

МАДОУ «Детский сад №2» г. В-Пышма

# Проект

## *« Откуда пришел хлеб »*

(подготовительная группа «Подсолнух»)

Автор проекта : Пелевина Лариса Владимировна

Воспитатель 1 категории

2023г.

Рассматриваем иллюстрации и составляем рассказ  
«откуда хлеб пришел»

## **Как хлеб к нам приходит**

**Сначала землю пахут.  
Потом в неё бросают  
зёрна – сеют хлеб.**



**Из зёрен вырастают  
колоски. В каждом  
колосе много новых  
зёрен.**

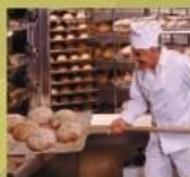
## **Кто трудится, чтобы к нам на стол хлеб пришёл?**



тракторист



булочни  
к



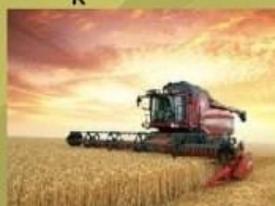
пекарь



агроном



мельник



комбайнёр



водитель

# Творческая работа « Колосок»



## Соленое тесто « Я пеку, пеку, пеку.....»



Ингредиенты готовы..



Тесто готово...



Все получилось..



Паспорт проекта.

Вид проекта: информационно – нравственный.

Продолжительность: краткосрочный.

Участники: дети подготовительной группы, воспитатели, родители.

Актуальность:

Не напрасно народ

С давних пор и по ныне

Хлеб насущный зовет

Самой первой святыней.

Золотые слова

Забывать мы не в праве:

« Хлеб всему голова!»-

В поле, в доме, в державе!

Цель: Формировать у детей представления о ценности хлеба.

Задачи проекта:

обогащать познавательный опыт детей

сформировать систему знаний детей о производстве хлеба

дать детям понятие ,что хлеб является ежедневным продуктом

систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнера, тракториста, пекаря

Планируемый результат:

Знание детей информации о злаковых культурах;

Понимание детьми ценности о пользе хлеба;

Проявление заботы и уважения к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

# 16 октября - Всемирный день хлеба!

## Полезные свойства:



## Интересные факты



**Самый низкокалорийный - Ржаной**  
(180 Ккал). В нем больше всего клетчатки, но его не стоит есть людям с заболеваниями ЖКТ.



**Самый полезный - Грубого помола с отрубями**  
Он стимулирует работу кишечника

В хлебе из муки высшего сорта высокое содержание углеводов, почти нет микроэлементов, минералов и растительных белков.  
Муку высшего сорта отбеливают различными химикатами, например, диоксидом хлора.  
Люди, употребляющие продукты из муки высшего сорта, чаще страдают сердечно-сосудистыми, онкологическими, эндокринными заболеваниями.



**Самый калорийный - Пшеничный**  
250 Ккал.



**Больше всего витаминов и микроэлементов**  
В хлебе, приготовленном из низших сортов муки.