

**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение центр развития  
ребенка – детский сад №5 «Теремок» города Новоалтайска**

---

Краевой конкурс исследовательских работ дошкольников и младших школьников  
«Юные исследователи Алтая»

**Почему нельзя выбрасывать хлеб**  
(информационный проект)

**Наминация:** «Естественнонаучная»

Выполнили: Свиридов Иван 7 лет,

Руководители: Поветкина Надежда Сергеевна, учитель-логопед  
Янкина Елена Геннадьевна, воспитатель  
Стрельчик Ирина Михайловна, воспитатель

г. Новоалтайск

2020

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение.....	3
ЭТАПЫ ПРОЕКТА.....	5
I подготовительный этап.....	5
II основной этап.....	6
III заключительный этап .....	8
Вывод .....	9
Перспектива.....	10
Список источников.....	11
Приложения.....	12

## **ВВЕДЕНИЕ**

### **Актуальность проекта**

Во время еды, взрослые нам часто говорят: « Не играйте с хлебом. Доедайте его. Нельзя выбрасывать хлеб, ведь хлеб всему голова!». Мне стало интересно, почему нельзя выбрасывать хлеб и нужно бережно относиться к нему? Я каждый день кушаю хлеб, но мне не понятно, почему взрослые так говорят. Именно поэтому мне стало интересно и важно об этом узнать.

**Цель:** Узнать, почему хлеб так важен для человека.

### **Задачи:**

- найти специальную литературу по данной теме;
- собрать информацию о хлебе;
- сравнить, как выращивали хлеб раньше и сейчас;
- узнать, почему хлеб бывает разным;
- растет ли хлеб у нас на Алтае, и какой;
- попробовать самим приготовить хлеб;
- подтвердить народную мудрость: « Хлеб – всему голова!».

**Тип проекта:** информационный

**Участники проекта:** Свиридов Иван 7 лет.

**Срок реализации:** краткосрочный (рассчитан на один месяц).

**Проблема:** Беречь самим и научить других бережно относиться к хлебу.

### **Методы проекта:**

- найду информацию в художественной и научной литературе;
- сделаю муку из разных сортов круп;

- приготовлю хлеб от зерна до каравая;
- проведу акцию: «Берегите хлеб!»;
- поделюсь полученными знаниями с детьми и взрослыми.

## ЭТАПЫ ПРОЕКТА

<b>I</b>	<b>Содержание деятельности</b>
	<p style="text-align: center;"><b>Я</b> рассказал родителям о моем проекте, предложил принять участие.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Сходили в детскую библиотеку</b> (Приложение 1) и подобрали там художественные произведения по данной теме. Когда мы прочитали литовскую сказку «Как волк вздумал хлеб печь», мы удивились, оказывается, чтобы вырастить хлеб, надо приложить много труда. А после прочтения книги Валерия Крючкова «Испекли мы каравай» мы поняли, как и почему нужно бережно относиться к хлебу.</p>
	<p style="text-align: center;"><b>Юлия Сергеевна</b> (воспитатель по изо деятельности) (Приложение 2) показала нам картину И. Шишкина «Рожь». Меня впечатлила красота золотистых колосьев и просторы полей. А картина Г. Мясоедова «Страдная пора» показала нам, как в старину руками убирали хлеб. Разнообразие хлебобулочных изделий мы увидели на картине художника И. Машкова в картине «Снедь Московская. Хлебы». Это вдохновило нас на изготовление атрибутов для игры «Хлебный магазин». (Приложение 3)</p>
<p style="text-align: center;"><b>Вместе с Ириной Михайловной мы выучили много</b> пословиц и поговорок о хлебе. Особенно мне понравилась поговорка: «Хлеба к столу в меру бери – хлеб драгоценность им не сори». Я рассказал их родителям. Оказывается, некоторые из них, они и не знали.</p>	

