

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Леньковский детский сад «Аленушка» Благовещенского района  
Алтайского края

**II открытый конкурс исследовательских проектов детей старшего  
дошкольного и младшего школьного возраста «Первые открытия»**

## **ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ**

**«Как колосок хлебом стал»**

Направление: «Человек- продукт питания»

Участники: Апарина Настя,

Гончар Полина, Качан Вова

Научный руководитель:

Шинкарева Светлана Леонидовна  
воспитатель

Леньки 2019

## Содержание:

Содержание.....	2
Введение.....	3
1. Теоретическое исследование хлеба.....	4
2. Практическое исследование хлеба.....	6
2.1 Опыт № 1 Вышелушивание зерна из колоска.....	6
2.2 Опыт № 2 Размалывание зерна в муку.....	6
2.3 Опыт № 3 Замес теста.....	6
Заключение.....	7
Список литературы и источников.....	8
Приложение	
Приложение 1 «Рассматривание колосков»	
Приложение 2 «Вышелушивание зерен»	
Приложение 3 «Замешивания тесто»	
Приложение 4 Экскурсия на кухню	
Приложение 5 «Хлеб румяная корочка»	
Приложение 6 Мини музей	
«От колоска до хлебушка»	

## Введение

**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) 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.

Являясь основой питания многих народов, хлеб рассматривается как источник жизни и символ труда. С хлебом связано много обрядов. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача.

**Объект исследования:** Хлеб

**Предмет исследования:** Как колосок хлебом стал

**Гипотеза:** если мы будем знать, сколько затрачено труда для этого, чтобы пришел хлеб на стол, то будем бережнее относиться к нему.

**Методы исследования:**

- беседы;
- исследование
- эксперимент
- наблюдения;
- экскурсия;

**Цели:** В процессе исследовательской деятельности уточнить, конкретизировать и расширить знания о хлебе.

**Задачи:**

- развивать познавательно – исследовательскую и продуктивную деятельность;
- развивать умение логически мыслить, рассуждать, делать выводы и умозаключения;
- познакомить детей с зерновыми культурами, из которых делают муку; с разнообразием хлебобулочных изделий;
- воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу;
- воспитывать желание делиться полученными знаниями и получать радость от процесса получения новой информации, познакомиться с профессиями людей, связанных с получением хлеба.

### **1. Теоретическое исследование хлеба.**

Наши воспитатели нам много рассказывали о бережном отношении к хлебу. Казалось, уже нет вопросов, на которые мы не можем ответить. Но когда прозвучал вопрос: «А как хлеб появился на нашем столе?», мы все задумались. Как оказалось: мы ничего ещё не знаем о хлебе, мало его ценим. Мы, Апарина Настя, Гончар Полина и Качан Вова решили, провести своё маленькое исследование и проследить весь путь хлеба.

Мы никогда раньше не задумывались над этим вопросом. Нам говорили, что нужно беречь хлеб. И мы не всегда выполняли это правило.

Ведь это только в сказках булки и пряники растут на дереве, а на самом деле путь от колоска до хлеба очень длинный.

Начали искать как же хлеб появляется на нашем столе. Воспитатели нам прочитали стихи и сказки о хлебе, Затем в Интернете, нашли мультфильм «Хлеб», который рассказывает о том, как выращивали хлеб раньше.

А вот, чтобы узнать, как выращивают хлеб в наше время, мы рассматривали много картинок, листали детскую энциклопедию. В результате мы узнали очень много интересных и не известных нам фактов.

Чтобы испечь вкусный хлеб необходимо вырастить зерно! Для этого нужна мягкая рыхлая земля, теплое солнце, ласковый ветер и добрый дождь. Но прежде всего землю необходимо подготовить. И готовят ее осенью. Эту работу

выполняет трактор. К нему прикрепляют большой плуг, который поднимает и переворачивает верхний слой почвы – готовит для семян мягкую постельку.

Потом землю боронят. К трактору прикрепляют борону. Она прочёсывает землю зубьями как расчёской.

И это ещё не всё. Потом к трактору прикрепляют культиватор, который своими лапами рыхлит землю и убирают сорняки, чтобы они не мешали расти зернам. Затем на поле выходит трактор с сеялкой, а за сеялкой тянутся по земле бороны. В ящики сеялки насыпают семена. Семена для посадки выбирают самого высокого качества. Чем качественнее зерно, тем выше урожай. Семена по трубам-сошникам попадают в землю, а бороны присыпают их землей.

Человека, который управляет трактором называют трактористом

Пройдет немного времени и над землей появятся маленькие зеленые всходы будущего хлеба. Вскоре наступит зима, и хлебное поле накроет пушистым снегом. Всходы не боятся снега, они перезимуют зиму под теплым одеялом, а весной будут расти дальше. Ранней весной по мерзлой почве на поля распылят минеральные удобрения, чтобы богаче был урожай. Растает снег, напоит почву влагой, и потянутся молодые всходы к солнышку. На каждом стебельке появится колосок наполненный зернами.

