

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад № 406  
Орджоникидзевского района г. Екатеринбурга

---

620042, г. Екатеринбург, ул. Избирателей, д. 11, тел.(343) 320-41-42, 320-40-73  
620042, г. Екатеринбург, ул. Стахановская, д. 53а, тел. (343) 320-31-11, тел/факс (343) 320-31-00  
mbdou406@mail.ru

## **МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА ВОСПИТАТЕЛЬНОГО СОБЫТИЯ «СЛАВА ХЛЕБУ НА СТОЛЕ»**

**Автор:** Абросимова Анна Игоревна (воспитатель),  
Бузмакова Елена Викторовна (воспитатель)

г. Екатеринбург, 2023

**Аннотация:** методическая разработка воспитательного события содержит описание подготовки и проведения праздника Всемирный день хлеба в Муниципальном бюджетном дошкольном образовательном учреждении – детского сада № 406 16 октября 2022 года. Воспитательное событие «Слава хлебу на столе» было проведено для детей от 3 до 7 лет. В течение недели воспитатели в каждой возрастной группе провели мероприятия согласно плану предварительной работы с детьми. Итоговым мероприятием воспитательного события было посещения Музея хлеба, организованного в музыкальном зале детского сада. С целью оценки результативности воспитательного события было проведено анкетирование детей от 4 до 7 лет перед проведением воспитательного события и после. Результаты представлены в Приложении 16.

**Актуальность:** в связи с реализацией рабочей программы воспитания в дошкольных образовательных организациях с 2021 года воспитательное событие стало частью образовательной деятельности как способ реализации календарного плана воспитательной работы. Разработка и реализация воспитательных событий в соответствии с календарным планом воспитательной работы осуществляется почти каждую неделю. С целью качественной подготовки события в нашем детском саду был составлен график ответственных педагогов за конкретный праздник. Также с целью обеспечения качества работа педагогов была организована в паре. По результатам 2022 – 2023 учебного года на итоговом педсовете МБДОУ – детского сада № 406 методом анонимного голосования воспитательное событие «Слава хлебу на столе» было признано лучшим. Актуальность данной методической разработки обусловлена следующими факторами: во-первых, образовательная программа дошкольного образования подразумевает проектирование воспитательных событий в соответствии с календарным планом воспитательной работы; во-вторых, воспитательное событие «Слава хлебу на столе» получило высокую оценку от педагогического сообщества МБДОУ – детского сада № 406; в-третьих, реализация данного воспитательного события решает задачи нескольких направлений воспитания – трудового, духовно-нравственного, патриотического, социального и познавательного.

**Цель:** создание условий для трудового, патриотического воспитания дошкольников и их познавательной активности через ознакомление детей с праздником Всемирный день хлеба.

**Задачи:**

1. Образовательные:

- расширить знания детей о пользе хлеба, о его ценности, о том, каким трудом добывается хлеб для каждого из нас;
- создать условия для мотивации получения детьми знаний о производстве хлеба;
- формировать представление детей о росте растений, производства муки, через организацию экспериментальной деятельности.

2. Развивающие:

- развивать умение видеть, чувствовать и рассуждать о явлениях природы;

- развивать мелкую моторику, воображение, память.

### 3. Воспитательные:

- формировать эмоционально позитивное сотрудничество со взрослыми и сверстниками в процессе решения поставленной задачи;

- воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда;

- воспитывать любовь к родной земле.

**Планируемые результаты:** дети имеют представление о том, как выращивают, изготавливают и пекут хлеб; умеют различать сорта хлеба; дети бережно относятся к предметному миру как результату труда взрослых, интересуются субъективно новым и неизвестным в окружающем мире; дети проявляют любознательность, активно задают вопросы взрослым и сверстникам.

**Материалы и оборудование:** самовар, баранки, колоски, сорта зерновых культур (пшеница, ячмень, овес), контейнеры с землей, камни, мука, ингредиенты для изготовления теста (мука, соль, дрожжи, вода), готовое тесто, формы для выпечки хлеба, русская печь, разные сорта хлеба (пшеничный, ржаной, отрубной, бездрожевой), булка пшеничного хлеба, обои времени, музыкальное сопровождение.

