

РЕЦЕНЗИЯ

на методическое пособие

«Хлебный дворик»

Алимовой Алие Райимовны, педагога дополнительного образования, Берковской Ирины Николаевны, Оганнисян Нарине Вагаршаковны воспитателей МБДОУ № 83 «Колосок» МО г. Новороссийск

Представленное группой авторов Алимовой Алие Райимовной, Берковской Ириной Николаевной, Оганнисян Нарине Вагаршаковной методическое пособие «Хлебный дворик» направлено на патриотическое воспитание дошкольников с целью сохранения традиций и обычаев казачества, формирование у дошкольников любви к малой Родине, ценностных ориентиров, приобщение детей к историко-культурному наследию предков.

Актуальность данного методического пособия обоснована запросом общества на модернизацию системы образования, требующую новых подходов к организации работы в дошкольном образовательном учреждении.

Содержание пособия соответствует заявленной цели, обозначенным задачам, построено в соответствии с требованиями ФГОС ДО и отражает основные направления приобщения детей к различным аспектам социокультурной деятельности, соответствует основным положениям возрастной психологии и дошкольной педагогики, выстроен в соответствии с культурно-историческими и системно-деятельными подходами в развитии ребенка.

Важно, что созданное образовательное пространство дошкольного образовательного учреждения, воссоздающее быт и ремесла кубанских казаков, обеспечивает возможность возрождения и сохранения традиционных духовно-нравственных и культурных ценностей, идеалов, а современные инновационные технологии.

Практическую ценность имеет представленный материал, который учитывает создание условий внутренней мотивации ребенка к деятельности, самостоятельного планирования, поддержки в процессе игровой деятельности детской инициативы, в реализации детского замысла, рефлексии.

Ценно, что пособие представлено планами проектов, игровыми образовательными мероприятиями по изучению пекарского дела, тематическими картами и играми, созданными на основе экспериментальной деятельности участников образовательного процесса: детей, педагогов, сетевых партнеров, родителей.

Несомненно, рецензируемое методическое пособие «Хлебный дворик» Алимовой Алие Райимовны, Берковской Ирины Николаевны, Оганнисян Нарине Вагаршаковны заслуживает положительной рецензии, может быть рекомендовано педагогам, работающим в системе дошкольного, казачьего образования, родителям воспитанников (законным представителям).

Рецензент:

старший преподаватель
кафедры ДО ГБОУ ИРО Краснодарского края

заведующий кафедрой ДО
ГБОУ ИРО Краснодарского края

главный специалист отдела правового
сопровождения и кадрового обеспечения
ГБОУ ИРО Краснодарского края

Г.С. Тулупова

Г.А. Святоха

Н.М. Дзекунова

Рецензия составлена
02.12.2022 г



Муниципальное бюджетное дошкольное
образовательное учреждение
детский сад №83 «Колосок»
муниципального образования город Новороссийск

МЕТОДИЧЕСКОЕ ПОСОБИЕ

ХЛЕБНЫЙ ДВОРИК



*Знакомство с ремеслами
кубанских казаков*

*Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение детский сад №83 «Колосок»
муниципального образования город Новороссийск*

Методическое пособие

«ХЛЕБНЫЙ ДВОРИК»

ознакомление с ремёслами кубанских казаков

г. Новороссийск
2022

УДК 1174

ББК 74.1

БВ 23

*Печатается по решению педагогического совета прокол
№ 5 от 31.05. 2022г*

МБДОУ д/с №83МО г. Новороссийск

*Авторы составители: А.Р. Алимова, И.Н. Берковская,
Н.В. Оганнисян*

**«ХЛЕБНЫЙ ДВОРИК». Ознакомление с ремёслами
кубанских казаков. Методическое пособие сост.: А.Р.
Алимова, И.Н. Берковская, Н.В. Оганнисян –
Новороссийск МБДОУ д/с №83 МО г. Новороссийск, стр
52**

Методическое пособие «ХЛЕБНЫЙ ДВОРИК»

В пособии представлены проекты, методические разработки совместной деятельности, карточки для совместной и самостоятельной деятельности дошкольников.

Материалы пособия будут полезны педагогическим работникам детских садов, помогут обобщить и систематизировать знания и представления детей об истории создания предметов быта кубанских жителей, познакомят детей с обычаями и традициями казаков. Содержание пособия раскрывает представления о предметах, облегчающих труд человека, знакомит детей с поговорками и пословицами, со знаковыми культурами, произрастающими на кубанской земле, расширяет знания о хлебе.

УДК 1174

ББК 74.1

БВ 23

МБДОУ д/с №83 МО г. Новороссийск 2022г.

Содержание

Пояснительная записка	4-6
План проектов	7-9
Проект «Кубанский каравай»	10-17
Проект «Святки-Колядки»	18-25
Методическая разработка совместной деятельности по теме: «Кубанский каравай»	26-34
Методическая разработка совместной деятельности по теме: «Святки-Колядки»	31-35
Список используемой литературы	36
Условные обозначения	37-39
Приложение	40-47

Пояснительная записка

В реалиях современного общества одним из приоритетных направлений дошкольного образования является гражданское воспитание детей, формирование у подрастающего поколения основ духовно-нравственной личности с активной жизненной позицией, приобщение дошкольников к историко-культурному наследию.

История народа, его традиции, обряды, искусство, промыслы и ремёсла являются одним из факторов, помогающих людям осознать свою принадлежность к определенной культурной, ментальной среде. Достижение этой задачи осуществляется через знакомство и приобщение к культуре, традициям, истории казачества.