<p><b>II.</b></p> <p><b>Основной этап</b></p>	<p>Меня заинтересовал вопрос: «Выращивают ли у нас в Алтайском крае зерновые культуры»? Вместе с родителями в интернете я нашел информацию, и оказалось, что наш Алтай занимает одно из первых мест по сбору урожая зерновых культур: гречка, рожь, пшеница, овес и нашу малую родину называют житницей страны. Мы испытали чувство гордости за наш Алтайский край. Наше зерно поставляется даже за границу. В других странах выращивают и пшеницу, и рожь. Например, меня удивило то, что в Мексике хлеб пекут с добавлением кукурузы, а в странах Азии из риса. Своими знаниями мне захотелось поделиться с детьми нашего детского сада. Ребята увлеченно слушали наши выступления, задавали вопросы и смотрели иллюстрации. (Приложение 4)</p> <p>У нас в группе есть букет колосьев пшеницы, ржи и овса и мне захотелось узнать, как же из такого маленького зёрнышка получается хлеб? Надежда Сергеевна рассказала нам о том, какой длинный путь проходит хлеб, чтобы появиться у нас на столе. (Приложение 5) Мы узнали, оказывается, люди многих профессий участвуют в этом деле. Особенно трудно доставался хлеб в старину, ведь раньше не было ни какой техники, и люди делали всю работу вручную. Меня очень удивило, чтобы получить муку, люди растирали зерна камнями. А в настоящее время мы увидели огромные машины: комбайны, трактора, сеялки которые облегчают труд людей.</p> <p>Мы узнали, что на мельницах зерно перемалывают и</p>
---	---

	<p>превращают в муку. Я решил попробовать смолоть муку из разных зерен. Тогда мы на кофемолке измололи зёрна пшеницы, ржи и гречихи. Когда мы мололи зёрна, у нас получилась мука разная по цвету: белая, кремовая и коричневая. Я понял, что белый хлеб получается из пшеничных зерен, а серый из ржи. (Приложение 6)</p> <p>Я получил огромное удовольствие, когда вместе с Ириной Михайловной замешивал настоящее тесто на опаре для выпечки хлеба. Сначала поставили дрожжи и подождали, когда они поднимутся. Было весело и интересно просеивать муку через сито, что бы мука стала пышной, а затем смешали ее с опарой, замесили тесто, стали наблюдать за ним, как оно поднимается. Когда тесто поднялось, мы слепили каравай, а потом наш повар испекла его на кухне. Ох, и вкусный же хлеб у нас получился! Мы съели всё до последней крошки. (Приложение 7) Мне стало понятно, чтобы хлеб приготовить надо много времени, труда людей разных профессий. Поэтому хлеб так дорог и его нельзя выбрасывать. Я старался, чтобы наш хлеб получился вкусный, пышный и всем понравился, и меня бы очень огорчило, если кусочки хлеба кто- то выбросил.</p>
--	---

<b>III</b> <b>Заключительный этап</b>	<b>Содержание деятельности</b>
	<p>Я понял, как важен и нужен хлеб людям и как много труда вложено в его изготовление.</p> <p>Теперь, когда после завтрака остается хлеб, мы не выбрасываем его, а кормим зимующих птиц,</p>

ведь им так голодно зимой. (Приложение 8)

Я предложили детям нашего детского сада поучаствовать **в акции «Берегите хлеб!»**. Мы раздали листовки, рассказали, какой труд вложен в изготовление хлеба и увидели, что дошкольники стали бережно относиться к хлебу, старались съесть весь кусочек. Остатки хлеба стали относить на кухню, чтобы сделать сухарики, а крошками кормить птиц.

А хлеб мы теперь никогда не выбрасываем ни в детском саду, ни дома. Ведь с каким трудом он достаётся людям! Вместе с Еленой Геннадьевной мы сделали **апликацию «Золотой колосок»** и написали на них слова: **призыв к горожанам «Берегите хлеб» и оформили как листовки**. Я с ребятами группы раздали детям, расклеили их на входных дверях в своих подъездах, раздали школьникам и взрослым. Я думаю, что люди задумаются о ценности хлеба и будут его беречь. (Приложение 9)

Я решил сделать **плакат «Хлеб - наше богатство»** и разместил его в магазине города. (Приложение 10)  
Я думаю, что мои старания не прошли даром.

