

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 18»

ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ
«ОТ ЗЁРНЫШКА К ХЛЕБУШКУ»

Информация об авторе работы:
Горский Леон
Руководитель:
Ирьшкова Ольга Михайловна,
воспитатель

Североуральск, 2017 г.

СОДЕРЖАНИЕ

№		№ страницы
	Паспорт проекта	3
	Введение	5
I	Откуда появляется хлеб на столе?	6
1.1.	Подготовка земли	6
1.2.	Посадка зерен	6
1.3.	Уборка урожая	9
1.4.	Превращение зерна в муку	10
1.4.	Экскурсия на мини-пекарню	10
II	Интересное о хлебе	14
	Заключение	15
	Список литературы	

**ПАСПОРТ
ДЕТСКОГО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОГО ПРОЕКТА**

ТЕМА	«ОТ ЗЁРНЫШКА К ХЛЕБУШКУ»
Ф.И. участника проекта	Горский Леон
Руководитель проекта	Ирышкова Ольга Михайловна
Уровень	Дошкольное образовательное учреждение
Место проведения	Североуральский городской округ
Тип проекта:	
по доминирующей деятельности	Познавательно-информационный
по участникам	Семейный (детско-взрослый)
по времени проведения	Краткосрочный
Цель	- Познакомиться с процессом выращивания хлеба. - Научиться беречь хлеб.
Задачи	- Познакомиться с этапами получения хлеба. - Рассказать ребятам детям о хлебе.
Методы исследования	<ul style="list-style-type: none"> • Спросить у другого человека • Посмотреть в книгах • Посмотреть по телевизору • Экскурсия
Гипотеза	Если дети будут знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, понимать значение хлеба в жизни человека, они бережнее будут относиться к нему.
Ожидаемый результат	Научусь получать информацию разными способами. Я узнаю много интересного и полезного о хлебе. Расскажу ребятам о своих открытиях.
Продукт проекта	Стенд «От зёрнышка к хлебушку».

Этапы проекта

Этапы	Цель	Содержание
1 ЭТАП_подготовительный		
<p><u>Возникновение проблемного вопроса</u> «Как вырастить хлеб?»</p> <p>Постановка цели, выдвижение гипотезы и определение плана действий по поиску ответов на вопросы</p>	<p>Найти ответы на возникшие вопросы:</p> <p>Почему хлеб разный по цвету и форме?</p> <p>Что надо, чтобы вырастить хлеб?</p> <p>Как называются люди, которые выращивают хлеб?</p> <p>Что можно сделать из муки еще?</p> <p>Как пекут хлеб?</p> <p>Почему говорят «Хлеб всему голова»?</p>	<p>Результат:</p> <ul style="list-style-type: none"> - обозначена цель исследования; - выдвинута гипотеза; - составлен план действий «Что нужно сделать, чтобы найти ответ?»
2 ЭТАП_основной		
<p>Поиск материала.</p> <p>Подбор видеофильмов.</p> <p>Экскурсия.</p>	<p>Познакомиться с историей хлеба.</p> <p>Познакомиться этапами получения хлеба.</p>	<p>Просмотр презентации «От зернышка до хлеба».</p> <p>Просмотр мультфильмов: «История про девочку, наступившей на хлеб», «Чудо – мельница»,</p> <p>Чтение энциклопедии «Почемучка».</p> <p>Экскурсии в минипекарню.</p>
3 ЭТАП_заключительный		
<p>Выступление перед группой ребят с рассказом «От зернышка до хлеба»</p>	<p>Научиться рассказывать о своих открытиях.</p>	<p>Презентация «От зернышка до хлеба»</p>

ВВЕДЕНИЕ

Когда я сажусь кушать, мне всегда говорят: - «Ешь с хлебом».

Проблема проекта.

И так у меня возникли вопросы: «Почему нужно есть с хлебом? Может быть, булки растут на дереве? Кто его выращивает? Почему говорят: «Хлеб всему голова»? Почему один кусочек хлеба белый, а другой черный? «От чего это зависит?». Я решил выяснить: «Откуда появляется хлеб на столе?»

Поэтому я поставил перед собой **цель:** познакомиться с процессом выращивания зерна и рассказать об этом ребятам.

Для достижения цели поставил **задачи:**

- Познакомиться с этапами получения хлеба
- Узнать люди, каких профессий выращивают и изготавливают хлеб и различные изделия из муки.
- Рассказать ребятам о хлебе

Методы исследования:

- Экскурсии
- Наблюдения в разных условиях
- Поиск интересной информации в библиотеке, журналах
- Поиск иллюстраций в интернете
- Чтение художественной литературы
- Просмотр мультфильмов
- Игры
- Выпечка хлеба с мамой.

1. ОТКУДА ПОЯВЛЯЕТСЯ ХЛЕБ НА СТОЛЕ?