Методическое пособие «Хлебный дворик» - это результат длительной, систематической и целенаправленной работы в рамках муниципальной инновационной площадки. Пособие «Хлебный дворик» предназначено для детей старшего дошкольного возраста. Сборник представлен планами проектов, игровых образовательных мероприятий по изучению пекарского дела, тематических карт и игр, созданных на основе экспериментальной деятельности участников образовательного процесса: детей, педагогов, сетевых партнеров, родителей.

Для достижения определенного результата, необходимо использовать нетрадиционные методы воздействия на ребенка, на его эмоциональную и нравственную сферы. Одним из таких методов является проектная деятельность. Воспитание детей осуществляется ежесекундно, в непосредственно образовательной деятельности, мероприятиях, праздниках, в игре и в быту.

Пособие дает возможность педагогам организовать работу по примерному плану проекта, с учетом индивидуальных особенностей и интересов каждого ребенка. Планы проектов и образовательных мероприятий можно дополнять, изменять в соответствии с поставленными задачами, ориентируясь на интересы дошкольников.

Работа в данном направлении предполагает совместную творческую, поисковую деятельность. При реализации проектной деятельности ставятся **педагогическая и детская цели**. Например, **педагогическая цель:** Привлечь внимание детей и родителей к проблемам патриотического воспитания дошкольников, к эффективному использованию историко-культурного наследия кубанских казаков в целях сохранения традиций и обычаев казачества, посредством создания альбома «Бабушкин каравай».

Задачи:

- Развивать у детей творческое воображение, интерес к освоению ремесел казаков.
- Закрепить знания детей о фольклоре, традициях и обычаях, традиционной кухни кубанских казаков.
- Расширить и активизировать словарь детей посредством народных слов, загадок, сказок, пословиц и поговорок.

Детская цель: составить карточку-рецепт, испечь продукт: «Хлеб», «Кулич», «Жаворонки», «Рождественское печенье».

В основу реализации проектов по ознакомлению с традиционной кухней Кубани детей 5 – 7 лет положены следующие *принципы*:

- *принцип личностно-ориентированного общения – индивидуально-личностное формирование и развитие морального облика человека.* В процессе обучения дети выступают как активные исследователи окружающего мира вместе с педагогом, а не просто пассивно

перенимают его опыт. Партнерство, соучастие и взаимодействие - приоритетные формы общения педагога с детьми;

- *принцип наглядности* — широкое представление соответствующей изучаемому материалу наглядности: иллюстрации, фотографии выпечки, книги рецептов;
- *принцип последовательности* предполагает планирование изучаемого познавательного материала последовательно (от простого к сложному), чтобы дети усваивали знания постепенно, в определенной системе;
- *принцип занимательности* - изучаемый материал должен быть интересным, увлекательным для детей, этот принцип формирует у детей желание выполнять предлагаемые виды заданий, стремиться к достижению результата.

Для проведения экспериментальной деятельности разработаны тематические карты, которые педагоги и дети могут дополнить или изменить в соответствии с задачами. К карточкам предложены условные обозначения к заданиям, с которыми дети могут ознакомиться вместе со взрослыми. Условные знаки помогут ребенку определить, как выполнить то, или иное задание, к кому можно обратиться за помощью. Допускается, что условные обозначения дошкольники могут придумать самостоятельно.

Результат работы позволяет сделать вывод, что данное пособие является необходимым и актуальным для формирования базовой ценности – любовь к родине. Использование проектного метода в целях формирования нравственно-патриотических качеств у дошкольников является действенным и эффективным. Действуя самостоятельно, дети учатся разными способами находить информацию об интересующем их предмете или явлении и использовать эти знания для создания новых объектов деятельности.

План проектов по ознакомлению с традиционной выпечкой кубанских казаков

№	Наименование проекта	Педагогическая цель	Детская цель	Методы
1.	«Кубанский каравай»	Привлечь внимание детей и родителей к проблемам патриотического воспитания дошкольников, к эффективному использованию историко-культурного наследия кубанских казаков в целях сохранения традиций и обычаев кубанского казачества, посредством создания альбома «Бабушкин каравай».	Составить карточку-рецепт, испечь хлеб	Наблюдение, рассматривание иллюстраций, общение с носителями культуры, чтение литературы (И.Сенченко «Хлеб святой», поговорки, пословицы о хлебе), посещение музеев
2.	«Святки-колядки»	Повысить эффективность духовно-нравственного воспитания, через приобщения дошкольников к основам православной	Составить карточку рецепта, испечь «Рождественское печенье» для гостей	Наблюдение, рассматривание иллюстраций, общение с носителями культуры, чтение литературы (А.Н. Толстой

		культуры, к народным традициям празднования Рождества Христова и Святки в России.		«Детство Никиты» М.Зощенко «Ёлка», В. Катаев «Ёлка»), посещение музеев
3.	Блокадный хлеб	Вызвать чувство уважения, сопереживания у детей и родителей к защитникам Родины, событиям Ленинграда, посредством обогащения представлений детей об особенностях хлебопечения в Блокадном Ленинграде	Составить карточку-рецепт, испечь блокадный хлеб с добавлением различных ингредиентов	Рассматривание иллюстраций, общение, чтение литературы (С.Алексеев «Блокадный хлеб»), просмотр презентаций о блокаде.
4.	Веснянка	Повысить эффективность духовно-нравственного воспитания, через приобщение дошкольников к основам православной культуры, к народной традиции празднования «Прихода весны»	Составить карточку-рецепт, испечь «Жаворонков»	Наблюдение, рассматривание иллюстраций, общение с носителями культуры, чтение литературы («Веснянка», Тамара Черемнова) посещение музеев, просмотр презентации

5.	Пасха	Повысить эффективность духовно-нравственного воспитания через приобщение дошкольников к основам православной культуры, к народным традициям празднования Пасхи	Составить карточку-рецепт, испечь «Кулич»	Наблюдение, рассматривание иллюстраций, общение с носителями культуры, чтение литературы (Олег Игорьин «Пасхальное яичко») посещение музеев, просмотр презентации
----	-------	--	---	--

Проект «Кубанский каравай»

Паспорт проекта

Название проекта: «Кубанский каравай»

Используемые методы: сбор информации из книг, интернет-ресурсов, наблюдение, обобщение, практическая работа, эксперимент, изготовление теста и выпечка «Кубанского каравая».