## Выводы

В ходе проекта мы узнали много нового. Узнали, что в разных странах и у нас в Алтайском крае выращивают зерновые культуры. Мы выяснили, какой долгий путь хлеб проходит к нашему столу. Увидели сколько людей трудятся, чтобы его приготовить, и даже попробовали сами сделать. Ведь без хлеба не обходится ни один прием пищи. Даже в пословицах говорится - «И обед не в обед, коли хлеба нет». Именно по этому, наш народ сочинял пословицы и сказки, писали рассказы, чтобы люди бережно относились к хлебу и ценили труд людей. Нам стало понятно, почему его нужно беречь и нельзя выбрасывать. Мы испытали чувство гордости за детей и взрослых, которые поддерживали и помогали нам в наших акция «Бережем хлеб». Говорили нам, что мы занимаемся хорошим и важным делом. Они подтверждали пословицей «Хлеб - наше богатство».

## Перспектива

В дальнейшем я планирую:

- принять участие в конкурсе чтецов, посвященному Всемирному дню хлеба, в нашем детском саду;
- вместе с мамой и бабушкой поучаствовать в выставке - презентации «Любимое хлебобулочное изделие нашей семьи»;
- сходить на экскурсию в Новоалтайский хлебокомбинат.

**Список источников:**

1. Осипов Н.Ф. Занимательная ботаническая энциклопедия. – М.: Педагогика – Пресс, 1998 г.
2. Каука З. Медвежонок Миша. Открываем мир: Пособие для игрового дошкольного обучения. – М.: ЭСКИМО-пресс, 1998 г.
3. Извекова Л.Н. Что всего дороже. – Барнаул 1984 г.
4. Юлтый Д. Хлеб. – Башкирское книжное издательство Уфа 1985г.
5. Пальман В. Хлеб наш насущный. Дет. Лит., 1986 г.
6. Шалаева Г.П. - составитель Все обо всем. Москва 1995 г.
7. Дитрих А.К., Юрмин Г.А., Кошурникова Р.В. Почемучка. – 4-е изд., испр. И доп. – М. :Педагогика – Пресс, 1992 г.
8. Крючков В.Н. Испекли мы каравай. – Барнаул., 1989
9. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. – М. 2012 г.

<https://www.youtube.com/watch?v=3c21yn2YGF8>

<https://attuale.ru/kak-rastet-grechka-kak-vyglyadit-vo-vremya-tsveteniya-gde-vyrashhivayut-grechku-v-rossii-i-v-mire/>

<https://more-dokladov.ru/doklad-soobshchenie/rasteniya/pshenicza-4-klass-opisanie-vidyi-gde-rastet-svoistva>

<https://nashzeleniymir.ru/рожь>

<https://nashzeleniymir.ru/растение-пшеница>

[https://www.ayzdorov.ru/tvtravnik\\_grechiha\\_posevnaya.php](https://www.ayzdorov.ru/tvtravnik_grechiha_posevnaya.php)

Приложение 1



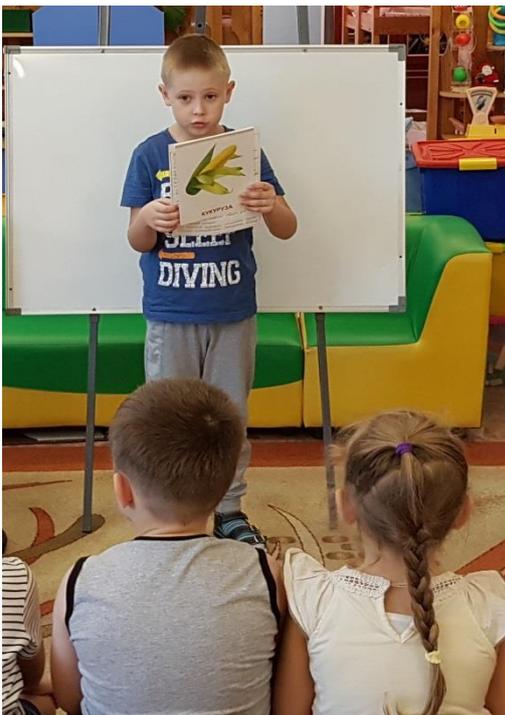
## Приложение 2



## Приложение 3



Приложение 4



## Приложение 5



## Приложение 6



## Приложение 7





Приложение 8



Приложение 10



Приложение 11



