



**Мини-музей**  
**«ХЛЕБ-ВСЕМУ ГОЛОВА!»**

**АВТОРЫ: воспитатели Миспахова Л.К, Горбачев Г.Н.**



Актуальность темы:  
*Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб – посол мира и дружбы между народами. С хлебом провозжали на фронт, с хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. Изменяется жизнь, а хлеб остается самой большой ценностью.*

**Цель проекта: создание условий для формирования предпосылок поисковой деятельности, развития воображения.**

**Задачи проекта:**

- Закрепить представление о том, что хлеб нужен каждому человеку
- Систематизировать знания о труде хлебороба, комбайнёра, тракториста, агронома.
- Показать значимость сельскохозяйственной деятельности
- Воспитать бережное отношение к хлебу
- Воспитывать такие качества, как внимание, терпение, трудолюбие.
- Научить доводить порученное дело до конца
- Поддерживать естественный интерес и любознательность детей



Что мы знаем?	Что мы хотим узнать?	Где мы можем узнать?
Хлеб очень вкусный.	<b>Почему человек не может обойтись без хлеба?</b>	В поле
Хлеб бывает ржаной и пшеничный.	Почему говорят «Хлеб всему голова»?	Из энциклопедии
Хлеб полезный и необходимый продукт для человека.	Как хлеб на стол пришел?	Из рассказов взрослых и из книг.
Хлеб надо беречь.	Люди каких профессий принимают участие в приготовлении хлеба.	На экскурсии, из книг.

Почему человек не может обойтись без хлеба?

*Оказывается, хлеб богат витаминами, необходимыми для роста и жизни человека.*

*Хлебные изделия не только вкусны, но и питательны. Хлеб мы едим каждый день, он не приедается.*

*Как же его выращивают? Кого мы должны благодарить за хлеб на нашем столе?*



Отправимся в небольшое путешествие на поле



Весной в поле выходят тракторы. Они тянут за собой плуги, которые пашут землю.



Ещё землю боронят, чтобы не было комочков.

Затем в поле выходят тракторы с сеялкой, а за сеялкой тянутся по земле бороны.



Солнце светит, дождик идёт. Скоро на полях появятся зелёные ростки-всходы.



Летом вырастают колоски, а в них  
много-много зёрен.



Осенью пшеница созревает и колоски убирают  
машинами-комбайнами.



Зёрнышки достают из колосков, обмолачивают.  
Вот сколько много получается зерна.



Затем зерно перетирают - мелят и получают муку



## Отправимся на производство хлеба



Из теста лепят хлеб,  
булочки или лепёшки.  
Тесто кладут в формочки и  
выпекают в печи или  
духовке.



# А это мы на экскурсии на ХПП