Виды детской деятельности: познавательная

Актуальность проекта: современным обществом незаслуженно забыты традиции, обычаи и кулинарные рецепты наших предков - кубанских казаков. С помощью традиционной кухни можно проследить историю, культуру и географическое положение народа.

Тип проекта:

- **По числу участников:** групповой (дети, педагоги, родители, социальные партнеры).
- **По содержанию:** познавательно – исследовательский.
- **По продолжительности:** краткосрочный.
- **По характеру контактов:** открытый.
- **Основополагающий вопрос:** особенности выпечки кубанского хлеба.
- **Проблемный вопрос:** Что можно сделать, чтобы возродить старинные рецепты кубанского казачества?

Ожидаемый результат:

- выпечка кубанского каравая в условиях ДОУ;
- дети будут знать особенности пекарского ремесла;
- связно рассказывать о своей деятельности;
- приобретут умение составлять карту-рецепт;
- приобретут опыт в поиске необходимой информации, в выдвижении гипотез и способов их доказать, в активном и доброжелательном отношении со

сверстниками и взрослыми при проведении мастер-классов

Введение

Проблема патриотического воспитания дошкольников сегодня одна из наиболее актуальных. Именно этот отрезок жизни человека является наиболее благоприятным для того чтобы найти верный путь воспитания чувства любви к Родине.

Народная культура близка детям, доступна их пониманию, так как окружающий мир отражается условно, через символические образы. Любовь к Родине воспитывается не только словами, а прежде всего делами.

В связи с тем, что дошкольникам свойственно наглядно-образное мышление. Важно знакомить детей с реальными предметами и материалами, орудиями труда, народными промыслами, народными традициями.

Этот проект подходящий повод познакомить дошкольников с традиционной кухней кубанских казаков и связанных с ней обрядов и праздников. Привлечь внимание родителей, сетевых партнеров к проблеме патриотического воспитания используя историко-культурное наследие кубанских казаков. Дети с удовольствием включаются в процесс приготовления хлеба по народным рецептам. По рецептам, созданным совместно с детьми и педагогами.

Именно здесь для ребенка открывается возможность первого проникновения в историю быта родного края. Кроме того, расширяются возможности подачи информации посредством игры (можно потрогать, поиграть, увидеть предмет в действии, получить продукт который можно попробовать).

Важная особенность нашего проекта - участие в его реализации детей, родителей, сетевых партнеров. Дошкольники чувствуют свою причастность к общему делу,

они участвуют в обсуждении рецептов выпечки, разрабатывают карточки с рецептами. В процессе реализации проекта ребенок из пассивного созерцателя, перевоплощается в соавтора, творца, причем не, только он сам, но и родители. Благодаря такой особенности проекта, расширяется кругозор дошкольников, дается возможность обогатить знания детей об окружающем мире.

Изучение культурного наследия народа с дошкольниками - **дает** возможность каждому ребенку научиться правильно распоряжаться огромным запасом мудрости, делает жизнь ребёнка наиболее насыщенной и интересной, поднимает его культуру, развивает интеллект, даёт ему в руки новый инструмент познания мира прошлого и будущего своей малой родины.

Педагогическая цель: Привлечь внимание детей и родителей к проблемам патриотического воспитания дошкольников, к эффективному использованию историко-культурного наследия кубанских казаков в целях сохранения традиций и обычаев кубанского казачества, посредством создания альбома «Бабушкин каравай».

Детская цель: составить карточку-рецепт, испечь «Каравай»

Задачи для педагога	Задачи для детей
1.Повышать уровень патриотического воспитания детей, популяризировать бережное отношение к истории через воссоздание старинных рецептов при составлении карточки-рецепта, заинтересовать практической деятельностью 2. Создать условия для познавательной деятельности детей 3.Учить сравнивать, анализировать,	1.Узнать, какие продукты необходимы для выпечки каравая 2.Провести наблюдение за работой пекаря, отметить в карте - рецепте этапы работы 3.Создавать рисунки, кодировать информацию 4.Проводить опыты по картам

устанавливать причинно-следственные связи 4.Формировать исследовательские навыки (поиск информации в литературе, из общения со взрослыми) 5.Развивать интерес к познавательной деятельности 6. Воспитывать умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в практической деятельности	
---	--

Продукты проектной деятельности:

Выпечка «Кубанский каравай»;

Карточки для изготовления каравая;

Альбом «Бабушкин каравай»;

Карточка: «Как улучшить вкус и качество хлеба?»;

Карточка: «Свойства муки»;

Карточка по технике безопасности

Карточка: рецепты хлеба;

Мастер-класс: «Как составить рецепт хлеба!»»