Ну, вот и созрел урожай. Начинается жатва. Выходят на поля комбайны. Комбайны - это такие машины, которые косят растение, молотят зерно, а еще и солому укладывают в копны. Управляют этими машинами комбайнеры.

Зерно, намолоченное комбайнами, грузовые машины везут на механический ток. Там зерно очищают, сушат и сортируют. После этого зерно везут на элеватор. Элеватор - это место для хранения зерна. По транспортной ленте зерно отправляется на мельницу.

Там его перерабатывают в муку. На мельнице работают мукомолы. С мельницы мука отправляется на хлебозаводы и пекарни, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия. На хлебозаводах работают пекари.

Ну а дальше вся выпечка попадает на полки наших магазинов. Там работают продавцы..

## **2. Практическое исследование хлеба**

### **2.1 ОПЫТ №1 Вышелушивание зерна из колоска**

Свое исследование мы начали с рассматривания и обследования колосков пшеницы и ржи. Мы потёрли его в руках и вышелушили зерна. Нам удалось выяснить что в одном колоске более 20 зернышек. Зерна пшеницы - округлые, а зерна ржи - длинные. Колос пшеницы потолще, а ржи — потоньше. А потом мы попробовали зёрнышки. Они были твердые, но вкусные и во рту превратились в тесто.

### **2.2 ОПЫТ № 2 Размалывание зерна в муку**

Следующее исследование мы провели с зерном. Мы пробовали сделать муку самостоятельно. Первым делом мы растирали зерна между камнями, ох и трудно же было! Затем делали муку на кофемолке, тоже было трудно! Настоящей муки у нас не получилось. Для этого нужны специальные машины. Но мы не отчаялись и взяли муку из магазина.

Мука мягкая, воздушная, легкая, нежная. Все исследования мы проводили используя лупы.

### **2.3 ОПЫТ № 3 Замес теста**

Следующим этапом было –испечь хлеб. Мы решили испечь белый хлеб и ржаной. Приготовили муку, просеяли её через сито и положили в миску, добавили подогретую воду, дрожжи, сахар, соль, и замесили жидкое тесто-опару. Поставили ее в тёплое место, чтобы она подошла. Когда опара задышала, подошла мы замесили тесто и снова поставили его в теплое место для созревания. Из созревшего теста мы сделали колобков и отнесли на кухню, где повар поставил их в духовку для выпечки. После сна мы снова отправились на кухню уже за готовым хлебом. Хлеб у нас получился вкусный, мягкий, ароматный, горячий, свежий. А как хвалили наш хлеб все кого мы угощали! Оказывается это целое искусство испечь хлеб. Хотим сказать, нужно большое мастерство, чтобы испечь хлеб.

На этом мы решили не останавливаться и сделали с родителями мини музей «Как колосок хлебом стал» , чтобы всем друзьям рассказывать о ценности и важности хлеба.

### **ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Проведенное исследование открыло нам много нового. Мы узнали, как долг и труден путь хлеба к нашему столу. Узнали о труде хлеборобов. Мы поняли, почему люди с давних времен свято почитают и ценят хлеб.

В своем исследовании смогли узнать о трудном пути колоска к хлебушку. Выдвинутая в начале исследования гипотеза подтвердилась. Данная работа помогла нам понять всю ценность хлеба. Теперь мы будем еще больше дорожить хлебом и будем учить этому своих друзей.

## Список литературы

1. Батова С.А. Живое слово как основа развития речи дошкольника. От 5 до 6 лет. Волгоград: Учитель, 2016 г.
2. Батова И.С. Опыты и эксперименты с веществами и материалами. 16 технологических карт. Осень. Зима. Весна. Волгоград: Учитель, 2016.
3. Королева С.А. Познавательное - исследовательская деятельность в ДОУ. Тематические дни. СПб.: ДЕТСТВО – ПРЕСС, 2014. 64 с.
4. Нищева Н.В. Опытное – экспериментальная деятельность в ДОУ. Конспекты занятий в разных возрастных группах. СПб.: ДЕТСТВО – ПРЕСС, 2013. 320 с.
5. Нищева Н.В. Серии картинок для обучения дошкольников рассказыванию. Выпуск 1, 2. СПб.: ДЕТСТВО – ПРЕСС, 2014. 24 с. + 22 цв.ил.
6. Подрезова Т.И. Материал к занятиям по развитию речи. Одежда. Посуда. Продукты питания. М.: Айрис – пресс, 2011. 128 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

**«Рассматривание  
КОЛОСКОВ»**



ПРИЛОЖЕНИЕ 2 «Вышелушивание зерен»



ПРИЛОЖЕНИЕ 3  
«Замешивания тесто»



ПРИЛОЖЕНИЕ 4



Экскурсия на кухню  
«Пекишь хлебушек»

ПРИЛОЖЕНИЕ 5  
«Хлеб румяная корочка»



**Мини музей  
«От колоска до хлебушка»**

