

Как выпекают хлеб





Муку везут на хлебозавод.



Специальная машина тестомешалка, замешивает тесто.



Готовое тесто попадает в тесторазделочную машину.



Специальное устройство – разрезает тесто на аккуратные шарики.

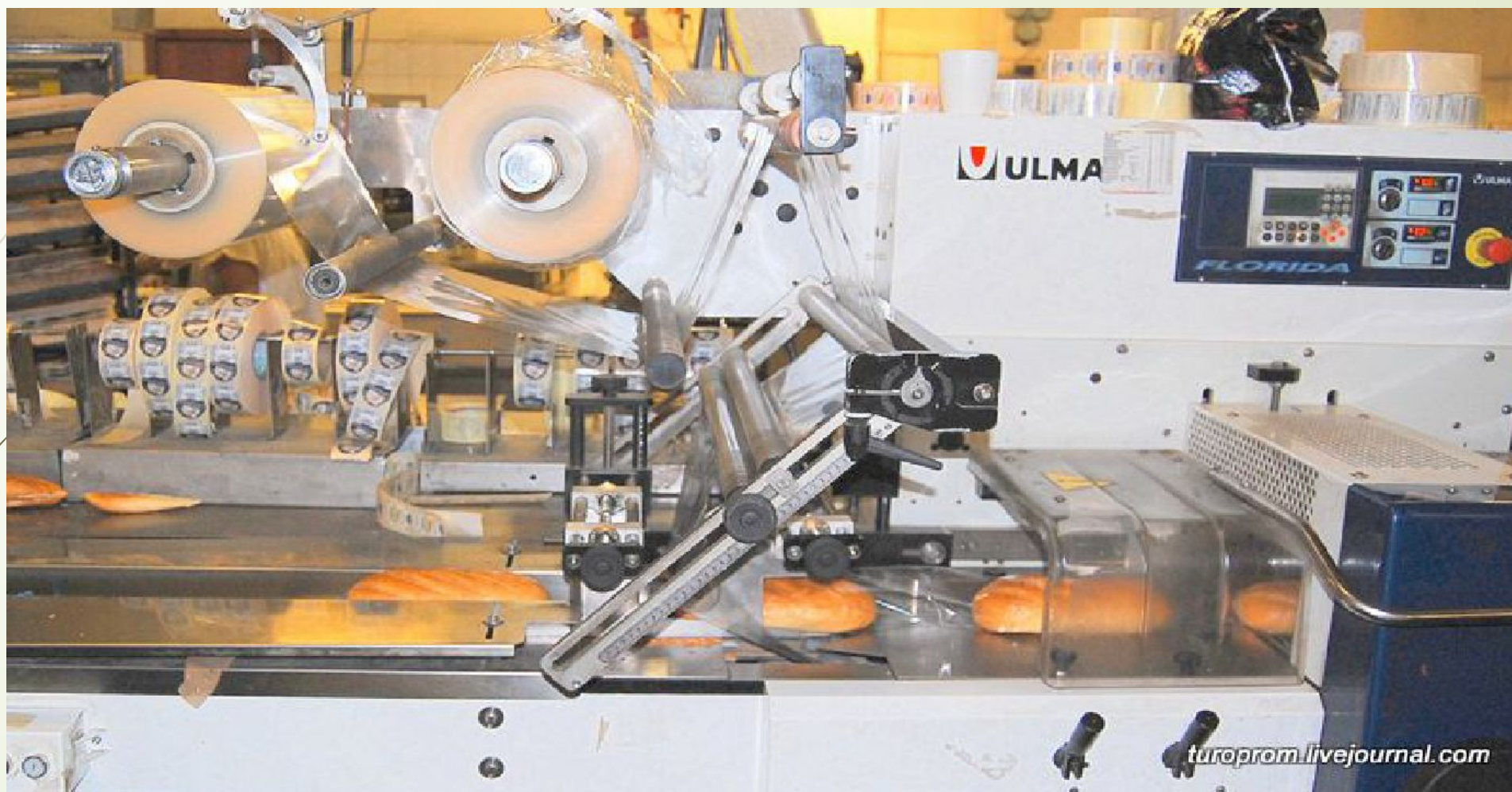


Каждый колобок теста раскатывается и попадает на ленту конвейера. Двигаясь по кругу, будущий хлеб становится пышным и продвигается к огромной печи.



turoprom.livejournal.com

Из печи выезжает красивый золотистый хлеб.