Процесс изготовления теста

Этапы проекта

Подготовительный этап (первая неделя октября) <i>Цель: ввести в проблемную ситуацию детей, родителей; сформировать интерес к теме проекта.</i>		
1.	Подбор методической и специальной литературы	Воспитатели
2.	Круглый стол с детьми и родителями	Воспитатели, дети, родители
3.	Пополнение мини-пекарни «Хлебный дворик»	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
4.	Просмотр презентации «Способы приготовления хлеба»	Воспитатели, дети
5.	Виртуальная экскурсия в пекарню станции Натухаевской	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
Основной этап (практическая реализация проекта) (вторая, третья недели октября) <i>Цель: Учить составлять карту-рецепт, замешивать тесто на основании составленного рецепта с помощью взрослого.</i>		
1.	Беседы: «Рецепты наших бабушек», «Продукты для приготовления хлеба», «Как хлеб попал на стол!», «Правила безопасного поведения во время приготовления теста»	Воспитатели, дети, родители
2.	Ежедневные чтения произведений о хлебе, поговорок, сказаний.	Воспитатели, дети
3.	Наблюдение за процессом приготовления хлеба (видео от социальных партнеров)	Воспитатели, дети,
4.	ООД «Кубанский каравай» (процесс приготовления хлеба изготовление карт для составления рецептов)	Воспитатели, дети

5.	Создание карточек с рецептами хлеба	Воспитатели, дети
6.	Дидактическая игра «Собери рецепт», «Прочитай и соедини» (название хлеба), «Собери рецепт».	Воспитатели, дети
7.	Изготовление альбома «Бабушкин каравай»	Воспитатели, дети, родители
8.	Презентация альбома «Бабушкин каравай» (для детей старшей группы)	Воспитатели, дети,
9.	Экспериментальная деятельность: «Как улучшить вкус и качество хлеба?», «Свойства муки», «Рассортируем продукты» (работа в картах)	Воспитатели, дети, родители
10.	Создание карточек для экспериментирования с рецептами хлеба	Воспитатели, дети, родители
11.	Составление карточек по технике безопасности	Воспитатели, дети,
12.	Оформление карточек с рецептами (рисование, «печатание» текста)	Воспитатели, дети
Заключительный этап (четвертая неделя октября) Цель: подведение итогов проекта.		
1.	Показ детьми мастер-класса «Как составить рецепт хлеба!»	Воспитатели, дети,
2.	Выпечка кубанского каравая	Воспитатели, дети, родители
3.	Создание фотоотчета в проектной деятельности	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
4.	Видеоотчет проектной деятельности на сайте ДОУ и в сети ВК	Воспитатели

Направление - «Социально-коммуникативное»

Беседа: «Рецепты наших бабушек», «Как хлеб попал на стол!», «Продукты для приготовления хлеба», «Правила безопасного поведения во время приготовления теста»;

Трудовые поручения: уборка рабочего места (предоставить детям самостоятельность в выполнении работы, чтобы они почувствовали ответственность за свои действия);

Сюжетно-ролевые игры: «Семья» - сюжет выпечка хлеба;

Продуктивная деятельность с детьми: «Выпечка кубанского каравай»;

Презентация альбома «Бабушкин каравай» (для детей старшей группы).

Направление - «Познавательное развитие»

Презентация «Различные способы приготовления хлеба»;

Дидактическая игра: «Собери рецепт»;

ООД «Кубанский каравай»;

Экспериментальная деятельность: «Как улучшить вкус и качество хлеба?», «Свойства муки», «Рассортируем продукты» (работа в картах);

Презентация альбома «Бабушкин каравай» (для детей старшей группы);

Просмотр презентации «Способы приготовления хлеба».

Направление - «Речевое развитие»

Чтение рассказов и кубанских сказок, отгадывание загадок о хлебе, заучивание пословиц и поговорок о хлебе;

Рассматривание альбома «Хлеб всему голова»;

Дидактическая игра: «Прочитай и соедини» (название хлеба);

Беседа: «История семейного рецепта», «Правила безопасного поведения во время приготовления хлеба»;
Выпуск книги семейных рецептов «Наши любимые рецепты!»;

Беседа с детьми и родителями «Как сохранить историю нашей Родины?»-Цель: дать представление проблеме патриотического воспитания в нашем крае. Донести до родителей и ребят важность этой проблемы и показать некоторые выходы из данной ситуации. Предложить поразмышлять над решением проблемы сохранения истории, формировании гордости за страну.

Направление - «Художественно-эстетическое развитие»

Показ детьми мастер-класса «Как составить рецепт хлеба!»;

Создание карт с рецептами «Хлеб» (рисование, «печатание» текста);

Создание фотоотчета - «Испекли мы каравай»

Взаимодействие с родителями

Круглый стол с детьми и родителями;

Пополнение, оснащение мини-пекарни «Хлебный дворик»;

Выпечка кубанского каравая.

Взаимодействие с сетевыми партнерами

Виртуальная экскурсия в пекарню станицы Натухаевская;

Видео мастер-класс «Хлеб кубанский»;

Оформление фотоотчета в проектной деятельности.

Проект «Святки-колядки»

Паспорт проекта

Название проекта: «Святки-Колядки»

Используемые методы: сбор информации из книг, интернет-ресурсов, наблюдение, обобщение, практическая работа, эксперимент, изготовление теста и выпечка «рождественского печенья».

Актуальность проекта:

Патриотическое воспитание детей в детском саду - основа возрождения истоков российской культуры. Поэтому именно этот возраст нельзя пропустить для становления духовно - нравственной культуры личности.

Гипотеза: Участие детей в проекте «Святки-Колядки» позволит максимально обогатить знания и представления детей о народной культурной традиции.