### Предварительная работа:

<i>С детьми младшего дошкольного возраста</i>	<i>С детьми старшего дошкольного возраста</i>
1.Беседа о хлебе	1.Беседа о хлебе
2.Рассказать, люди каких профессий трудились, чтобы получить хлеб (тракторист, комбайнер, пекарь)	2.Познакомить с технологией изготовления хлеба (с этапами)
3.Чтение сказки «Колобок»	3.Рассказать, люди каких профессий трудились, чтобы получить хлеб (агроном, тракторист, комбайнер, мельник, пекарь)
	4.Чтение сказки «Лисичкин хлеб»
	5.Прочитать и обсудить пословицы и поговорки о хлебе
<i>С родителями (законными представителями)</i>	
- Совместное приготовление колобков - При посещении магазина обращать внимание ребенка на разные сорта хлеба	- Просмотр мультфильма «Как растет хлеб» (Мальшарики «Колосок») с последующим обсуждением - При посещении магазина позволить ребенку самостоятельно выбрать хлеб, обратив внимание на разнообразие сортов

**Технологическая карта итогового события «Музей хлеба» для детей старшего дошкольного возраста**

<b>Этапы (последовательность) деятельности</b>	<b>Содержание деятельности</b>	<b>Действие, деятельность педагога</b>	<b>Действие, деятельность детей, выполнение, которых приведет к достижению запланированных результатов</b>	<b>Планируемый результат</b>
Вводно-организационный	Бабушка с дедушкой сидят за столом, пьют чай. (Приложение 1) Дети заходят, здороваются. Баба: дед, смотри, кто к нам в гости пожаловал. Дед: здравствуйте детишки, вы попали в музей хлеба.	Установление контакта с детьми, организация образовательного пространства	Приветствие и рассадка за общий стол с бабушкой и дедушкой. (Приложение 2)	Готовность к предстоящей деятельности, внутренняя мотивация на деятельность
Опора на имеющийся опыт	Кто из вас знает, из чего готовят хлеб? Из чего получается мука?	Поощряет детей к высказыванию	Выражают собственные мысли, с опорой на имеющийся опыт	Умеют согласовывать слова, предложения

Знакомство с историей	Дед: позвольте, ребята, вам немного рассказать о том, как пахали землю в старину	Педагог демонстрирует детям ленту времени (Приложение 3)	Рассматривают изображения на ленте времени (Приложение 4)	Проявляют интерес к деятельности
Опытно-экспериментальная деятельность	Дед: мальчики и девочки, давайте мы с вами попробуем посеять зерно (Приложение 5)	Педагог раздает каждому ребенку по зернышку и помогает садить его в контейнеры с землей	Дети пробуют самостоятельно посадить зерно и полить его (Приложение 6)	Овладение определенными навыками и умениями в посадке зерна
Наблюдение	Баба: ребята, смотрите, как заколосилось у нас поле!	Педагог демонстрирует контейнер с заколосившимися растениями	Дети рассматривают колосья (овес, пшеница, ячмень) (Приложение 7)	Проявляют интерес
Опытно-экспериментальная деятельность	Дед: Чтобы получить муку зерно перетирали (Приложение 8)	Педагог растирает зерно камнями в следствии чего появляется мука	Дети пробуют получить муку	Овладение определенными навыками в растирании зерна и получении муки.
Знакомство с техническим прогрессом	Баба: давайте рассмотрим ленту времени о производстве муки	Педагог демонстрирует изображения о том, как получали муку в разное время	Дети рассматривают изображения (Приложение 9)	Проявляют интерес к деятельности

Динамическая пауза	<p>Рос сперва я в поле  Летом цвел и  колосился,  Он в зерно вдруг  превратился.  Из зерна – в муку и  тесто,  В магазине занял  место  Вырос он под синим  небом,  А пришел на стол к  нам-хлебом.</p>	Педагог показывает движения детям	<p>Дети слегка покачивают руками, Постукивают кулаками друг об друга, Выполняют упражнение «Пальчики здороваются», Сжимают, разжимают кулаки, Вытягивают руки вперед, ладонями вверх</p>	Снятие напряжения
Экспериментальная деятельность	Баба: а сейчас, ребята, давайте замесим тесто.	Педагог подает ингредиенты для теста (Приложение 10)	Дети помогают бабе месить тесто (Приложение 11)	Расширение новых знаний о компонентах теста
Познавательное развитие	Баба: после того, как наше тесто настоялось и поднялось, ему придают форму хлебной булки, а затем кладут в специальную форму для выпечки,	Педагог демонстрирует детям чугунную форму для выпечки хлеба и показывает, насколько ее нужно заполнять тестом	Дети внимательно смотрят, получают новую информацию о технологии выпечки хлеба	Проявляют интерес к получению новых знаний

