

Социальный ПРОЕКТ для 5 – 7 классов:
«Откуда хлеб на стол пришел».

Название проекта: «Откуда хлеб на стол пришел».

Номинация: экологическая

Вид проекта: социальный, коллективный, краткосрочный.

Участники: школьники 5,6,7 классов, родители.

Возраст детей: 12 - 14 лет

Срок реализации: 13.10.2025 г. – 28.11.2025 г.

Актуальность проекта.

Наш народ хлебосолом. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. 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 научиться уважать хлеб? О хлебе и отношении к нему этот проект. 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 5 -7 классов мы выяснили, где же действительно «растут» булки, проследили весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидели разнообразие хлебобулочной продукции. Основным методом явилась исследовательская работа, в ходе которой дети сами проводили исследование, с помощью учителя обрабатывали результаты и представляют их в виде рисунков, фотографий, презентаций. Осуществляя проект, участники научились пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом у детей сформировались коммуникативные навыки, они научились работать в команде.

Проблемы (темы) самостоятельного исследования:

- Значение хлеба
- Как солнце, вода и тепло помогают зернышку превратиться в сильный колосок.

Гипотеза: получение хлеба – это результат труда людей разных профессий. Если человек будет знать, сколько затрачено труда для того, чтобы пришел хлеб к нам на стол, то будет бережнее относиться к нему.

Вопросы:

Основополагающий:

Почему человек может обойтись без многого, а без хлеба нет?
Что во главе стола стоит?

Вопросы проблемные:

Как люди выращивают хлеб?

Почему люди с большим уважением относятся к хлебу?

Цель:

- Сформировать знания обучающихся об общественной значимости труда хлебороба.
- Познакомить школьников с тем, как хлеб попадает в магазин, как его выращивают.
- Довести до сознания учеников, что хлеб – это итог большой работы многих людей.
- Познакомить детей с историей пшеницы, муки, хлеба, с хлебобулочными изделиями, формировать бережное отношение к хлебу.

Задачи:

Обучающие:

- Расширять представление детей о многообразии хлебных продуктов;
- Учить применять полученные знания в продуктивных видах деятельности;
- Побуждать к активным действиям в совместной деятельности со взрослыми и детьми.

Развивающие:

- Развивать творчество и фантазию, мышление и любознательность, наблюдательность и воображение;
- Обогащать словарь детей, расширять кругозор. Научить концентрировать внимание и высказывать собственное мнение.

Воспитательные:

- Воспитывать уважительное отношение к труду хлеборобов и пекарей, национальную гордость за мастерство нашего народа;
- Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности;
- Формировать у детей положительную эмоциональную отзывчивость при рассматривании хлебных продуктов наших пекарей;
- Доставить детям радость от полученных впечатлений.

Подготовительная работа.

1. Подготовить материал для изобразительной деятельности, аппликации, художественную и познавательную литературу для чтения, атрибуты для экспериментов.
2. Подготовить материал для посева пшеницы (работа с родителями).

Предполагаемый результат:

1. Обогащение словаря детей, расширение представлений о многообразии хлебных продуктов.
2. Дети познакомятся с тем, как хлеб попадает к нам на стол, как его выращивают.
3. Создание художественной выставки работ «От зерна до каравая».

4. У детей сформируется бережное отношение к хлебу.
5. Активное участие родителей в реализации проекта.

Работа с родителями:

1. Помощь родителей в подборе художественной и познавательной литературы.
2. Помощь родителей в посеве пшеницы.

Этапы работы над проектом:

1. Подготовительный: разработка стратегии реализации проекта. Постановка цели и задач. Создание условий для самостоятельной деятельности детей.
2. Основной (или этап реализации проекта): проведение запланированных мероприятий для реализации проекта.
3. Заключительный: подведение итогов. Итоговая беседа «Откуда хлеб пришел».

Методика «Три вопроса».

Что мы знаем?	Что хотим узнать?	Где можем узнать?
Нельзя бросать хлеб. Его употребляют в пищу. Он растет в поле.	Значимость труда хлебороба. Как хлеб попадает в магазин, как его выращивают. Историю пшеницы, муки, хлеба.	В энциклопедии, в библиотеке, в художественной литературе, рассмотреть иллюстрации с хлебобулочными изделиями, как растет хлеб, спросить у взрослых, найти видеоролик в Интернете

Этапы реализации проекта

№ п/п	Мероприятия	Цели	Ответственные
1 этап - подготовительный			
1.	Беседа с обучающимися: Проект – «Откуда хлеб пришел».	Обсудить цели и задачи проекта. Сформировать интерес у детей для реализации проекта.	Учитель.