Тип проекта:

- **По числу участников:** групповой (дети, педагоги родители, социальные партнеры)
- **По содержанию:** познавательно - исследовательский
- **По продолжительности:** краткосрочный
- **По характеру контактов:** открытый
- **Основополагающий вопрос:** особенности выпечки рождественского угощения
- **Проблемный вопрос:** Что можно сделать, чтобы возродить старинные рецепты и традиции кубанского казачества?
- **Ожидаемый результат:** Выпечка «рождественского печенья» в условиях ДОУ
- Дети будут знать особенности пекарского ремесла

- Связно рассказать о своей деятельности
- приобретут умение составлять карту-рецепт
- приобретут опыт в поиске необходимой информации, в выдвижении гипотез и способов их доказать, в активном и доброжелательном отношении со сверстниками и взрослыми при проведении мастер-классов

Введение

Актуальность проекта: в последние десятилетия в нашей стране произошло много сложных, противоречивых событий в общественной жизни, политике, в системе государственного и местного управления. Отошли в прошлое некоторые известные праздники, появились новые.

Поэтому на современном этапе так актуальна проблема ознакомления детей с культурой кубанского казачества. В народном творчестве заложены понятия «историческая память поколений» и «неразрывная связь времён», народное видение мира, взгляд на место человека в этом мире. Народные ремесла – одна из наиболее эффективных форм воздействия на подрастающее поколение.

Из всех видов творчества маленьким детям наиболее понятны и доступны для восприятия народные ремесла, особенно когда они воплощены в продуктах питания. Дети с интересом пробуют их на вкус, делают открытия, что предки казаки много лет назад умели выпекать вкуснейшие: хлеб, ватрушки, вергуны, и что выпечка приурочена к определенному событию.

Невозможно за одно занятие познакомиться с традиционной кухней кубанских казаков, настолько она разнообразна и многогранна. В рамках данного проекта ребятам была представлена возможность познакомиться с

кулинарными особенностями рождества. Подготовка и проведение рождественских гуляний способствуют обогащению впечатлений дошкольников.

Известно, что дети от природы наделены неординарными способностями. Они с интересом знакомятся с новым заданием для творчества. Кусочек теста в детских ладошках превращается и в звездочку, и в елочку оживает и преображается, несет смысловую нагрузку. А еще это волшебное печенье доставит радость всем гостям. Таким образом, происходит реальное погружение детей в историческое прошлое Кубани, в то же время дошкольники учатся проводить параллели современностью. При помощи взрослых экспериментируют, изменяют вкусовые качества, изучают современные аналоги выпечки прошлых лет.

Работа в данном направлении способствует развитию воображения, становлению духовно - нравственной культуры личности, дает уникальную возможность развить творческие способности ребенка, формирует представление о государстве и народе, понимание его собственной жизни, жизни семьи, товарищей, группы.

Следуя законам народной педагогики можно сделать вывод, что ознакомление с праздничной кухней и самого праздника является важным инструментом педагогики. Это дает возможность в процессе подготовки объединить весь коллектив детского сада и сетевых партнеров (детей и взрослых, а также родителей воспитанников ДООУ, сотрудники ДК, Воскресной школы, коллектив пекарни).

Педагогическая цель: Повысить эффективность духовно-нравственного воспитания, через приобщения дошкольников к основам православной культуры, к народным традициям празднования Рождества Христова и Святков в России.

Детская цель: составить карточку рецепт, испечь «Рождественское печенье» для гостей.

Задачи для педагога	Задачи для детей
1.Повышать уровень патриотического воспитания детей, популяризировать бережное отношение к истории через воссоздание старинных рецептов при составлении карточки-рецепта, заинтересовать практической деятельностью 2. Создать условия для познавательной деятельности детей 3.Учить сравнивать, анализировать, устанавливать причинно-следственные связи 4.Формировать исследовательские навыки (поиск информации в литературе, из общения со взрослыми) 5.Развивать интерес к познавательной деятельности 6. Воспитывать умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в практической деятельности	1.Узнать, какие продукты необходимы для выпечки каравая 2.Провести наблюдение за работой пекаря, отметить в карте - рецепте этапы работы 3.Создавать рисунки, кодировать информацию 4.Проводить опыты по картам

Продукты проектной деятельности:

Выпечка «Рождественское печенье»;

Карточки для изготовления печенья;

Альбом «Наши любимые рецепты!»;

Карточка: «Как улучшить вкус и качество печенья»;

Карточка: «Для чего нужны дрожжи?»

Карточка: «От чего зависит густота теста»;

Карточка по технике безопасности;

Карточка: рецепты печенья

Этапы проекта

Подготовительный этап (четвертая декабрь) Цель: <i>ввести проблемную ситуацию детей, родителей; сформировать интерес к теме проекта.</i>		
1	Подбор методической и специальной литературы	Воспитатели
2	Круглый стол с детьми и родителями «Что такое Рождество?»	Воспитатели, дети
3	Пополнение мини-пекарни «Хлебный дворик»	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
4	Презентация «Традиции празднования Рождества на Кубани»	Воспитатели, дети
5	Казачий круг с преподавателем Воскресной школы «Рождество на Руси»	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
Основной этап (практическая реализация проекта) (вторая неделя января) Цель: <i>Учить составлять карту-рецепт, замешивать тесто на основании составленного рецепта с помощью взрослого</i>		
1	Беседы: «Рождество на Кубани», «Атрибуты Рождества», «Какими положительными качествами должен обладать человек?», «Что значит делиться добром?», «Правила безопасного поведения во время приготовления теста!», «Традиция украшать елку»	Воспитатели, дети
2	Ежедневные чтения произведений о Рождестве Заучивание закличек	Воспитатели, дети
3	Наблюдение за процессом приготовления печенья(видео от сетевых партнеров)	Воспитатели, дети
4	ООД «Святки - Колядки» (изготовление карт для составления рецептов) ООД «Традиции Рождества на Кубани »	Воспитатели, дети
5	Создание карточек с рецептами хлеба	Воспитатели, дети