1.1. Подготовка земли

Для того, чтобы вырастить хлеб, сначала нужно вспахать поле.



Вспашка земли

1.2. Посадка зерна

Виды зерен.

Бывает хлеб пшеничный. Первый – белый с золотистой корочкой, а второй – серый внутри и коричневый снаружи. Так же отличаются и зерна – у пшеницы спелые семена имеют золотистый оттенок, а вот для ржи характерен зеленовато-серый цвет зерен.





Хлеб выращивают из зерна, процесс этот долгий. Зерно сеют в землю.



Посев пшеницы



А когда ростки прорастут, нужно беречь их от разных зверьков и насекомых. Через несколько месяцев на каждом стебельке появляется колосок, наполненный зёрнами.

Поле. Здесь растут и созревают колосья.



1.3. Уборка урожая

И только когда колосья станут сухими, а зёрна в них твердыми, их начинают убирать - собирают урожай.



На поле появляются комбайны – это такие большие машины, которые срезают колосья и молотят зёрна.



1.4. Превращение зерна в муку

Затем зерно перевозят на грузовых машинах в специальные цеха, где их очищают, сушат и перебирают. После чего зерно отправляют на элеватор – это огромное хранилище для зерна.



1.5. Экскурсия на мини-пекарню

Оттуда зерно отправляется на мельницу, где его перемалывают в муку. А уже муку отправляют на хлебозавод и пекарню. Там из неё пекут вкусный, душистый хлеб.



Муку просеивают через специальную машину «мука-сев».



Все ингредиенты замешивают в специальной ёмкости. Дальше их мешает специальная машина.

Раньше хлеб считался на вес золота, т.к. месили его в ручную и этим занимались только мужчины. Потому что нужна было приложить много сил. Один замес был примерно на 10 булок хлеба. Сейчас все современно и людям помогают специальные машины. Это позволяет сократить время и увеличить количество продукта до 200 булок хлеба.



Тесто делят на равное количество, стандарт булки 600 грамм. Для этого тоже сейчас есть специальная машина «делитель».



Раскидав тесто по формам его отправляют в расстойку. Там оно поднимается и набухает. В этом шкафу постоянная температура.



Дальше хлеб отправляют в печь. Печи современные электрические. Телега с хлебом туда просто закатывается и вращается чтобы пропечься равномерно.



После телегу с хлебом выкатывают, достают из форм укладывают на деревянные палеты остужать.



И только потом хлеб развозят по магазинам, где мы с вами его и покупаем. Вот так я и узнал от родителей, какой длинный и сложный путь проходит хлебушек от поля до нашего стола!

II. ИНТЕРЕСНОЕ О ХЛЕБЕ

Ученые говорят, что впервые человек попробовал хлеб более 15 тыс. лет назад. Тогда это было растертое между камнями зерно, разведенное в воде. Когда у людей появился огонь, они начали запекать тесто, получая твердые и пресные, но сытные лепешки. Первый хлеб получили египтяне. Они обнаружили, что при использовании дрожжей или кислого молока, хлеб получается более вкусным, пышным и питательным. Хлеб в те времена был очень дорогим. С древних времен и до наших дней хлеб считается главной пищей на столе.

Древний русский обычай - встречать друзей, дорогих, почётных гостей с хлебом и солью. Хлеб означает полный стол.

Оказывается, хлеб богат витаминами: белками, углеводами, которые необходимы каждому человеку. Даже черствый он не теряет своих свойств. Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны.

Вывод

Я узнал, как долго и трудно идет хлеб к нашему столу. В этом процессе участвует много людей разных профессий. Мы все должны знать об этом и уважать труд людей, подаривших нам хлеб!

Своими полученными знаниями мне захотелось поделиться с ребятами в детском саду. Я с мамой подготовил плакат и рассказал ребятам о том, что узнал о хлебе.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Хлеб не просто еда.

Это тяжёлый труд людей. Человек, знающий, какой огромный путь проделал хлеб, чтоб оказаться на нашем столе, никогда не посмеет небрежно относиться к нему!

Никогда нельзя выбрасывать остатки хлеба, ведь ими можно накормить птиц, животных.

Гипотеза о том, что если мы будем знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, понимать значение хлеба в жизни человека, мы бережнее будем относиться к нему, доказана.

Берегите хлеб!

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Детская энциклопедия «Хлебные истории или хлеб от А до Я» /№2, 2012.
2. Дитрих А.К. Юрмин Г.А., Кошурникова Р.В. Почемучка. М., Педагогика – Пресс, 1993 г.
3. К. Паустовский «Тёплый хлеб» - М.: АСТ: Астрель: Полиграфиздат, 2012. – 348, [4] с
4. М. Пришвин «Лисичкин хлеб» - М.: АСТ: Астрель: Полиграфиздат, 2012. 69 с.