2.	Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала, природного материала, художественной и научной литературы.	Создать условия для реализации проекта.	Учитель, родители, обучающиеся
2 этап - основной			
3.	Беседа о культуре поведения за столом, бережном отношении к хлебу.	Привитие навыков культуры поведения за столом. Эстетическое воспитание детей.	Учитель.
4.	Заучивание стихов о хлебе, разучивание пословиц, поговорок, пальчиковая игра: «Тесто».	Воспитывать уважение к труду, бережное отношение к хлебу.	Учитель.
5.	Знакомство с зерном: пшеницы (рассматривание, замачивание).	При помощи исследовательской деятельности изучить свойства зерна: цвет, форму, размер, вес, поверхность.	Учитель.
6.	Практическая деятельность: посев зерновых культур (пшеница).	Вызвать интерес к выращиванию растений.	Учитель.
7.	Раскрашивание раскрасок на тему: «Хлеб, хлебобулочные изделия».	Учить аккуратно обводить контуры предметов и не выходить за контуры при раскрашивании рисунка.	Учитель.
8.	Беседа о профессиях. Профессия хлебороба, пекаря. «Труженики полей».	Воспитывать уважение к труду взрослых.	Учитель.
9.	Рассматривание книг, иллюстраций о хлебе.	Расширять знания детей о хлебе.	Учитель.

10.	Аппликация: «Чудесный колосок».	Развивать творческие способности.	Учитель.
11.	Игры «Магазин Булочная». Хороводная игра «Огородная».		Учитель.
12.	Чтение украинской народной сказки «Колосок».	Воспитывать у детей трудолюбие и уважение к чужому труду на примере поступков героев прослушанного произведения.	Учитель.
13.	Опыт – наблюдение за ростом культур.	Выявить факторы, необходимые для роста растений (вода, свет, тепло).	Учитель.
14.	Рассматривание колосьев пшеницы.	Дать понятие о том, что у каждого зернышка есть своя «квартирка» в «домике» колоске.	Учитель.
15.	Итоговая беседа «Откуда хлеб пришел». Создание и просмотр презентации.	Рассказать откуда берётся хлеб. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства.	Учитель. Ученик
3 этап - заключительный			
16.	Обработка и оформление материалов проекта в виде презентации.		Учитель. Ученик 7 кл Данил. К
17.	Анализ результатов.		Учитель.

Анализ результатов.

В процессе работы над данным проектом дети узнали, что хлеб является ежедневным продуктом, откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Постарались привить уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. Дети приобретали различные знания, уточняли и углубляли представления о хлебе. У детей формировались навыки исследовательской деятельности, развивались познавательная активность, самостоятельность, творчество, коммуникативность. Реализация проекта осуществлялась в игровой форме с включением детей в различные виды творческой и

практически значимой деятельности, в непосредственном контакте с различными объектами окружающего мира. В течение этого времени мы все познавали мир, делали открытия, удивлялись, разочаровывались, совершали ошибки, исправляли их, приобретали опыт общения.

Итоговая беседа

Тема: «Откуда хлеб пришёл».

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. При помощи исследовательской деятельности рассмотреть муку и определить её свойства. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Оборудование: Иллюстрации этапов выращивания хлеба, тарелки с мукой, колоски и зёрна пшеницы.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный, вкусный

Ход занятия

1: Здравствуйтесь ребята, что вы сегодня ели на завтрак?

1: А вчера?

Ответы детей

1: А что было на обед?

Ответы детей

1: Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром, и вечером, и в обед?

1: Правильно, каждый день у нас на столе и в школе, и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

1: Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

1: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Ответы детей

1: А как он в магазин попал, хотите, расскажу? (*Рассказ сопровождается показом слайдов*). Весной, когда снег растает, на поля выходят трактора, которые пахут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на ток, где его слегка просушивают и очищают от органических веществ. Затем огромные машины, камазы отвозят зерно на элеватор. Здесь лаборанты берут пробу зерна на влажность, наличие органических веществ, процент колотого или погрызанного зерна. Далее машины автоматически взвешиваются и зерно сыпается в огромные ямы, откуда по транспортёрам движется к жерло

огромных сушильных ёмкостей. И струи горячего воздуха будут высушивать зерно до тех пор, пока его влажность не достигнет отметки 10 – 13 %. Лаборанты строго следят за этим. Только при такой влажности зерно не испортится, и хлеб из него будет вкусным. Далее зерно поступает в банки и хранится до поры, когда его отправят на мукомольный завод. Там зёрна перемелют в муку. Сейчас мы с вами рассмотрим её. Я предлагаю вам пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

Дети занимают места за столами.

1: Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету?

Ответы детей: Белая.

1: Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?

Ответы детей: Мягкая, пушистая.

1: Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?

Ответы детей

1: Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их влажными салфетками. Повторим - мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, мука сухая, лёгкая. Из этой муки ребята, на пекарне, пекут булочки, хлеб, батоны. Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто

?

