**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

 **«Детский сад №17»**

**Опыт работы по проекту**

**«Его величество – Хлеб»**

**для старшей группы**

 Выполнила: Ракушина Е.Ю.

Дзержинск 2021

Я хочу представить опыт работы для старшейгруппы по проекту «Его Величество - Хлеб»

Как возникла идея проведения такого проекта?

 Хлеб издавна считался нашим богатством.На Руси к хлебу всегда относились с почтением и благоговением.Слагали песни, стихи, пословицы:

* Хлеб – батюшка, водица — матушка.
* Хлеб – дар божий.
* Без хлеба и мёдом сыт не будешь.

В настоящее время у детей недостаточно сформированы знания о ценности хлеба, о процессе выращивания хлеба, о труде людей, участвующих в производстве хлеба. Этому способствует и низкий уровень заинтересованности родителей к воспитанию у детей бережного отношения к хлебу, уважение к традициям русского народа***.***

В программе «От рождения до школы»по данной теме посвящено только 2 занятия. А поскольку, вопросов накопилось много и многое хотелось узнать. Мы и решили воплотить в жизнь проект «Его Величество – Хлеб», Для его реализации используя вечернее и утреннее время, атак же во время прогулки.

**ЦЕЛЬ ПРОЕКТА:**
Систематизировать, обобщить и расширить представления детей о ходе процесса рождения хлеба до поступления хлеба на стол.

Эта тема всегда актуальна в работе с детьми старшего дошкольного возраста. На Руси с давних пор хлеб считался главным богатством. Без него не обходится ни один приём пищи. При этом современные дети часто не догадываются, какой долгий путь он проходит, чтобы попасть на стол, сколько труда нужно приложить людям, чтобы посеять, вырастить, помолоть зерно, а затем испечь хлеб.

Данный проект был призван обратить внимание детей, какими усилиями появляется хлеб на нашем столе, воспитывать бережное отношение к хлебу.

 Мы начали этот проект в январе. Потому что в январе тематика недель совпала с нашими интересами «Народная культура и традиции» в рамках этих двух недель мы начали нашу работу. А потом продолжили, увидев интерес детей и родителей к данной теме. В результате, проект, который в начале предполагал двухнедельный срок, стал сроком 2 месяца.

Во время реализации этого проекта мы ставили перед собой следующие задачи по всем видам деятельности с интеграцией в различные образовательные области

.

**1. Изучить историю возникновения хлеба.**

**2. Узнать, почему хлеб называют хлебом, как хлеб выращивали раньше.**

**3. Дать детям представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы**

 **стать хлебом.**

**4. Формировать представление о труде взрослых в сельском хозяйстве и**

 **промышленности.**

**5. Обогащать словарный запас детей новыми словами. Учить правильно**

 **строить предложения , высказывать свои мысли.**

**6. Развивать творческие способности детей.**

**7. Способствовать детской любознательности, расширять кругозор.**

**8. Воспитывать бережное отношение к хлебу и уважение к труду людей**

 **разных профессий, занимающихся выращиванием и производством хлеба.**

Работу мы начали с презентации для детей «Чудо земли – хлеб» и использовали очень эффективную «Методику трех вопросов».

Заключается она в следующем:

Накануне новой темы педагог начинает обсуждение с детьми. Что они знают и что хотят узнать по этой теме? Педагог просто ведет разговор в виде познавательной беседы. Все вместе дети отвечают на 3 основных вопроса:

1. Что мы знаем про это?

2. Что хотим узнать?

3. Что надо сделать, чтобы это узнать?

Все ответы, идеи детей педагог фиксирует наглядно, записывает печатными буквами на доске (отлично, если некоторые дети уже умеют читать) или фиксирует идеи детей схематично, знаками (для нечитающих). Возле каждой записанной идеи ставится имя ее автора (имя ребенка). Получается своего рода наглядный план работы над темой.

Заполненная таким образом, «модель трех вопросов» вывешивается в приемной, там, где ее хорошо видят родители. В этом случае взрослые невольно продолжат разговор с детьми дома — будут спрашивать, подсказывать, вместе посмотрят нужные книги или телепередачи. Таким простым образом взрослые будут включены в образовательный процесс.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что мы знаем | Что хотим узнать | Где можем узнатьт |
| Хлеб продается в магазине (Богдан)Хлеб бывает белый и черный (Кира)Хлеб вкусный и ароматный.(Вероника)Он полезный (Коля)Сеют зерно и отвозят на мельницу (Аня)Хлеб пекут из муки (Полина) | Как растет хлеб? (Вова)Как готовится тесто? (Милана)Какой хлеб вкусней? (Даша)Как правильно кушать хлеб? (Соня) | Спросить у взрослых(Полина)Посмотреть в интернете(Даша)Прочитать в книге, энциклопедии(Коля)Посмотреть кино или мультики(Вова)Сходить в музей(Арина) |

Начиная проект мы планировали получить следующие результаты

♦ сформировать у детей представления о ценности хлеба;

 ♦ получить знания о том, как выращивали хлеб в старину, и как это происходит сейчас, донести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей;

 ♦ воспитывать интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в производстве хлеба;

 ♦ воспитывать бережное отношения к хлебу.

Но в процессе работы они даже в чём то превзошли наши ожидания

Проект реализовывали в три этапа.