6	Дидактическая игра «Названия кубанской выпечки», «Прочитай и соедини» (атрибуты православных праздников и названия праздников)	Воспитатели, дети
7	Дополнение книги семейных рецептов «Наши любимые рецепты!»	Воспитатели, дети, родители
8	Презентация книги «Наши любимые рецепты» (для детей старшей группы)	Воспитатели, дети,
9	Экспериментальная деятельность: «Как улучшить вкус печенья?», «Рассортируем продукты», «Для чего нужны дрожжи?»	Воспитатели, дети, родители
10	Работа над созданием карточек для экспериментирования с рецептами печенья.	Воспитатели, дети, родители
11	Оформление карточек с рецептами (рисование, «печатание» текста_)	Воспитатели, дети, родители
Заключительный этап (четвертая неделя октября) Цель: <i>подведение итогов проекта</i>		
1	Показ спектакля детьми подготовительной группы совместно с воспитанниками Воскресной школы «Рождественское чудо»	Воспитатели, дети, сетевые партнеры
2	Выпечка «Рождественского печенья»	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
3	«Святки - Колядки»	Воспитатели, дети
4	Создание фотоотчета в проектной деятельности.	Воспитатели, дети, родители, сетевые партнеры
5	Видеоотчет проектной деятельности на сайте ДОУ и в сети VK	Воспитатели

Направление «Социально-коммуникативное»

Беседа: «Рождество на Руси», «Рождество на Кубани», «Атрибуты Рождества», «Какими положительными качествами должен обладать человек?», «Что значит делиться добром?».

Трудовые поручения: наведение порядка в мини-пекарне

Направление - «Познавательное развитие»

Презентация «Традиции празднования Рождества на Кубани»;

Экспериментальная деятельность «Как улучшить вкус печенья?», «Для чего нужны дрожжи?», «Рассортируем продукты»;

ООД «Святки-Колядки», «Традиции Рождества на Кубани»

Продуктивная деятельность «Выпечка рождественского печенья»

Направление - «Речевое развитие»

Чтение А.Н. Толстой «Детство Никиты» (отрывок)

М. Зощенко «Ёлка», В. Катаев «Ёлка»;

Отгадывание загадок;

Рассматривание иллюстраций из серии «История Рождества Христова для дошкольников»;

Беседа: «Традиция украшать елку» Цель: дать детям представление о библейской истории Рождества. Донести до ребят и родителей важность сохранения культурных традиций кубанского казачества.

Направление - «Художественно-эстетическое развитие»

Создание иллюстраций для альбомов «Семейные традиции»;

Оформление карточек с рецептами.

Взаимодействие с родителями

Круглый стол с детьми и родителями «Что такое Рождество?»

Пополнение мини пекарни «Хлебный дворик»

В процессе реализации проекта совместно с родителями проведён круглый стол «Что такое Рождество», в ходе которого дети и родители делились своими знаниями о традициях и обычаях рождественских гуляний.

Взаимодействие с социальными партнерами

Казачий круг совместно с представителями Воскресной школы при Храме Георгия Победоносца

Организация и показ спектакля «Рождественское чудо»

В процессе реализации проекта совместно с социальными партнерами «Пекаренка» предоставили видео выпечки.



Работа в карточках

Методическая разработка совместной деятельности по теме: «Кубанский каравай»

Возраст воспитанников: старший дошкольный возраст

Образовательные области: познавательное развитие,
речевое развитие, художественно - эстетическое развитие,
социально - коммуникативное развитие

Педагогическая цель:

Формирование у детей базовой ценности любви к родине,
ее природе, историко - культурному наследию кубанских
казаков

Задачи:

- знакомство детей с процессом приготовления хлеба на Кубани;
- развивать стремление детей к исследовательской деятельности;
- воспитывать аккуратность при работе с тестом.

Детская цель:

Составить карточку-рецепт, испечь хлеб.

Предварительная работа:

Беседа на тему «Как хлеб попал на стол?», просмотр презентации «Приготовление хлеба на Кубани, в прошлом и в настоящем»

Материалы и оборудование: ИКТ, презентация «*Как растут хлеб*», магнитофон, запись песен о хлебе, о пирожках, каравай, мука, влажные салфетки, яйца, венчик, кисточки для смазывания теста

Ход:

**1 этап: способствуем формированию у детей
внутренней мотивации к деятельности**

Содержание	Обратная связь на высказывания детей
-Ребята, у меня для вас новость. В воскресенье в центре станицы состоится праздник урожая. Это старинный праздник кубанских казаков. Мы с вами приглашены. Есть желающие отправиться на праздник? -Можно ли детям самостоятельно посещать мероприятия? -Вы бывали в гостях? -Что вам запомнилось больше всего? -Друзья у каждого народа есть обычаи и традиции посещения и приема гостей. Мы с вами живем в щедром, гостеприимном крае. Наши предки кубанские казаки славятся гостеприимством. Гостей было принято встречать хлебом солью, в гости было ходить с	<i>Если дети знают о празднике, желают его посетить:</i> -Отлично! <i>Если отвечают:</i> -Согласна, Хорошая идея! <i>Если затрудняются с ответом:</i> -Можно пригласить родителей. <i>Если отвечают:</i> -Согласна, Хорошая идея! <i>Если дети затрудняются:</i> Возможно, вас угощали или вы приходили с угощением?