1: Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца (*на отдельном столике*).

(Учитель приглашает детей сделать пальчиковую гимнастику, стоя)

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Тесто замесили мы,

Сжимаем, разжимаем кулачки

Сахар не забыли мы,

Имитация посыпания

Пироги пшеничные

Соединили ладошки вместе

В печку посадили мы.

Руки вперед, вверх ладонями

Мы печем пшеничные

Имитация стряпни пирожков

Пироги отличные.

Кто придет к нам попробовать

Поднимание, опускание плеч

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,

Показать ладонь, загибать пальцы

Пес лохматый со двора

И другие, все кто может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

- Крошки, что останутся воробьям достанутся

.

1: Когда тесто замешано, его оставляют в баках, чтобы начался процесс брожения, когда дрожжи начинают работать и в тесте образуется углекислый газ. Тесто начинает увеличиваться в объеме. Через 2- 3 часа этот процесс

заканчивается и пекари отделяя понемногу тесто и взвешивая его кладут в форму и ставят на расстойку, чтобы опять в тесте появились пустоты. Чем больше образуется в тесте углекислого газа, тем пористее, мягче, выше и вкуснее получится хлеб. Как только хлеб поднимется до краёв формы, его пекари отправляют в печь. Когда хлеб готов, его грузят в машины и везут в магазин. Ребята, а что ещё пекут из муки?

Ответы детей

1: Сегодня мы с вами узнали, сколько людей выращивают хлеб и заботятся о том, чтобы у нас с вами каждый день на столе был свежий хлеб. Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб всему голова».

Приложение 1.

*Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой главной святыней.*

Хлеб — символ достатка и благополучия. Его сравнивали с золотом, с солнцем, самой жизнью. Недаром у многих народов в древности хлеб, как солнце и золото, обозначался одним символом — кругом с точкой посередине. Хлеб берегли, в честь хлеба слагали песни, хлебом-солью встречали гостей.

Стихи о хлебе

И в любом кусочке хлеба
Ты почувствуешь всегда
Теплоту родного неба,
Привкус доброго труда.
В. Кожевников

Хлеб

На полях поспела рожь.
Каждый колосок хорош.
Туча просит: не зевай!
Хлеб скорее убирай,
98Чтоб у каждого стола
С хлебом хлебница была.
Г. Новицкая

Слава тем, кто хлеб растил!

«Вот он, хлебушек душистый,
Вот он, тёплый, золотистый,
В каждый дом, на каждый стол»
К нам «пожаловал, пришёл».
«Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!»
«В нем – здоровье», в нём — и сила,
«В нем — чудесное тепло,
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло!»
«Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!»
Слава тем, кто хлеб растил,
Не жалел трудов и сил!
Наш душистый каравай,
Как награду принимай!
«Слава миру на земле!
Слава хлебу на столе!»
С. Погореловский

Зёрна наших дней, светитесь
Позолотою резной!
Говорим мы: «Берегите.

Берегите Хлеб родной...
Не мечтали мы о чуде.
К нам с полей живая речь:
«Берегите хлеб, вы – люди!
Научитесь хлеб беречь».
Н. Тихонов

В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.
В. Орлов

Пшеница

Положит в землю Человек зерно,
Прольётся Дождь- зерно орошено.
Крутая Борозда и мягкий Снег
Зерно укроют на зиму от всех.
Весною Солнце выплывет в зенит
И новый колосок позолотит.
Колосьев много в урожайный год,
И человек их с поля уберёт.
И золотые руки Пекарей
Румяный хлеб замесят поскорей.
А женщина на краешке доски
Готовый хлеб разрежет на куски.
Всем, кто лелеял хлебный колосок,
На совести достанется кусок.
Я. Аким

Вот и лето пролетело, тянет холодом с реки.
Рожь поспела, пожелтела, наклонила колоски.
Два комбайна в поле ходят. Взад-вперед, из края в край.
Жнут — молотят, жнут — молотят, убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла. К ночи — ржи как не бывало.
Только село солнышко, опустело зернышко.
В. Воронько

Стихи о Хлебе

Руки человека

Склонила тяжелую голову рожь.
"Спасибо вам, солнце и ласковый дождь!
Спасибо земле,

Что была моим домом,
И сильным рукам,
Моим старым знакомым.
Я помню, как руки трудились упорно,
Чтоб в землю посеять янтарные зерна,
А нынче они урожай уберут.
Спасибо вам, руки,
За добрый ваш труд!
Я долгую зиму в земле пролежала,
Ютилась под снегом,
От стужи дрожала,
Но солнце меня согрело давно,
И я принесла золотое зерно.
Кто хочет, отведайте хлеба ржаного!
А если меня вы посеете снова,
Я снова под снегом дорогу найду
И колосом стану,
И к людям приду".
Я. Дягутите

