

**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение**

**- детский сад комбинированного вида «Улыбка» № 177**

620082, г. Екатеринбург, ул. Трубачева, 74, тел.: 261-83-38, e-mail: mdou177@eduekb.ru

Воспитательная практика

**"Колосок истории: ценность труда и память времён"**

**Методическая разработка по теме года**

**«80-летие Великой Победы: память и духовный опыт поколений»**

Сроки реализации практики: 3-4 недели

Целевая аудитория: старшая группа

Возраст детей 5 – 6 лет.

Воспитатель и родители группы № 4

**Авторы практики:**

ФИО, должность, ДОО

Хлызова Светлана Борисовна-

воспитатель старшей группы № 4

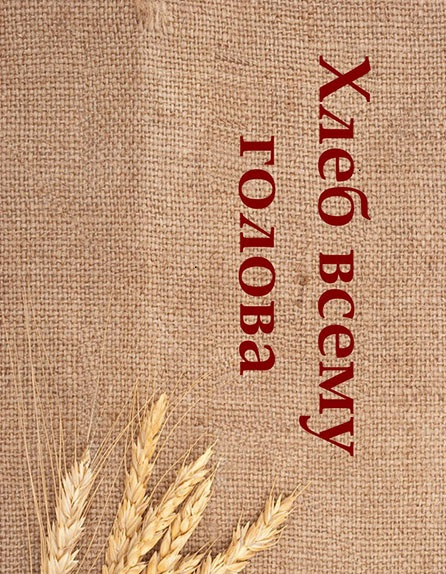
[hsb.spf@mail.ru](mailto:hsb.spf@mail.ru) , т. 89506396995

Уральская Елена Михайловна- зам. заведующего

[e.uralskaja@yandex.ru](mailto:e.uralskaja@yandex.ru), т. 89226152637

г. Екатеринбург

2025 г.



**Оглавление**

1. **Пояснительная записка**…………………………………………3

Актуальность проекта………………………………………..……3

Цель проекта………………………………………………………..4

Задачи проекта……………………………………………………...4

Содержание воспитательной практики……………………………5

Ожидаемый результат……………………………………..…….…5

1. **Содержание этапов, формы, методы и действия субъектов в**

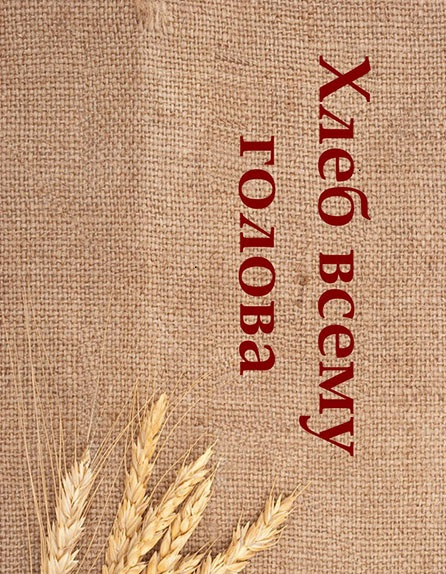
**реализации воспитательной практики**……………………..6

1. Этап- познавательный……………………………...………….…6
2. Этап- экспериментальный ……………………………………………..……….…7
3. Этап- экскурсионный ……………………………...………….…8
4. Этап- семейный конкурс «Пекарушка»………………….……..……….…9
5. Этап- практический ……………………………...…………….…9
6. Этап- интеллектуальный ……………………………………………..…….….…10
7. Этап- свободной деятельности в пространстве группы…….…11
8. Этап- распространение педагогического опыта…………..……….…11

Заключение……………………………………………………….…12

1. **Дополнительные материалы и приложения**………………….13
2. **Список литературы** ………………………….…………………..13

2



**Пояснительная записка**

Существуют ценности, которые важны для каждого человека: отчий дом, родители и, конечно же, хлеб. С древних времён к хлебу относились с особым почтением. Его сравнивали с живым существом и называли «кормильцем».

