Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение

Средняя общеобразовательная школа №1

Г. Ипатово ставропольского края

Организация проектной деятельности во внеклассной работе.

**Творческий проект «Хлеб всему голова».**

Составила Волкова Снежана 3 «В» класс.

Учитель: Бугаева Ольга Владимировна

2010-2011 г.

Не напрасно народ
С давних пор и поныне
Хлеб насущный зовет
Самой первой святыней.
Золотые слова
Забывать мы не вправе:
"Хлеб всему голова!" -
В поле, в доме, в державе!

 Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

 Наш народ хлебосолен. 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. Я решила выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции.

 **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?

**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.

**Участники проекта**

Ученица 3»В» класса МКОУ СОШ №1 г.Ипатово Волкова Снежана;

Учитель – Бугаева Ольга Владимировна.

**Сроки реализации проекта**: 2010-2011 учебный год.

 **МОДЕЛЬ ТРЕХ ВОПРОСОВ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что я знаю? | Что я хочу узнать? | Где я могу узнать? |
| Хлеб продается в магазине.Мама дома печет хлеб в хлебопечке.Из  зерен  делают муку.Хлеб бывает белый и черный.У меня мама работает на хлебозаводе. | Как называются люди, которые выращивают хлеб? Что надо, чтобы вырастить хлеб?Как растили хлеб раньше? Как готовится тесто?Что можно сделать из муки еще? Как пекут хлеб?Какие еще есть крупы? Как работает мельница? Почему говорят :Хлеб всему голова Как называют хлеб в других странах ? | Сходить на экскурсию Спросить у родителей Посмотреть в Интернете .Спросить у учителя.Провести опыты Посмотреть в книгах, энциклопедиях. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  |

 **РЕАЛИЗАЦИЯ ПРОЕКТА.**

**1 этап проекта:**

Выпуск маршрутного листа проекта «Хлеб – всему голова»

Маршрутный лист: Загадки Стихи и песни Сказки Репродукции картин Участие в эксперименте Посещение завода. Сочинение «Хлеб всему голова» Ребусы Пословицы и поговорки

**2 этап проекта: исследовательская работа.**

Эксперимент « Развитие растений». Посадка весной в землю зернышка. Посадка семян в грунт 10 апреля - Рожь, Пшеница, Ячмень, Овес. Сначала появился росточек, потом он превратился в колосок. Первые всходы зерновых и уход за ними 14 апреля - Рожь - 8 см, Пшеница - 6 см, Ячмень - 5 см, Овес – 2 см Все лето колосок рос, набирался сил. В колоске стало много зернышек. Рожь - 20 см, Пшеница - 25 см, Ячмень - 18 см, Овес – 19 см

 **3 этап проекта:**

Информационный сбор материалов о злаковых культурах с использованием энциклопедической и художественной литературы, Интернета, репродукций художников, поисковых систем.

* Сказки о хлебе: «Колобок», « Золотой хлеб», « Хлебные крошки на столе», « Легкий хлеб», « Петушок и жерновцы», « Лисичкин хлеб».
* Загадки: «Я загадку загадаю, В огороде закопаю»; «Как год пройдет, Калач взойдет». «В поле метелкой, в мешке жемчугом». « Золотист он и усат, в ста карманах- сто ребят», « Мнут и катают, в печи закаляют, а потом за столом нарезают ножом», « В поле тычинка- золотая вершинка».
* Стихотворение собственного сочинения.

 Мой обед.

 Я на улице гуляла очень долго. Так устала…

 Есть хотела, словно зверь!

Открывает мама дверь и зовет: «Снежан, домой!

Хорошенько руки мой, и скорей за стол садись.

Не болтай и не крутись.

Посмотри, тут на столе сыр «Рокфор» и «Оливье».

Лаваши армянские, спагетти итальянские.

И грузинский суп «харчо» предложу тебе еще.

Из барашка плов узбекский и морковку по-корейски.

Это финские колбаски... Самобранка, словно в сказке!»

Я подумала, вздохнула, грустно маме протянула:

«Нет, мне русского, родного можно хлебушка простого?»

…Есть в народе такая молва:

Русский хлеб – всему голова!

* О хлебе в фольклоре: Поэты и композиторы о хлебе: М.Праскунин «Ржаное поле», «Жницы», «В поле», «Сеятель» И.Гофф, Я.Френкель. «Русское поле» (из кф «Новые приключения неуловимых») С.Гребенников, А.Пахмутова «Шумят хлеба»

А.Прокофьев,О.Иванова «Песня о хлебе» М.Савельев,С. Бодренкова «Песня о хлебе»

* Пословицы и поговорки «Хлеба край, так и под елью рай». «Худ обед, когда хлеба нет». «Что посеешь, то и пожнешь». « Одно зерно горсть дает. Зернышко к зернышку- будет мешок». «Не всяк пашню пашет, а всяк хлеб ест».
* Репродукции картин:

 Т. Яблонская «На колхозном току»

А.Венецианов «В поле. Весна»

 **4 этап:**

Посещение Ипатовского элеватора, хлебо-завода, экскурсия в хлебный магазин.

Сочинения на тему «Хлеб всему голова».

 Как-то раз дала нам наша учительница зернышки и объяснила, что из этого зернышка вырастет пшеница, из этого - рожь, а вот из этого - овес. Зажала я их в ладошки и бережно понесла домой. Боялась потерять. Решила, что буду хлеб выращивать. Прибежала домой и попросила маму, чтобы она мне на огороде кусочек земли отвела для посадки семян. Каждый день следила, чтобы мама не выполола мои побеги, поливала и оберегала их, а спустя некоторое время пришла я на огород, увидела свои насаждения и закричала : «Мама, смотри - пшеница, рожь заколосилась!!!». И такую радость испытала поняв, что «Хлеб- дар Божий, батюшка-кормилец.»

Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гостя встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили: «Без хлеба - нет обеда», « Будет хлеб - будет и песня», «Без хлеба не вкусно и не сытно». Люди во все времена понимали, что хлеб - это их жизнь.   Сегодня в магазине можно купить хлеба, сколько хочешь и какого хочешь. Но необходимо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь хлеб прошел долгий путь, прежде чем появиться на полке в магазине и дома на столе. «Хлеб - всему голова!»

**Выводы:** В результате проделанной исследовательской работы можно сказать, что производство хлеба – это трудоемкий процесс, в котором задействованы люди разных профессий. Каждый из них выполняет важную и нужную работу. Гипотеза, выдвинутая в начале работы, полностью подтвердилась.

1. Получение хлеба – это процесс, состоящий из нескольких

 последовательных этапов.

1. В производстве хлеба принимают участие люди разных профессий.
2. К хлебу нужно бережно относиться.

**Презентация проекта.**

Участие в поэтическом конкурсе «Хлеб – всему голова».

Создание презентации экспериментальной работы на электронном носителе для использования на уроках по окружающему миру.

Рисунки хлебных полей.

 Аппликация сельхозтехники.

 Выпечка из соленого теста.

Разработка правил поведения с хлебом и изображение в виде знаков.

Экскурсии.

Разыгрывание сценки «Путешествие колобка», «Колосок».

 Выпуск рекламной газеты «Хлеб-батюшка».

Создание мини-музея «Хлеб всему голова».

**Автор:** Волкова Снежана, 10 лет, ученица 3 «в» класса МКОУ «СОШ № 1, город Ипатово Ставропольского края. Руководитель проекта: Бугаева Ольга Владимировна, учитель начальных классов 2 квалификационной категории МКОУ «СОШ № 1 г. Ипатово Ставропольского края. Педагогический стаж 19 лет.