гостинцами. -Ребята, вам понятно значение слов гостеприимство и гостинцы. -Какой гостинец можно приготовить? На праздник пекли хлеб из свежего урожая. Угощали гостей, родственников.	<i>Если знают:</i> -Хорошо. <i>Если затрудняются:</i> Гостеприимство – это желание радушно принять гостей и угостить. Гостинец-подарок. Чаще всего съедобный подарок. <i>Если дети предлагают испечь каравай:</i> -Хорошая идея. Если дети затрудняются: Предлагаю, испечь каравай в мини-пекарне «Хлебный дворик»!
---	--

2 этап: способствуем планированию детьми их деятельности

Содержание	Обратная связь на высказывания детей
-Друзья, поделитесь идеями, что нам надо для выполнения, поставленной задачи? -Найти рецепт приготовления кубанского караваля. -Поделитесь идеями. Как будем строить работу? - Предлагаю вам стикеры с картинками. Предлагаю создать две лаборатории «Поисковики», «Технологи». Я буду координировать деятельность лабораторий.	<i>Если дети предлагают свои идеи:</i> -Отличная мысль! -Поддерживаю. <i>Если дети сомневаются:</i> <i>Если дети предлагают свои идеи:</i> -Согласна. Хорошая идея. <i>Если дети сомневаются:</i> -Кто будет искать старинный рецепт? -Кто будет составлять рецепт? Дети делятся по желанию на две команды «Поисковики», «Технологи»

3 этап: способствуем реализации детского замысла

Содержание	Обратная связь на высказывание детей
Команда «Поисковики» приступает поиску рецепта (самодельные иллюстрированные книги рецептов, поваренные книги, при необходимости можно задействовать голосовые помощники в телефоне). Команда «Технологи», приступает к изготовлению карточки; рисуют, печатают текст, придумывают условные обозначения. Отмечают необходимое количество продуктов. Воспитатель руководит работой обеих команд, при необходимости оказывает помощь. Затем приступают к приготовлению теста. Дети сами отмеряют по карточке необходимое количество продуктов. Педагог замешивает тесто. Готовое тесто раскладывают в форму и передают для выпечки на кухню.	

4 этап: способствуем проведению детской рефлексии по итогам деятельности

Содержание	Обратная связь на высказывание детей
-Мне очень интересно посмотреть, что же у нас получилось! -Мы можем с кем-нибудь поделиться своими идеями? -Как вы думаете, благодаря нашей работе удастся ли сохранить старинные рецепты?	<i>Если дети высказывают свои версии:</i> -Здорово! -Я так рада, что у вас все задуманное получилось! -Очень рада!

Методическая разработка совместной деятельности по теме: «Святки-Колядки»

Возраст воспитанников: старший дошкольный возраст

Образовательные области: социально-коммуникативное, речевое, художественно-эстетическое, познавательное развитие

Педагогическая цель: Формировать у детей базовую ценность любовь к родине, ее природе, историко-культурному наследию кубанских казаков.

Задачи:

-создать условия для усвоения детьми информации об особенностях празднования Рождества Христова на Руси.

-с помощью проблемного диалога актуализировать знания детей о рождественских колядках;

-через совместную деятельность (выпечка рождественского печенья) совершенствовать навыки коллективной работы

Детская цель: составить карточку-рецепт, испечь «Рождественское печенье»

Оборудование: картинки, карточки для изготовления, клей, ножницы, литература, книга «Семейные рецепты», мука соль, масло, сахар, дрожжи.

Ход:

1 этап: способствуем формированию у детей внутренней мотивации к деятельности

Содержание	Обратная связь на высказывание детей
-Ребята, нам предложили принять участие в рождественских колядках.	

(Звучит веселая мелодия рождественская колядка в современной обработке, без слов). -Что вы знаете о колядках?	<i>Если дети знают:</i> -Хорошо! <i>Если не знают:</i> -Предлагаю посмотреть презентацию «Рождество на Кубани» (О праздновании Рождества на Кубани)
---	---

2 этап: способствуем планированию детьми их деятельности

Содержание	Обратная связь на высказывание детей
-Как мы с вами будем готовиться к щедрованию? -Вечером ходили «щедровать», петь песенки - щедровки с обязательным припевом «Щедрый вечер! Добрый вечер!», выпрашивая у хозяев снедь. Щедровальщиков одаривали снедью, которую потом делили или устраивали у кого-либо дома застолье. -Друзья, чем будем угощать щедровальщиков?	<i>Если дети знают ответы:</i> -Верно, согласна. <i>Если дети предлагают свои варианты:</i> -Согласна. Отличная задумка! <i>Если дети предлагают купить:</i> -У нас с вами нет возможности купить угощения. Но есть продукты и условия для приготовления угощения. <i>Если дети согласны:</i> -Спасибо! <i>Если у детей есть свое мнение на этот счет:</i>

-Мы можем испечь угощения в мини пекарне, которая находится у нас в группе. -У меня есть идея! Для угощения гостей - щедравальщиков, предлагаю испечь печенье с пожеланиями. Поможете мне в приготовлении печенья? -Как мы можем приготовить? -Как узнать рецепт приготовления? -Для удобства, мы составим карточку, по которой легко смешать ингредиенты, запомнить необходимое количество продуктов. -Что вам нужно для работы? -С кем бы вы хотели работать? -Что нам понадобится для работы?	-Согласна, хорошая идея. <i>Если нет.</i>- Предлагаю спросить рецепты у наших бабушек, поискать в сети интернет, в книге «Семейные рецепты»(Можно воспользоваться голосовым помощником) Дети делятся на две подгруппы-команды. Команда занимается поиском рецепта, другая команда составлением карточки-рецепта.
--	---

3 этап: способствуем реализации детского замысла

Содержание	Обратная связь на высказывание детей
Дети первой команды выбирают из книги с рецептами печенья необходимые продукты. Вторая команда готовится фиксировать все необходимое в карточках. Воспитатель руководит работой обеих подгрупп. По мере необходимости, оказывает им помощь. Затем приступают к приготовлению теста. Дети сами отмеряют по карточке необходимое количество продуктов. Педагог замешивает тесто, раскатывает его в пласт. Дети при помощи формочек вырезают фигурное печенье. Печенье передают для выпечки на кухню.	