Дальше золотистый хлеб скатывается на ленту конвейера для дальнейшей транспортировки.



Упакованный хлеб в лотках отправляется в магазины.



На прилавках магазина можно купить и белый, и серый хлеб и батоны.



Выпекается очень большое количество сортов хлеба.

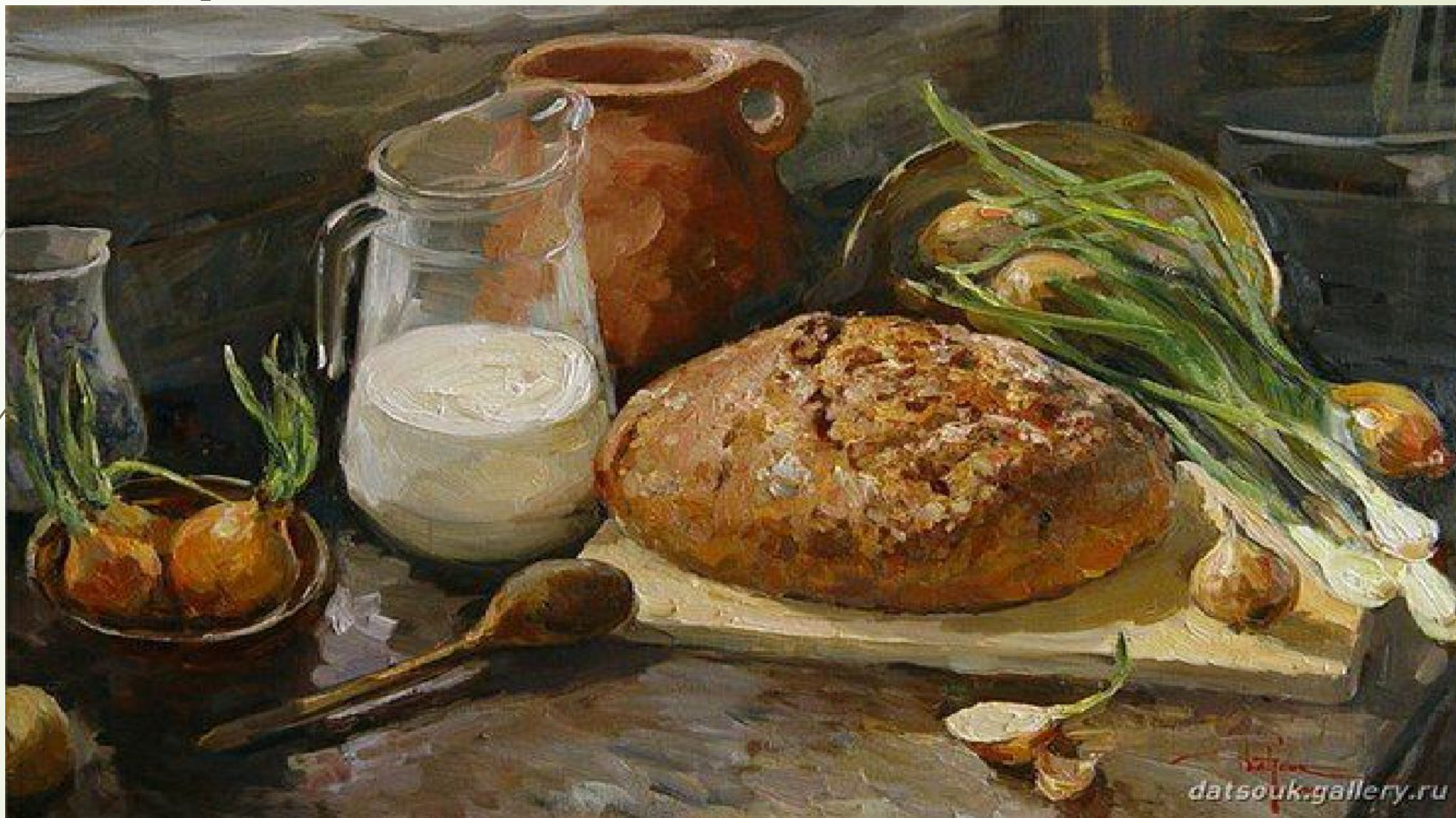


Это буханки, батоны, калачи, плетенки, батоны с изюмом, маком, тмином, булочки и еще много-много сортов.



Даже все и не запомнишь.

