Областное Государственное Казенное Учреждение Социального Обеспечения «Социально-реабилитационный центр для несовершеннолетних Иркутского муниципального округа»

**Творческая работа (проект) сценической направленности**

**«От зернышка к хлебушку»**

Выполнила: Инструктор по труду: **Жеребцова Наталья Тимофеевна**

2025г

Творческая работа (проект)

Продолжительность проекта: краткосрочный

Срок реализации: март 2025

Участники: воспитанники центра

**Актуальность:**

Хлеб- это продукт человеческого труда. Именно хлебу отведено самое главное место на столе. Ценность хлеба ничем нельзя измерить. При этом современные дети часто не знают, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть к нам на стол. Сколько труда нужно приложить, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб. Многие дети не знают о труде хлебороба, выращивающих хлеб, и поэтому относятся к хлебу небрежно. Проект призван обратить внимание детей о труде выращивания хлеба, воспитание бережного отношения к хлебу. Творческая работа сценической направленности «От зернышка к хлебушку» разработано, с целью понимания у воспитанников последовательности процесса пути хлеба и представления его ценности. Через обыгрывание театрализованной сказки и проведение практического кулинарного занятия по выпечке хлеба (калачей), педагог учит детей последовательности изготовления хлеба и воспитание трудолюбия. **Цель**: Расширить знание детей о хлебе. Привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его. **Задача**: Воспитание бережного отношения к хлебу. **Ожидаемый результат**: воспитанники получили знания о том, как выращивают хлеб, донести до детей, что хлеб это итог большой работы многих людей. Воспитанники имеют представление о профессии пекаря, хлебороба. **Обогащен словарный запас детей словами, пословицами**. **Беседа**:

«Как хлеб на стол пришел», «Хлеб всему голова», «Берегите хлеб», **Пословицы и поговорки**:

«Хлеб да каша еда наша», «Хлеб-батюшка, вода-матушка»

**Инсценировка Русской народной сказки «Колосок»**

Цель: подготовка детей к самостоятельной жизни

Задача: Формировать умение разыгрывать несложное представление по знакомому литературному произведению. Использовать для воплощения образа интонацию, мимику, жесты.

План:

1.Чтение сказки

2.Инсценирование сказки, Обсуждение поступков героев

3.Практическое занятие. Проведение занятия по кулинарии, приготовление хлеба (по технологической карте)

По мотиву русской народной сказки «Колосок», инсценировка на тему: «От зернышка к хлебушку»

Группа детей в возрасте от 7-9лет

Читательский уровень-умеренный

Роли: мышонок Круть- Юля Р (9лет), мышонок Верть- Настя Н (9лет), роль Петушка- Сергей Р (8лет)

Ведущая: Жеребцова Наталья Тимофеевна

Атрибуты: русская печь, стол, стулья, веник, колосок, мешок с мукой, костюмы

**Ведущий:**

-Жили-были два мышонка…

Мышата (выскакивают по очереди):

-Круть!

-Верть!

-Да петушок…

Петушок (важно выходит):

-Золотистый Голосок!

-Петушок чуть свет вставал и работать начинал.

-Ну, а что же наши мышки? Круть и Верть? Они, плутишки, только пели и плясали, а забот совсем не знали.

Мышата (прыгают, играют)

-Вот однажды Петушок Золотистый Голосок двор у дома подметал, колосок, вдруг, увидал.

Петушок (выходит с веником, подметает пол, находит колосок):

-Эй, мышата, помогите, колосок обмолотите!

Круть:

-Чур, не я!

Верть:

-Ой-ой, не я!

Петушок:

-Ладно, сам обмолочу, зёрен много получу!

**Ведущий:**

- Зёрен целая гора! Что ж, на мельницу пора.

Петушок (зовет мышат):

-Эй, мышата, помогите. Вы муки уж намелите.

Круть:

-Чур, не я!

Верть:

-Ой-ой, не я!

Петушок (берет зерна и идет на мельницу):

-Делать нечего, отправлюсь сам на мельницу и справлюсь!

(выходит с мукой)

Круть (говорит удивляясь):

-Намолол мешок муки!

Верть :

-Калачи теперь пеки!

Петушок:

-Надо тесто замесить, печку жарко истопить, чтоб к обеду калачи испеклись вкусны, легки.

Петушок (зовет мышат)

-Эй, мышата, помогите. Дров скорее принесите.

Круть:

-Чур, не я!

Верть:

-Ой-ой, не я!

(мышата играют)

Круть:

-Ох, как я проголодался!

Верть:

-Да и я уж наигрался!

Вместе:

-Побежим-ка к Петушку, да съедим по калачу!

**Ведущий:**

-Тут мышата – прыг за стол. Петушок к ним подошёл.

Петушок(грозя мышатам)

-Подождите-подождите! Вот вы мне сперва скажите, кто зерна намолотил да на мельницу сходил. Тесто кто месил?

Круть:

-Всё ты.

Петушок:

-Печку кто топил?

Верть:

-Всё ты.

Петушок:

-Ну, а что же вы?

Мышата вместе (грустно):

-Играли. И тебе не помогали.

**Ведущий:**

-Что тут делать, как тут быть? Не за что мышей хвалить!

Мышата нехотя выходят из-за стола.

-Ведь на нас сердит он был.

Мы ему не помогали,

От работы убегали.

Стыдно очень нам теперь

За безделье и за лень.

(Мышата просят прощения у Петушка)

Мышата вместе:

-К Петушку мы приходили

И прощения просили.

Обещали не лениться,

Вместе весело трудиться,

Снова в поле побежали,

Колосок там отыскали.

(Мышата убегают и приносят колосок)

-Вот пришли у вас просить,

Что с ним делать, как нам быть?

Петушок помоги,

Калачи печь научи!

**Практическое занятие**

В рамках подготовки к самостоятельной жизни педагогом Жеребцовой Н.Т. Для детей проведено занятие по кулинарии- выпечка хлеба (калачей)

Цель: Приготовление дрожжевого теста

Задача: Ознакомление с технологически правильным процессом приготовления дрожжевого теста.

Прививать интерес детей к кулинарному искусству, развивать навыки самостоятельности.

**Объяснение педагога детям последовательности замеса теста**-инструкция

-Ребята, сегодня мы с вами будем заводить тесто при помощи планетарного миксера.

1.-Для начала растворите дрожжи в теплой воде. Добавьте муку и соль.(дети выполняют действия)

-Хлеб лучше печь из муки 1 сорта, на мой вкус такой хлеб вкуснее.

2.-Установите чашу в миксер и при помощи насадки «Крюк» замесите тесто.(замешивают тесто)

3.-Тесто округлите, прикройте чашу крышкой и поставьте в теплое место для подъема (выполняют)

-Примерно через час тесто увеличится в объеме

4.-Разделите тесто на 4 части и сформируйте калачи (выполняют действия)

5.-Чтобы калач был более-менее ровный, скатайте жгут. Один конец жгута должен быть тонким, а второй конец расплющите как лепешку. Затем лепешку оберните вокруг тонкого конца и защипните.

6.-Выложите калачи на противень, закройте полотенцем и оставьте на расстойку

7.-Калачи увеличились в объеме. Через 30-40 мин.

8.-Выпекаем калачи в разогретой духовке до 180 град, 20-25 минут.

9.-Прикрыть хлеб полотенцем и полностью остудить. 