 Какие продукты и в каком количестве нужны для приготовления блюда?				
продукты				
				
				
				
				
				

4 этап: способствуем проведению детской рефлексии по итогам деятельности

Содержание	Обратная связь на высказывание детей
-Ребята, с какой целью мы сегодня организовали деятельность?	<i>Если дети выдвигают свои версии:</i> -Согласна! -Вы придумали как сэкономить денежные средства ваших родителей. -У вас получилось сделать своими руками угощение! -Важно соблюдать традиции своих предков. -Радовать людей очень приятно.
-Какую традицию мы изучили сегодня?	

Список используемой литературы

1. Региональная образовательная программа «Всё про то, как мы живём» / под ред. Ю.В. Илюхиной, Л.В. Головач, Н.В. Романычевой, Г.С. Тулуповой, Т.В. Пришляк, Т.А. Новомлынской // Краснодар: Экоинвест, 2022г.
2. Корсакова, Н. А. Материальная культура кубанского казачества. По страницам истории Кубани / Н. А. Корсакова. — Краснодар: 1993
3. Родная Кубань. Страницы истории: Книга для чтения под ред. В.Н. Ратушняка. – Краснодар: 2004г.
4. Маркова, В. А. Воспитание у дошкольников любви к малой Родине / В. А. Маркова, Л. М. Данилина, З. Г. Прасолова. — Краснодар: 2007.
5. Ховякова, А. Метод проектов как технология формирования информационной компетентности ребёнка дошкольного возраста./А. Хомякова.- Детский сад от А до Я: №2 2010г.
6. «Мир вокруг нас». Практическое пособие по основам православной культуры для детей старшего дошкольного возраста и младшего школьного возраста./Т.С. Блоха, Р.А. Дроботова.- Краснодар: «Экоинвест»,2021г.

Условные обозначения

Карточки фиксации работы		
Название карточки	Что делают дети?	Материалы
Какие продукты и в каком количестве нужны для приготовления хлеба, ватрушек, оладий, вергунов, тыквенного пирога, вареников.	• Выбирают необходимые продукты, из предложенных вариантов. • Отмечают их количество. • Полученный результат используют во время приготовления теста для выпечки (совместно со взрослыми).	Измерительные емкости (стакан, столовая и чайная ложечки) Фломастеры, индивидуальные карточки.
Отметь кубанскую выпечку.	• Из предложенных картинок с изображением выпечки, выбирают кубанскую. • Отмечают при помощи фломастеры в ячейках.	Фломастеры, индивидуальные карточки.
Подбери необходимые продукты для блюда, предложи свой вариант.	• Из предложенных продуктов выбирают необходимые. • Соединяют их при помощи линий. • Добавляют недостающие продукты. • Или предлагают свои	Фломастеры, индивидуальные карточки.

	варианты.	
Прочитай названия выпечки.	• Читают названия выпечки. • Соединяют название с изображением выпечки при помощи линии.	Фломастеры, индивидуальные карточки.

Карточки фиксации работы		
Название карточки	Что делают дети?	Материалы
Найди и отметь лишний предмет (ковка, гончарное дело, плетение из талаша, чеканка)	• Выбирают предметы ремесла. • При помощи условного обозначения отмечают лишний предмет.	Фломастеры, индивидуальные карточки.
Прочитай названия ремесла, соедини название с картинкой	• Читают названия ремесла. • Соединяют название с изображением ремесла при помощи линии.	Фломастеры, индивидуальные карточки.

	Объясни
	Дорисуй
	Отметь
	Соедини
	Работа со взрослыми
	Подумай, вспомни
	Расскажи, объясни

	Раскрась
	Прочитай
	Найди отличия
	Посчитай и расставь
	Сведения для родителей
	Назови
	Сведения для родителей

ПРИЛОЖЕНИЕ

	МУКА	Какие продукты нужны для изготовления хлеба? Назови и отметь их 
	ВОДА	
	КАРТОФЕЛЬ	
	ЯЙЦО	
	СОЛЬ	
	САХАР	
	ДРОЖЖИ	



МУКА



ЯЙЦО



СОЛЬ



ВОДА



ТВОРОГ



КАРТОФЕЛЬ



КЛУБНИКА



ВИШНЯ

Какие продукты нужны для приготовления вареников? Назови и отметь их





Какие продукты и в каком количестве нужны для приготовления ватрушек?

ИМЯ _____ ДАТА _____

ПРОДУКТЫ					
яйцо					
МУКА					
ВОДА					
ДРОЖЖИ					
СОЛЬ					
МОЛОКО					
КАРТОФЕЛЬ					
САХАР					



ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ.





НАЙДИ НАЗВАНИЯ ВЫПЕЧКИ, СОЕДИНИ ЛИНИЕЙ,
НАЗОВИ ИХ.

ИМЯ _____ ДАТА _____



ТЫКВЕННЫЙ
ПИРОГ



ТОРТ



ВАРЕННИКИ



ПИЦЦА



ВЕРГУНЫ



Какие продукты и в каком количестве нужны для приготовления вергунов (хворост)?

ИМЯ _____ ДАТА _____

ПРОДУКТЫ				?
				
				
				
				
				
				
				



Какие продукты и в каком количестве нужны для приготовления кулича?

ИМЯ _____ ДАТА _____

ПРОДУКТЫ				?
МОЛОКО 				
ДРОЖЖИ 				
СОЛЬ 				
САХАР 				
ЯЙЦО 				
МУКА 				



Какие продукты и в каком количестве нужны для приготовления печенья?

ПРОДУКТЫ				?
				
				
				
				
				
				

