Информационный

практико-ориентированный проект «Мир русской избы»

**Краткая аннотация проекта**

Проект направлен на реализацию направления «Я - петербуржец», заложенного в «Программе по созданию условий для воспитания школьников Санкт-Петербурга в 2011-2015 гг». Проект позволяет привлечь внимание детей к культурному наследию России в рамках Года культуры. Идея создания проекта и определение его темы возникли в ходе изучения темы «Устное народное творчество» на уроках курса «Литературное чтение»

В процессе прочтения русских народных бытовых сказок учащиеся заинтересовались образом жизни русского народа, разнообразием и необычным названием старинных предметов обихода, часто встречающихся в сказках, загадках, пословицах – всё это и явилось стартовой точкой проекта.

 Данный проект знакомит детей с миром крестьянского быта, способствует повышению познавательной активности, формирует гражданскую позицию, развивает наблюдательность и творческие способности, способствует формированию коммуникативных навыков, организует самостоятельные исследования по учебной теме.

**Авторы проекта**

Учащиеся 3 класса, количество принявших участие - 28 человек

**Координатор деятельности учащихся**

Учитель начальных классов: Веселова Людмила Дмитриевна

**Учебная тема проекта**

Как жили наши прабабушки /мир русской избы и изготовление хлеба в 18-19 веках на Руси/

**Дидактические задачи**

Развитие у учащихся познавательного интереса к миру крестьянского быта, истории и культуре русского народа.

**Цель проекта**

на основе русских народных сказок узнать, как жили наши дальние предки, как пекли хлеб на Руси в 18-19 века

**Задачи:**

– уточнить и расширить знания о быте крестьян, о кухонной утвари, необходимой для хозяйственных нужд в прошлых веках;

- о предметах быта, их значении в жизни наших предков;

-учиться пользоваться литературой по теме (книги, справочная литература, сайты Интернета)

- развить интерес к изучению истории, окружающего мира, технологии;

– развивать творческие способности учащихся; расширять словарный запас.

- формировать бережное отношение к родной истории, фольклору и традициям русского народа.

**Основополагающий вопрос:**

Выяснить, в каких бытовых условиях изготовлялся основной хлебобулочный продукт

 в 18-19 веках.Какие условия изготовления хлеба в 21 веке?

**Вопросы учебной темы:**

* в каких бытовых условиях происходил процесс изготовления хлеба?
* какую хозяйки использовали утварь?
* какие использовали ингредиенты?
* как долго ждали выпечки домочадцы?
* сколько по времени занимает изготовление хлеба в 21 веке?
* является ли хлеб повседневной пищей русского человека?

**Перечень самостоятельных исследований учащихся**

Работа с печатными изданиями по теме, посещение детской библиотеки.

Работа с этимологическим и толковым словарями.

Работа с ресурсами Интернета. Создание модели избы в графическом редакторе MSWORD.

 Посещение музея Хлеба. Написание сочинений-отзывов.

 Сбор пословиц, иллюстрирование их и оформление папки «Хлеб всему голова».

Беседы с родителями, бабушками, прабабушками.

Создание в разных техниках на уроках технологии поделки «Русская изба».

Домашнее исследование « Сколько по времени готовится хлеб в хлебопечи?»

**Предметные области**

Окружающий мир, изобразительное искусство, технология.

**Возрастная категория участников**

Учащиеся начальных классов.

**Оформление результатов проекта**

Презентация. Выставка творческих работ.

**Программно-техническое обеспечение, необходимое для проведения учебного проект**

Компьютеры, имеющие пакет - MS Office, экран, мультимедийный проектор.

**Ресурсы**

[**http://shkolazhizni.ru/img/content/i53/53466\_or.jpg**](http://shkolazhizni.ru/img/content/i53/53466_or.jpg)

[**http://www.tokoch.ru/**](http://www.tokoch.ru/)

[**http://ru.wiktionary.org/wiki/**](http://ru.wiktionary.org/wiki/)

[**http://www.bread.tj/history/**](http://www.bread.tj/history/)

[**http://www.eda-server.ru/cook-book/muchnye/raznoe/st00228.htm**](http://www.eda-server.ru/cook-book/muchnye/raznoe/st00228.htm)

[**http://pagan.ru/slowar/h/hleb0.php**](http://pagan.ru/slowar/h/hleb0.php)

 **<http://go.mail.ru/search_images?rch=l&type=all&is=0&q>**