

Всероссийский проект НИИ «Воспитатели России» «Культурный код России - инструмент преемственности семейного и общественного воспитательного потенциала»



Тема проекта: **«Мой край родной - Сарепта»**

Участники: старшего дошкольного возраста (5-7 лет), педагоги, семьи детей, посещающих ДОУ



Педагоги: Сержантова Юлия Борисовна, старший воспитатель;
Парахина Виктория Анатольевна, воспитатель;
Тухфатулина Елена Васильевна, воспитатель

Волгоград,
2025

Тема проекта: «Мой край родной - Сарепта»

Проблема проекта: Что такое «Старая Сарепта»? Что такое горчица: откуда она появилась, условия ее произрастания в нашей области, значимость, польза этого растения и где ее используют?

Вид проекта: информационно-исследовательский; по содержанию: «Ребенок и нравственный мир»; детско-взрослый – где ребенок – исполнитель проекта; внутри одной возрастной группы (5–7 лет); коллективный, краткосрочный.

Срок реализации: краткосрочный (две недели)

Участники: дети старшей группы и подготовительной группы, педагоги, семьи детей, посещающих ДОУ

Цель-результат: у детей сформированы представления о памятнике истории, культуры, архитектуры «Старая Сарепта»; о горчице, условиях ее произрастания в нашей области; свойствах горчичного масла; дети знают продукты, изготовленные из горчицы; пользу горчицы.

Задачи:

- Создать условия для исследовательской деятельности «Свойства горчичного масла»;
- Объединить творческие усилия педагогов и специалистов ДОО и семьи (родителей и прародителей);
- Организация социально-значимых мероприятий в социальном пространстве детского сада (библиотеке, видеостудии, в изостудии)

Методы и формы работы:

- Практические (оформление предметно-развивающей среды, наблюдение, экспериментирование, организация продуктивной деятельности, проведение экскурсии, строительной игры);
- Словесные (беседы, чтение художественной литературы, дидактические и сюжетно - ролевые игры, проблемные ситуации);
- Наглядные (рассматривание иллюстраций, предметов, экскурсии, оформление выставки рисунков).

Определение:

Продукты проекта: созданы условия, информационно-методическая база для формирования у детей представлений о памятнике истории, культуры, архитектуры «Старая Сарепта»: произведения художественной литературы, загадки, сказка, пословицы, поговорки, иллюстрации/репродукции, видеопрезентация, игры, опыты, этические беседы.

Созданы: альбом «Музей -заповедник Старая Сарепта», альбом «Природа родного края. Растение горчица», фотоальбом «Путешествие в Старую Сарепту», видеопрезентация «Жемчужина в степи», видео библиотека «Семейные рецепты».

Содержание практической деятельности по реализации проекта

1-й этап. Подготовительный: Подготовка и подбор рабочего материала. Составление плана работы. (Приложение 2)

2-й этап. Реализация проекта (Приложение 1)

1-й день (пятница) Взаимодействие с детьми Взаимодействие с родителями

Интервью с детьми: «Что такое Старая Сарепта?»

Цель: погружение детей в тему проекта. Совместное исследование с детьми достопримечательностей «Старой Сарепты» из различных источников. Распределение источников информации: где по выбору будут искать информацию о Старой Сарепте (интернет - ресурсы, экскурсии, опыты, мастер - класс и т.д.)

Интервью родителей: «Что такое Старая Сарепта?»

Создание альбома для рассматривания «Музей -заповедник Старая Сарепта»

2-й день (понедельник) Обсуждение с детьми найденного материала по теме.

Просмотр видеопрезентации на тему «Жемчужина в степи»

Цель: знакомство детей с историей возникновения поселения и названия «Старая Сарепта», его архитектурными строениями, уровнем развития, знакомство с прославившим наше место растением - Сарептской горчицы; создание условий к осмыслению значимости природного и культурно-исторического наследия Волгограда.

Рассматривание иллюстраций природы родного края и знакомство с прославившим наше место растением - Сарептской горчицы и ее продуктами. Цель: развивать наблюдательность, представления о природе родного края, познакомиться с растением - горчица, ее внешним видом, строением и семенами.

Опытная деятельность. Посев семян горчицы.

Цель: развитие познавательной активности детей, трудовых навыков, умения экспериментировать и анализировать полученные результаты.