Художники о хлебе





И.И. Шишкин «Рожь»





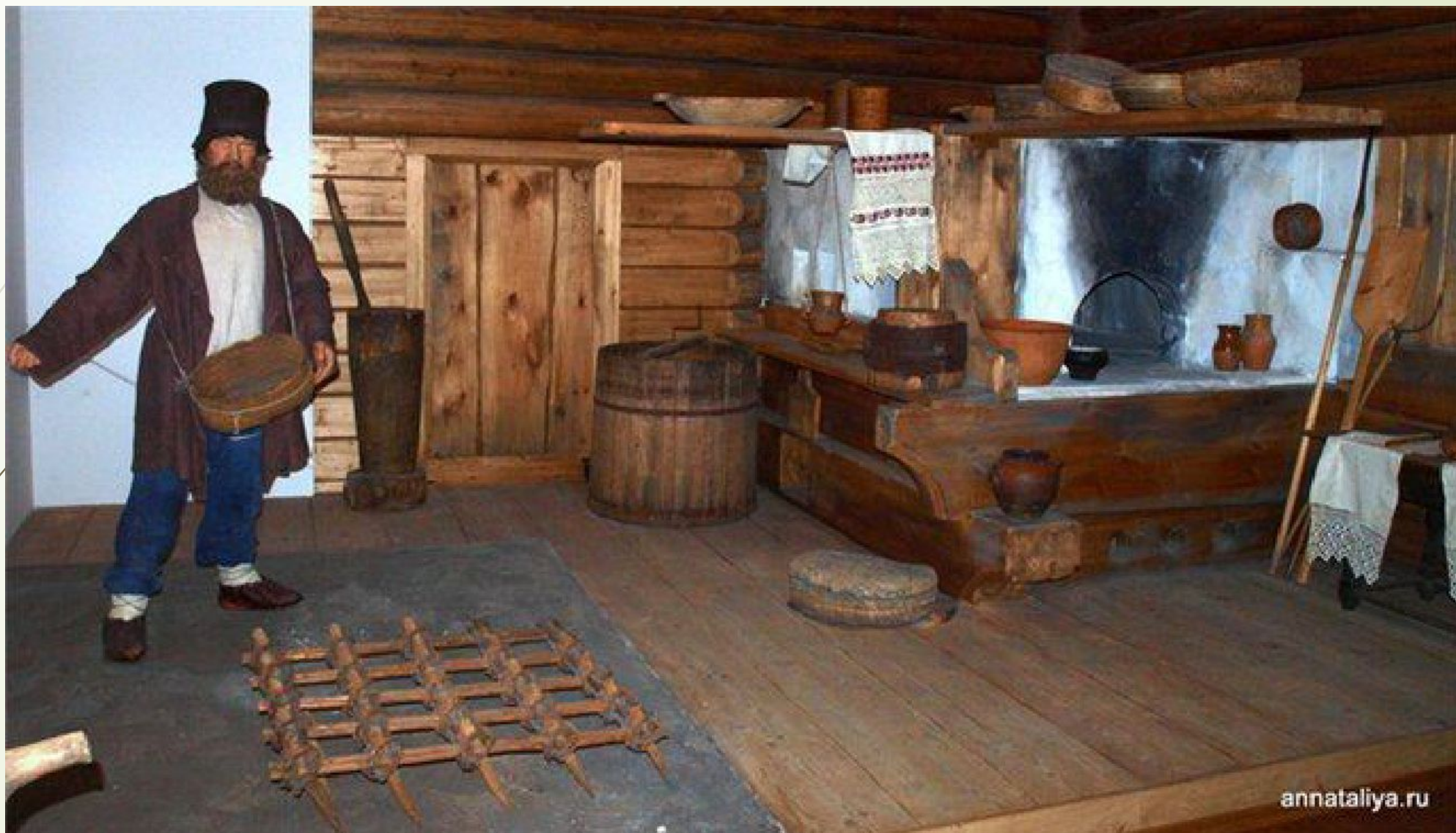








Как растили и пекли хлеб в старину



Так жили крестьяне в старину.