Хлеб

Только снег сошел в апреле
Как поля зазеленели.
Мы говорим: «Хлеб».
Мы говорим: «Хлеб».
Золотой простор бескрайний,
Там работают комбайны.
Мы говорим: «Хлеб».
Мы говорим: «Хлеб».
Вот зерно течет рекой,
Чтобы сделаться мукой.
Мы говорим: «Хлеб».
Мы говорим: «Хлеб».
Тесто кружится в квашне,
Запекается в огне.
Мы говорим: «Хлеб».
Мы говорим: «Хлеб».
Ешь его, расти и помни:
В мире нет труда огромней,
Чтоб на стол к тебе явился
Свежий хлеб.
Свежий хлеб.
И. Токмакова

Чудо

Зернышко-крошку всю зиму хранил,
В рыхлую землю весной посадил.
Чудо случилось, наверное, с ним.
Зернышко стало живым и большим.
Зернышко-крошка лежало в земле,

Лежало, согрелось, разбухло в тепле.
Сначала разбухло, потом проросло.
Тонким росточком на грядке взошло.
Чубик завил этот слабый росток,
Выкинул перышки нежный листок.
Ну, разве не чудо, что чубик такой
Пробился, прорвался сквозь слой земляной?!
Он землю буравил, он лез напролом,
Он к свету и солнцу пробился с трудом.
А над землею – опять чудеса:
Что-то растёт не по дням – по часам.
Зернышка нет и в помине давно.
Не угадаешь, чем стало оно?
Лев Квитко

Пословицы о хлебе

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет.
- Хлеб — всему голова.
- Не в пору и обед, коли хлеба нет.
- Хлеб черствый – обед честный.
- Хлеб — кушай, добрых людей слушай.
- Хорошо трудиться — хлеб уродится.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.
- Что посеешь, то и пожнешь.
- Не трудиться — хлеба не добиться.
- Горька работа, да хлеб сладок.

Скороговорки про хлеб

- *Хорош пирожок, внутри творожок.*
- *Бублик, баранку, батон и буханку пекарь из теста испек спозаранку.*
- *Шла Саша по шоссе и сосала сушку.*
- *Пекарь пёк пироги в печи.*
- *Саша любит сушки, Соня – ватрушки.*
- *Шел Глеб с хлебом, шла Оля с солью.*
- *Петр в печке пек печенье, да перепек всю выпечку.*
- *Саша шустро сушит сушки.*
Сушек высушил штук шесть.
И смешно спешат старушки
Сушек Сашиных поесть.
- *Шли три пекаря, три Прокопия пекаря,*
Три Прокопьевича; говорили про пекаря,
Про Прокопия пекаря, про Прокопьевича.
- ---

Загадки о хлебе

- Отгадать легко и быстро:
Мягкий, пышный и душистый,
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый. (Хлеб)
- Комковато, ноздревато,
И губато, и горбато, и твердо,
И мягко, и кругло, и ломко,
И черно, и бело, и всем мило. (Хлеб)
- Всем нужен, а не всякий сделает (Хлеб)
- Бьют меня палками, жмут меня камнями,
Держат меня в огненной пещере,
Режут меня ножами.
За что меня так губят?
За то, что любят. (Хлеб)
- Круглобок и маслян он,
В меру крут, посолен, —
Пахнет солнечным теплом,
Пахнет знойным полем. (Хлеб)
- Мнут и катают,
В печи закаляют,
Потом за столом
Режут ножом. (Хлеб)
- Вот он —
Тёплый, золотистый.
В каждый дом,
На каждый стол —
Он пожаловал — пришёл. В нем —
Здоровье, наша сила,
В нем —
Чудесное тепло.
Сколько рук
Его растило,
Охраняло, берегло! (Хлеб)
- Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объеденье! (Баранка или бублик.)
- Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают? (Блины.)
- В печь сперва его сажают,
А как выйдет он оттуда,
То кладут его на блюдо.
Ну, теперь зови ребят!
По кусочку все съедят. (Пирог.)

- Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)
- Стены позолочены.
Ставни заколочены.
Ходит дом ходуном на столбе золотом. (Зерно)
- Корабль-великан не по морю плывет.
Корабль-великан по земле идет.
Поле пройдет — урожай соберет. (Комбайн)
- Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Ходит полем из края в край, режет черный каравай. (Плуг)

- Птица Юрица на ветер глядит, крыльями машет, сама ни с места.
(Ветряная мельница)
- Всем нужен, а не всякий сделает.
(Хлеб)
- Овсом не кормят, кнутом не гонят, а как пашет, семь плугов тащит.
(Трактор)
- На соломинке — дом сто ребяток в нем.
Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.
В нем тогда таких, как я, будет целая семья. (Зерно)