	заполняя ее до половины, так как в процессе готовки тесто поднимается в два раза			
Сюрпризный момент	Баба: ну что, ребята, тесто мы с вами замесили, в форму положили, теперь нам с вами нужно выпечь хлеб Дед берет форму с тестом и ставит ее в печь. Звучит песня «Русская печка». После прослушивания произведения, баба достает из печи готовую свежую булку хлеба (Приложение 13)	Стимулирует любознательность детей к получению новых знаний и прослушиванию музыкального произведения.	Дети удивляются, интересуются. Выражают собственное мнение. Водят хоровод вокруг печи под песню «Русская печка» (Приложение 12)	Проявляют интерес к информации в процессе обучения
Дегустация сортов хлеба	Дед и баба приглашают детей попробовать различные сорта хлеба	Педагог стимулирует любознательность и интерес детей, помогает в выборе	Дети пробуют нарезанные кусочки различных сортов хлеба	Познакомить и попробовать на вкус новые сорта хлеба

	(Приложение 14) (Приложение 15)			
Рефлексия	Баба и дед предлагают ребятам нарисовать на выбор два изображения: «солнце» и «туча» и задают вопрос: С каким настроением вы сегодня уходите с нашего мероприятия?	Педагог раздает бумажки и карандаши	Дети рисуют и объясняют свой рисунок	Сформировать элементарные навыки самоконтроля



## Приложение



*Приложение 1*



*Приложение 2*



*Приложение 3*



*Приложение 4*



Приложение 5



Приложение 6



*Приложение 7*



*Приложение 8*



Приложение 9



Приложение 10



*Приложение 11*



*Приложение 12*



Приложение 13



Приложение 14



*Приложение 15*



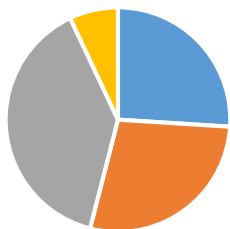
Анкетирование было проведено среди воспитанников подготовительных, старших и средних групп МБДОУ детского сада №406. Количество респондентов – 89 человек. Далее вы можете ознакомиться с результатами анкетирования ДО мероприятия и ПОСЛЕ.

До воспитательного события

После воспитательного события

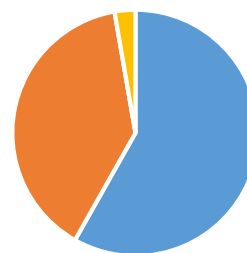


Куда в вашей семье  
используют недоеденный  
хлеб?



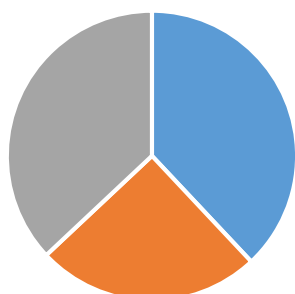
- на корм домашним животным
- сушат сухари
- выбрасывают
- не знаю

Что бы вы стали делать с  
недоеденным хлебом?



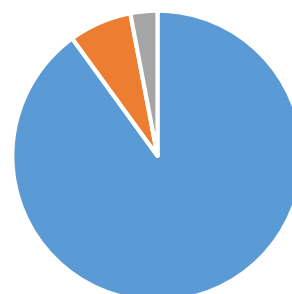
- на корм домашним животным
- сушить сухари
- выбрасывать
- не знаю

Часто ли вы недоедаете  
кусок хлеба?



- всегда доедаю
- иногда доедаю
- часто оставляю недоеденным
- 

Часто ли вы недоедаете  
кусок хлеба?



- всегда доедаю
- иногда доедаю
- часто оставляю недоеденным
- 

Подводя итоги анкетирования, можно проанализировать, как менялись ответы детей до воспитательного события «Слава хлебу на столе» и после. Дети стали более бережно относиться к хлебу, узнали, какой хлеб бывает и поняли, что хлеб, это не игрушка.