

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

Этапы (последовательность) деятельности	Содержание деятельности	Действие, деятельность педагога	Действие, деятельность детей, выполнение, которых приведет к достижению запланированных результатов	Планируемый результат
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

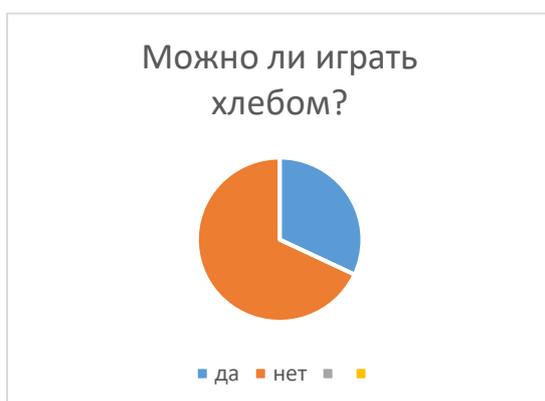
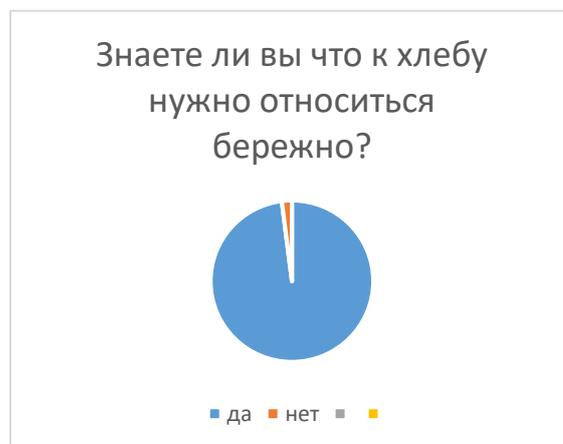
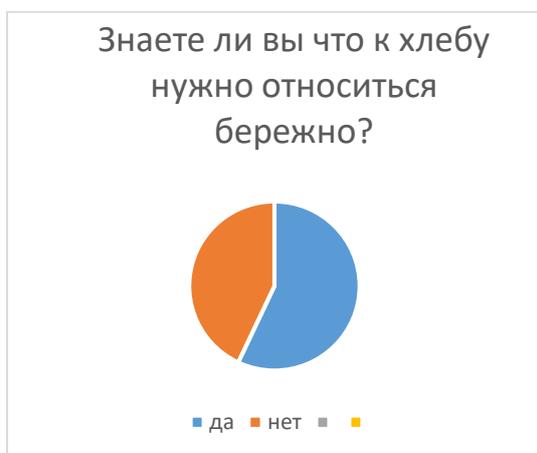


Приложение 15

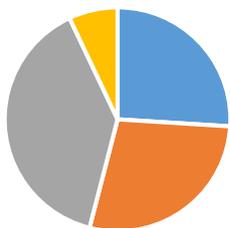
Анкетирование было проведено среди воспитанников подготовительных, старших и средних групп МБДОУ детского сада №406. Количество респондентов – 89 человек. Далее вы можете ознакомиться с результатами анкетирования ДО мероприятия и ПОСЛЕ.

До воспитательного события

После воспитательного события

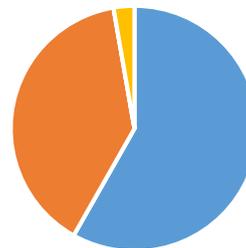


Куда в вашей семье
используют недоеденный
хлеб?



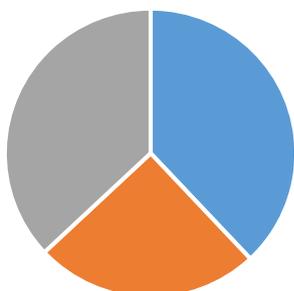
- на корм домашним животным
- сушат сухари
- выбрасывают
- не знаю

Что бы вы стали делать с
недоеденным хлебом?



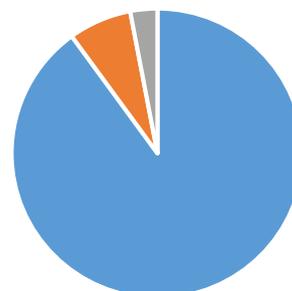
- на корм домашним животным
- сушить сухари
- выбрасывать
- не знаю

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.