



Краеведческий проект

Тема:

*«Хлеб –
всему голова»*

Тип:

*Информационно-практико-
ориентированный*

Классификация:

Групповой

Срок реализации:

Долгосрочный (до 1 года)

Цель: обобщение знаний воспитанников о родном крае, через разностороннее рассмотрение понятия «Хлеб»

- **Расширить знания воспитанников по теме проекта, с учетом возрастных особенностей;**
- **Развивать умения исследовательской деятельности социального взаимодействия;**
- **Воспитывать любовь к родному краю, уважение к людям труда и бережное отношение к хлебу.**

Социальная ориентация:

- Обсуждение различных праздников, религиозных традиций связанных с хлебом;
- Посещение предприятий и изучение работы людей, связанных с выпечкой и продажей хлеба;
- Поиск информации о роли и традициях хлеба в различных народных культурах;

Математика

- Высчитывание количества кусков, на которое можно разрезать булку;
- Сравнение и классификация цен на различные сорта хлеба;
- Взвешивание хлеба;
- Подсчет и сравнение количества совочков муки, помещаемое в разные ёмкости;

Искусство

- Изготовление изделий из соленого теста;
- Выполнение аппликаций из зерен;
- Изготовление шапочки пекаря;
- Рисование иллюстраций для сказок и стихов о хлебе.

Естественные науки

- Изучение зерен, ростков различных злаков;
- Посев семян злаков и наблюдение за их ростом;
- Изучение происхождения различных сортов хлеба, (составление карты)
- Построение моделей развития злака;

Языковые дисциплины

- Чтение произведений о хлебе;
- Совместное сочинение о хлебе;
- Сбор пословиц и поговорок о хлебе;
- Составление книжки рецептов выпечки хлеба;

Перспективный план

Осень

Тема: « Дело может быть простое - белый хлебушек испечь»

- экскурсия на хлебозавод
- экскурсия в хлебный магазин

Результат: папка- «раскладушка» (фотомонтаж)

Зима

Тема: « Кто нас кормит хлебом?»

Результат: альбом с сочинениями и рисунками
о профессиях.

Весна

Тема: « Такой разный хлеб»

Результат: Кулинарная книга рецептов хлеба народов населяющих г. Сочи.

Праздник: « Хлеб всему голова»

Тема: «Дело может быть простое - белый хлебушек испечь...»

Содержание: наблюдение за процессом изготовления хлеба, (экскурсия на хлебозавод), изучение ассортимента хлебобулочных изделий в городских магазинах (экскурсия в магазинах «Калач»). Результат: фотомонтаж- «раскладушка».

Презентация.

Рассказ по фотографиям.

Наша группа изучала процесс выпечки хлеба разных сортов. Для этого мы совершили две экскурсии, после которых оформили этот фотоальбом.

Первая экскурсия была на хлебозавод. По фотографиям, которые мы делали видно, как проходит процесс. Сначала мука по специальным трубам проходит в большие чаши. Отдельно подходят дрожжи. Затем в чашах смешивают муку и дрожжи, и добавляют через распределитель воду, сахар, соль. Затем замешивают тесто, оставляют на время, чтобы оно могло подойти. Потом готовое тесто проходит через корыто Рабиновича и попадает в специальное устройство, которое порциями раскладывает тесто в формы. Формы поднимают в печь.

А ещё мы видели, как подводный хлеб разделяют не машиной, а руками. Один кусок теста накрывают другим и кладут в круглые формы. Готовый хлеб укладывают в специальные лотки и развозят по магазинам. На хлебозаводе нас угостили свежим хлебом, было очень вкусно.

Вторая экскурсия была в магазин «Калач», там мы рассматривали разные сорта хлеба и изделия из теста.

Например: белый и серый хлеб, который покупают больше всего.

Ещё есть подовый хлеб,

обсыпной,

нарезной батон,

городские булочки,

целебный хлеб,

рожки и многое другое.

Наш сочинский хлебокомбинат один из лучших в крае, его хлеб очень вкусный.