I этап – подготовительный.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап | Срок | Образовательнаяобласть | Содержание образовательнойдеятельности | Результат |
| подготовительный | 16-23 января |  | Деятельность воспитателя | Деятельность детей | Работа с родителями | Уровень знаний по теме «Откуда хлеб пришёл»: Стадия формирования – 0%Стадия становления – 48% Точка роста – 52%. Родители информированы, у детей вызван интерес.  |
| Определение педагогом целей и задач в соответствии с возрастом и образовательными областями; планирование деятельности;Выявление первоначальных знаний детей о хлебе. Подбор литературы, фотографий. Ввод детей в проблему.  | Принятие задач проекта. | Беседа с родителями«Значение хлеба в жизни человека» |

Январь

 Определили следующую работу:

1. Обсуждение темы проекта, задач

2. Определение уровня знаний детей о хлебе.

3. Подбор наглядно-дидактических пособий.

4. Подбор необходимой литературы по данной теме (художественной и методической)

II этап – основной этап (практический)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап | Срок | Образовательнаяобласть | Содержание образовательнойдеятельности | Результат |
| Основной |  |  | Деятельность воспитателя | Деятельность детей | Работа с родителями |  |
|  |  |  |

Январь-февраль

1. Цикл бесед.

2. Дидактические игры.

3. Чтение художественной литературы по теме.

4. Художественное творчество (рисование, лепка из солёного теста).

5. знакомство с презентациями

 «Откуда пришел хлеб» «От зернышка до хлебушка»; «Как наши предки выращивали хлеб»

6. Просмотр познавательного видео о хлебе.

7. Сбор репродукций известных художников по теме.

8. Исследовательская деятельность

10. Экскурсия на пищеблок, наблюдение за замешиванием теста

11. Работа с родителями.

12. Итоговый эксперимент «Хлеб - всему голова»

II этап – основной этап (практический)

III этап заключительный

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Этап | Срок | Образовательнаяобласть | Содержание образовательнойдеятельности | Результат |
|  | Деятельность воспитателя | Деятельность детей | Работа с родителями |  |
|  |  |  |

Февраль

Обобщение информации.

Большое значение в начале осуществления нашего проекта мы отводили чтению художественной литературы и рассматриванию иллюстраций о выращивании хлеба в старинные времена и сейчас.

**Слайд №12**

1. Когда дети создают, какой - то продукт, это, несомненно, доставляет радость, помогает закрепить новый материал.Этот проект помог нам обогатить РППС в группе такими пособиями как
2. - Пособие «От зерна до стола» .
3. - Лэпбук «Хлеб – всему голова!» .
4. - Выставка рисунков «Хлебобулочные изделия».
5. - Дидактическая игра «Откуда хлеб на стол пришёл»
6. Мини-музей «Хлеб всему голова»
7. Дидактическая игра «Повтори по образцу»

**Слайд №13**

В наш век, где много информации можно почерпнуть из интернета, мы подобрали познавательное детское видео о хлебе. Вместе с волчонком по кличке «Зубок» ребята узнали, как растёт пшеница на полях, о том, как трудиться комбайнёр, как получается хлеб;

 Так же посмотрели презентации из истории появления хлеба. Большой интерес вызвали презентации о том как наши предки выращивали хлеб

**Слайд №14**

После просмотра презентаций мы решили провести эксперимент и самим прорастить зерна пшеницы и овса . Наиболее удобным для рассматривания нам показались ненужные коробочки от дисков в них видно все стадии прорастания зёрен

**Слайд 15**

Что бы закрепить знания полученные на протяжении первых двух недель проекта мы провели весёлую викторину «Хлеб – всему голова».Дети соревновались в знании этапов выращивания хлеба,знании профессий тружеников села связанных с хлеборобством.Где весёлые конкурсы чередовались с серьёзными вопросами викторины по истории возникновения хлеба

**Слайд № 16**

Когда мы поняли, что проект должен продолжиться , мы решили посетить наш пищеблок и понаблюдать как наши повара замешивают тесто для самых вкусных в мире пирожков.

**Слайд №17**

Затем мы сами решили стать пекарями и из солёного теста налепить различных булочек , батонов, и прочей красоты, сначала предполагали , что будем использовать их в наших играх , но получилась действительно , здорово и на вид так вкусно , что хотелось попробовать. , и мы создали свой мини музей хлеба который до сих пор существует в нашей группе.

**Слайд №18**

Родители тоже не оставались в стороне они принимали самое активное участие в жизни нашей группы. С радостью откликались на все наши начинания. Самое активное участие и заинтересованность проявили в организации выставки совместного творчества «От зерна до стола»

**Слайд № 19**

Мы организовали и провели эксперимент под названием «А в этом переулочке у нас пекутся булочки». Дети участвовали в приготовлении теста, самостоятельно добавляли по очереди все ингредиенты в хлебопечь.

Затем следили за замешиванием теста в хлебопечке и за тем как тесто поднималось, Пока мы были на прогулке хлебопечь выпекла нам ароматный белый хлеб как раз к обеду. В процессе приготовления закрепили названия продуктов, которые необходимы для выпекания белого хлеба. Булочка получились пышная, ароматная, душистая (Эту работу мы проводили в день итогового события).

**Слайд №20**

Я считаю, что наш проект принёс много пользы. Дети стали бережнее относиться к хлебу, все получили море положительных эмоций и новых знаний. И конечно этот проект сплотил ещё крепче и без того дружный коллектив детей , родителей и педагогов.

**Слайд № 21**

**И на последок.**

Хотелось бы пожелать вам счастья!