**Название проекта: «Хлеб - всему голова!»**

**Вид проекта**: исследовательский.

**Срок выполнения**: 20 дней.

**Цель**: выяснить, почему хлеб стоит во главе стола.

**Задачи:**

 - расширять знания детей о значении хлеба в жизни человека;

 - показать, каким трудом добывается хлеб для народа и каждого из нас;

 - воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим и приготовившим его.

**Объект:** продукт питания – хлеб.

**Краткая аннотация проекта**:

 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!

 Предлагаемый проект рассчитан на учащихся 2 класса. 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 мы решили выяснить, где же действительно «растут» булки, проследить весь путь хлеба: от зернышка до нашего стола, увидеть разнообразие хлебобулочной продукции. Основным является исследовательский метод, в ходе которого дети сами собирают информацию, проводят социологический опрос и, с помощью взрослого, обрабатывают результаты и представляют их в виде журнала. Осуществляя проект, участники учатся пользоваться различными источниками и способами получения информации. В ходе работы над проектом формируются коммуникативные навыки, умение работать в команде.

 В ходе проекта происходит интеграция нескольких предметов: внеклассное чтение, ознакомление с окружающим миром, ИЗО.

В результате дети, узнают о том, какой долгий и трудный путь проходит зернышко, чтобы хлеб попал к нам на стол.

 Дети знакомятся с профессиями людей, которые выращивают хлеб, через литературные, музыкальные, художественные произведения.

**Основополагающий вопрос:**

Что во главе стола стоит?

**Проблемный вопрос учебной темы:**

Откуда хлеб пришёл?

**Форма работы**: групповая.

**Прогнозируемый результат:**

 Ученые полагают, что хлебу свыше 15 тысяч лет, его знали уже в Неолите. Правда, хлеб в те давние времена мало чем напоминал нынешний. Надеемся, что дети узнают все о том, как хлеб "приходит" на стол и смогут объяснить, почему хлеб – всему голова!

**Практическая значимость**: бережное отношение к хлебу.

Описание проекта:

«Историки»

1. Как возник хлеб?
2. Как называют хлеб в других странах?

«Агрономы»

1. Как растет хлеб?
2. Какие зерновые произрастают на полях?
3. Люди, каких профессий трудятся на полях?

«Технологи»

1. От зернышка – к хлебушку!
2. Какие разновидности хлебобулочных изделий вы знаете?

«Искусствоведы»

1. Знаете ли вы пословицы, загадки, стихи, сказки о хлебе?
2. Какие картины, связанные с хлебом вы знаете?
3. Как бы вы нарисовали хлеб?

«Корреспонденты»

1. Можете ли вы за обедом обойтись без хлеба?
2. Какой хлеб вы предпочитаете?
3. Выбрасываете ли вы хлеб?
4. Что вы делаете с отходами?
5. Без чего не обходится ни один прием пищи?

«Доктора»

1. Для чего нужно употреблять в пищу хлеб?
2. Какой хлеб полезнее?

«Пекари»

1. Какие рецепты хлебобулочных изделий вы знаете?

**Этапы работы**:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап | Деятельность учащихся | Деятельность учителя |
| Подготовительный | Выпуск буклета для родителей. |
| Выбор темы каждым учеником. | 1.Выявление предварительных представлений по учебным вопросам.2.Объявление детско-родительского конкурса выпечки.  |
| Основной | 1. Посещение библиотеки, хлебного магазина, школьной столовой.2.Изучение литературы по теме, поиск материалов в сети интернет. 3.Обобщение полученной информации. | 1.Помощь в поиске и выборе информации.2.Консультация. |
| Заключительный | 1.Оформление журнала. |
| 2.Выступление с защитой проекта.3.Детско-родительский конкурс выпечки. |  |

• Формулирование ответов на ОПВ и проблемные вопросы проекта.

• Детско-родительский конкурс выпечки.

• Награждение победителей и участников конкурса.

• Размещение информации о проекте в блоге.

• Выпуск журнала «Хлеб – всему голова!» и «Книги кулинарных рецептов».

• Подведение итогов работы над проектом, рефлексия своей деятельности.