**Паспорт учебного проекта**

1. Название проекта:

«Как хлеб на стол пришёл»

2.Общеобразовательное учреждение : МБОУ Россошинская средняя общеобразовательная школа

3. Руководители проекта

Учитель начальных классов Кагакина Л.А.

4. Вид проекта:

 Образовательный, т.к. результаты проекта могут быть использованы на уроках окружающего мира , литературного чтения, классных часах.

5. Возраст учащихся ,на которых рассчитан проект: возраст авторов: 7-10 лет.

6. Состав проектной группы: авторы проекта: учащиеся 2 «Б» класса

7. Тип проекта:

Учебный, информационный , практико-ориентированный.

8. Заказчик проекта: родители

9.Цель проекта: формировать представления о том, как появляется хлеб на столе , формирование бережного отношения к хлебу, не только как к главному продукту, но как к результату огромного труда людей многих профессий.

10. Задачи проекта:

 раскрыть значение хлеба в жизни человека, важность труда земледельцев; узнать о профессиях людей, которые помогают попасть хлебу на стол; познакомиться с тем, как выпекают хлеб;

 познакомить с историческими фактами времён Великой Отечественной войны, с жизнью людей в это время, с трудом людей, выращивающих хлеб; формировать у учащихся нравственные ценностные ориентации, способствовать формированию нравственных суждений; развивать способность чувствовать, сопереживать; воспитывать чувство патриотизма, уважение к труду хлебороба. узнать о хлебных изделия других народов для сплочения класса.

11. Основные проблемы, которые решает проект:

 1) Что мы знаем о хлебе?

 2 ) Кто выращивает хлеб?

 3) Работа с учащимися .

12. результаты проекта:

*Практический* – выполнение рисунков детей совместно с родителями «Какой разный хлеб?» , плакатов о хлебе для использования на уроках , на классных часах, посвященных данной теме, лепка и раскраска хлебобулочных изделий из глины, создание книги –раскладушки « Как хлеб на стол пришёл».

*Методический* - презентация, плакаты с информацией о хлебе , книга –раскладушка «Как хлеб на стол пришел» могут использовать воспитатели ГПД, учителя начальных классов для проведения уроков, мероприятий.

*Образовательный* - «познание» направлено на достижение целей формирования у детей представления о том ,как появился хлеб на столе.

*Развивающий* - развитие свободного общения со взрослыми и детьми; Развитие всех компонентов устной речи, развитие продуктивной деятельности учащихся.

13. Этапы работы над проектом:

I этап.

Чтение художественной литературы:

«От зерна до каравая» - В.Д. Дацкевич, «Колосок» - украинская народная сказка, «Хлеб» - Владимир Лифшиц , «Руки человека» стихи - Виталий Бакалдин , Серия русских народных сказок «Золотые серпы»

II этап

Сбор и обработка информации. разработчиками проекта были составлены вопросы для проведения опроса- тестирования учащихся начальной школы классных руководителей, родителей по выявлению и анализу проблемы. По результатам опроса пришли к выводу , что необходимо способствовать формированию представления о том , как появляется хлеб на столе, формирование бережного отношения к хлебу, не только как к главному продукту, но как к результату огромного труда людей многих профессий .

 III этап

 1. Выставка поделок из глины «Хлебобулочные изделия», рисунков «Какой разный хлеб?»

 2. Организация и проведение внеклассного мероприятия для учащихся.

 IV этап .

План действия.

Проектная группа составила следующий план действий:

1. Проведение классного часа на тему «Как хлеб на стол пришел?»

2. Прочтение произведений о хлебе.

3. Работа с родителями ,учащимися начальной школы.

4. Реализация проекта:

\_ Выполнение рисунков ,поделок из глины .

- Знакомство с национальными хлебными изделиями ( т.к. класс многонациональный).

- выставка хлебных изделий, подборка пословиц ,загадок, стихотворений о хлебе вместе с родителями, выполнение презентации.

V этап.

Реализация плана действий.

В результате совместной деятельности руководителей проекта , учащихся, родителей проект «Как хлеб на стол пришел?» начал свою реализацию с начала учебного года.

В результате проделанной работы, проект был осуществлен в течении 6 месяцев

VI этап

Результаты реализации проекта.

*Практический*- выполнение рисунков, плаката с информацией «Какой разный хлеб» для использования на уроках окружающего мира, на классных часах, на внеклассных мероприятиях.

*Методический*- презентация, рисунки, плакаты, книга – раскладушка о хлебе могут использовать воспитатели ГПД, учителя начальных классов.

*Образовательный* – реализация проекта дает возможность учащимся узнать подробнее информацию о хлебе.

*Развивающий* - развитие и формирование у детей представления о том, как появился хлеб на столе. - развитие свободного общения со взрослыми и детьми; Развитие всех компонентов устной речи, развитие продуктивной деятельности учащихся.

14. Распределение ролей в проектной группе:

Авторы проекта: 2»Б» класс - обработка информации , подготовка мероприятий, презентации проекта.

Руководители проекта: Кагакина Л.А. учитель начальных классов.

Родители учащихся: выполнение рисунков, плакатов ,выпекли разные хлебные изделия.

15. Апробация проекта: проведение мероприятий

16. Выводы.

1. Реализация проекта дала возможность учащимся узнать подробнее информацию на тему «Как хлеб на стол пришел» о бережном отношении к хлебу ,о многонациональных хлебных изделиях, для сплочения коллектива.

2. В результате участия в реализации проекта учащиеся приобрели знания по теме «Как хлеб на стол пришел» ,узнали о национальных хлебных изделиях ,с целью сплочения коллектива т.к. класс многонациональный.

Получение хлеба – это трудоемкий процесс, состоящий из нескольких последовательных этапов, в котором задействованы люди разных профессий

Выращивание хлеба очень сложный и трудоемкий труд, в нем участвуют люди разных профессий: агрономы, трактористы, комбайнеры, хлеборобы, пекари.

Агроном должен знать, какие зерновые культуры надо сеять на полях, в какие сроки начинать сев и уборку урожая, как удобрять землю. Он объясняет трактористу как боронить, сеять, пахать землю. А выращивают хлеб, ухаживают за ним хлеборобы.

Трактористы должны следить за техникой, во время ее починить, правильно эксплуатировать. Масса, намолоченная комбайном, содержит кусочки соломы, комочки земли. А в примесях содержится влага, от нее зерно может сгнить, т.е. может пропасть труд агронома, тракториста, комбайнера, хлебороба.

Чтобы этого не произошло, следующий этап работы - ток, где очищают зерно от примесей, просушивают. Далее зерно везут на элеватор, где оно хранится. По мере надобности зерно отправляют на мельницу, где из него получают муку. Оттуда мука поступает в хлебозаводы.

Выбранная нами тема проекта «Как хлеб на стол пришел» актуальна