Создание видеопрезентации «Жемчужина в степи»

Создание альбома «Природа родного края. Растение горчица»

3-й день (вторник) Экскурсия в музейный комплекс «Старая Сарепта. Музей горчицы»

Цель: формирование представлений об архитектуре Сарепты, быте, культуре и традициях сарептян, о горчичном производстве в Сарепте, достижениях современных производителей горчичной продукции.

Мастер - класс для детей: «Отжим масла на ручном прессе»

Цель: развитие возможности получить новый опыт в жизни, навыка самостоятельного отжима горчичного масла на ручном прессе, умения получить яркие и положительные эмоции.

Чтение «Сказки о горчице» Л. Гребенкина

Цель: развивать умение правильно оценивать действия и поведение героев; продолжать формирование важнейших нравственных ценностей: добро, уважение; способствовать развитию сочувствия, сопереживания; расширять знания о свойствах горчицы.

Рисование: Здания музея «Старая Сарепта»

Цель: побудить детей отражать в рисунке свои представления о музее «Старая Сарепта»; развивать творческое воображение, глазомер, чувство цвета, формы и композиции.

- Совместное посещение экскурсии «Музей горчицы» в музейном комплексе «Старая Сарепта», с мастер - классом «Отжим масла на ручном прессе».

-Создание фотоальбома «Путешествие в Старую Сарепту»

4-й день (среда) Проведение опытов детьми с горчичным маслом.

Опыт № 1 «Разноцветный дождик».

Цель: заинтересовать и побудить детей к познавательной активности, любознательности, наблюдательности, обучаясь самостоятельно искать, открывать и усваивать новое.

Опыт № 2 «Вверх - вниз».

Цель: развитие мыслительных операций, умения самостоятельно добывать информацию об изучаемых объектах, плотности масла, плотности воды.

Опыт № 3 «Волшебная лампа».

Цель: создание условий, способствующих развитию у детей познавательной активности, любознательности, стремления к самостоятельному познанию и размышлению через экспериментирование; развитие навыка проведения лабораторных опытов (умения работать с лабораторным материалом, соблюдая технику безопасности).

Изготовление блюд с горчичным маслом с родителями.

-Совместное изготовление блюд с горчичным маслом с родителями.

-Запись семейного видео

«Семейные рецепты изготовления блюд с горчичным маслом»

5-й день (четверг) Рассказы детей «Мое любимое блюдо» с использованием горчичного масла по фотографиям родителей.

Цель: повышение у детей интереса к процессу приготовления блюд с использованием горчичного масла; развитие связной речи, расширение и активизация словаря по теме.

Конструирование из большого напольного конструктора «Горчичный завод».

Цель: развитие мышления, творческого воображения; творческой инициативы при конструировании «Горчичного завода», применяя основные приемы в конструировании одноэтажного здания, укладывая в основание более тяжелые детали, определяя нужные для постройки материалы.

Сюжетно - ролевая игра «Семья готовит салат с горчичным маслом».

Цель: способствование обогащению социально - игрового опыта на основе объединения отдельных действий в единую сюжетную линию; развитие у детей интереса к приготовлению блюд, навыков общения, диалогической речи через использование словосочетания «Горчичное масло».

3-й этап Итоговый

6-й день (пятница) Итоговое мероприятие: Квест - игра «Знатоки горчичного края».

Цель: закрепление знаний, умений детей об истории и культуре малой Родины – Сарепте, природе родного края, о горчичном промысле.

Используемая литература

1. Гурьянова И. Книга экспериментов. Просто о сложном [Текст]: научно популярное издание/ И. Гурьянова. – М.: ЭКСМО, 2015. -128с.
2. Гребенкина Л. Сказка о горчице. <https://proza.ru/2014/05/28/545>
3. Вишенина Н. Стихотворение «Старая Сарепта»
<https://stihi.ru/2014/06/20/8766?ysclid=mbnly3mrxu235570930>
4. Медведев В.Н., Андропова С.А., «Мастера горчичных дел». Волгоград 2014 г.
5. Попов П.П. «Слово о «Старой Сарепте»[История создания музея-заповедника] / - Волгоград: Волгогр. ком. по печати, 1994. - 159 с. : ил.; 21 см.; ISBN 5-7605-0057-0 (В пер.): Б. ц.