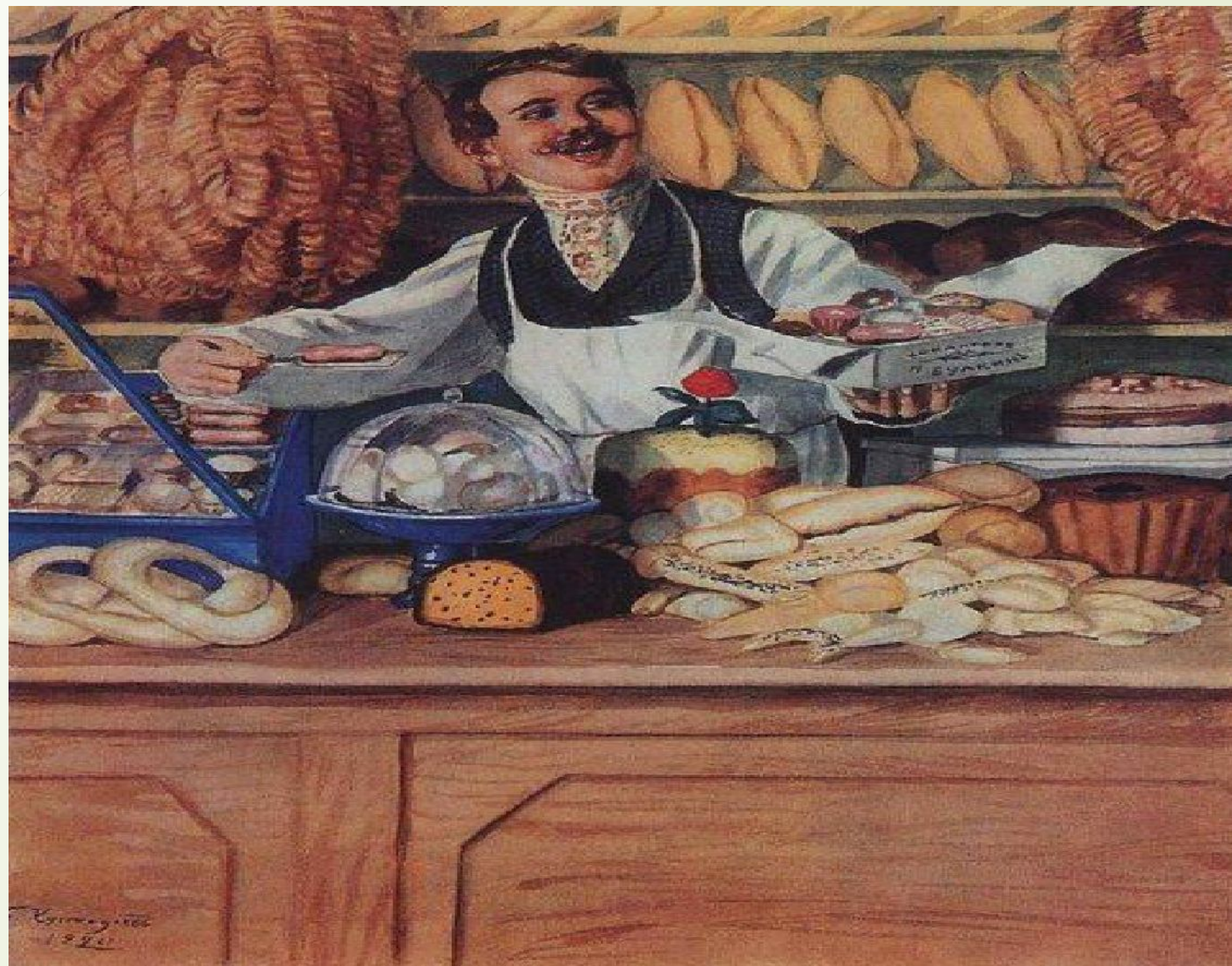
Крестьянки жали хлеб серпами и вязали колосья в снопы.




А затем мельник на мельнице молот зерна в муку.



Замес теста и выпечка хлеба были очень тяжелой работой.



В хлебной лавке продавец бойко зазывает покупателей.



Национальные сорта хлебобулочных изделий



Во Франции – багеты



В Италии – джабатта



В Армении – лаваш



На Украине – поляница

Мы пошли на экскурсию в супермаркет, а проще говоря, в магазин, где продают хлеб и хлебобулочные изделия.





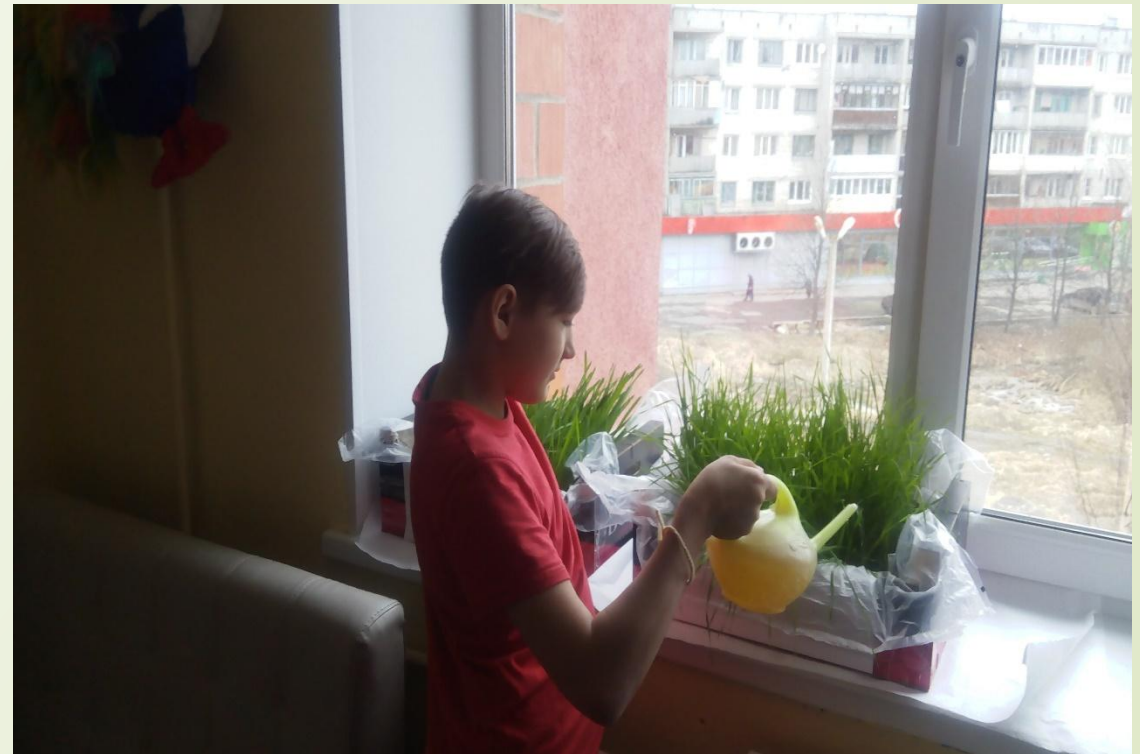
Познакомились с ассортиментом макаронных изделий

Начало трудного пути хлебного зернышка

1. Посеяли зёрна.



2. Через 10 дней у нас появились всходы ржи и пшеницы.



Методические исследования, опыты:

1. Попробовать на вкус несколько зерен пшеницы.



2. Смололи на кофемолке зерно – получили муку. Попробовали на вкус.





Мы взяли 200 зерен пшеницы, размололи, затем просеяли, а муку поместили на электронные весы и определили массу.

Из 200 зерен мы получили 1450 миллиграммов муки.



Значит, из одного зернышка получается $1450\text{мг}/200 = 7\text{мг}$ муки.

Для выпечки одной булки хлеба необходимо 400 г или 400 000 миллиграммов муки, это значит

$400\ 000\text{мг}/7\text{мг} = 57\ 143$ зерен.

414 булок выбрасывается за учебный год,
значит

$$414 \text{ булок} * 57\,000 \text{ зерен} = 23\,598\,000 \text{ зерен}$$

На 1 квадратный метр нужно посеять
примерно 400 зерен пшеницы.

Если мы $23\,598\,000$ зерен / 400 зерен мы узнаем
какую площадь пшеницы выращивали зря – это
 $58\,995$ кв.м.

3-х комнатная квартира в среднем имеет
площадь – 59 кв.м., значит площадь, на которой зря
вырастили пшеницу, составит $1\,000$
трехкомнатных квартир!



3. Добавили в муку воды, получилась каша похожая на тесто для блинов. Попробовали на вкус.



4.Замесили тесто, испекли и получили пресные лепешки. Попробовали на вкус.





Вывод:

Мы с ребятами на себе провели научную теорию появления хлеба, и все с ней согласились.

Хлеб появился, когда древние люди проводили разные опыты с зернами пшеницы

Хлебом на Руси считался не только печеный хлеб, но и зерна, пшеницы, овса, просо, рис.

**Хлеб стоит недорого, но не все знают,
каким нелегким трудом он достается,
какова его истинная цена!**

Изготовление поделки – мельницы. Этапы работы



Вот наша готовая работа. Наша «Цветущая мельница»



Наше открытое занятие «Хлеб-всему голова!»

На нем мы поделились своими знаниями и показали проект.