У славян был обычай: люди, которые преломили хлеб, становились друзьями на всю жизнь. Хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остаётся одной из самых значимых ценностей. С хлебом провожали на фронт и встречали тех, кто вернулся с войны.

Хлеб на нашем столе — результат нелёгкого труда людей разных профессий. Чтобы привить детям нравственные ценности, уважение к труду хлеборобов и познакомить их с русскими традициями, связанными с хлебом, мы реализовали большой проект «Хлеб всему голова».

**Актуальность**

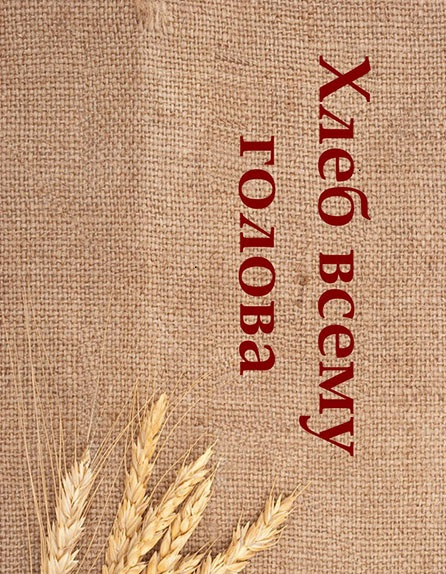
Мы свидетели разного отношения к хлебу у современных людей:

* Игнорирование хлеба на столе, отдавая предпочтение другим продуктам.
* Небрежное обращение с хлебом. Некоторые дети могут например, бросать его, мять или играть с ним.
* Выбрасывание хлеба.
* Обращение к продуктам, как к материалам для творчества.

Для нас, как педагогов важно обращение к теме Хлеба в воспитательных целях и здесь важно подчеркнуть несколько аспектов этой темы:

1. **Культурное и историческое значение:** хлеб является одним из самых древних продуктов питания, который сопровождает человечество на протяжении тысячелетий. Он занимает центральное место в культуре и традициях многих народов. Знакомство детей с историей хлеба и его ролью в разных культурах способствует расширению их кругозора и формированию уважения к культурному наследию.
2. **Символ единства и гостеприимства:** в многих культурах хлеб считается символом единства, гостеприимства и щедрости. Деление хлеба с другими людьми олицетворяет дружбу, взаимопомощь и поддержку. Педагоги могут использовать этот символ для воспитания у детей ценностей сотрудничества, эмпатии и уважения к окружающим.
3. **Образовательный аспект:** изучение процесса производства хлеба может стать интересным и познавательным занятием для детей. Это возможность рассказать им о сельском хозяйстве, работе пекарей и значении труда. Такой подход способствует развитию у детей интереса к науке, технике и различным профессиям.

3



1. **Здоровое питание:** хлеб является важным источником углеводов и других питательных веществ. Педагоги могут использовать эту информацию для формирования у детей представлений о здоровом питании и важности сбалансированного рациона.
2. **Экологическое воспитание:** обсуждение процесса производства хлеба может включать в себя вопросы экологии и устойчивого развития. Дети могут узнать о значении сохранения природных ресурсов, бережном отношении к земле и важности экологически чистого производства.
3. **Творческий потенциал:** хлеб может стать источником вдохновения для творческих занятий. Дети могут участвовать в приготовлении хлеба, украшении его различными начинками или создании фигурок из теста. Это способствует развитию их воображения, мелкой моторики и художественных навыков.

Таким образом, хлеб может быть использован педагогами как многофункциональный инструмент для воспитания детей, охватывающий различные аспекты их развития — от культурного и исторического образования до формирования ценностей и творческого потенциала.

**Цель воспитательной практики**: формирование у детей уважения к хлебу и понимания его ценности через знакомство с историей создания хлеба, его ролью в годы войны и в блокадном Ленинграде, а также через практическую деятельность — посещение пекарни и самостоятельное изготовление ржаного хлеба.

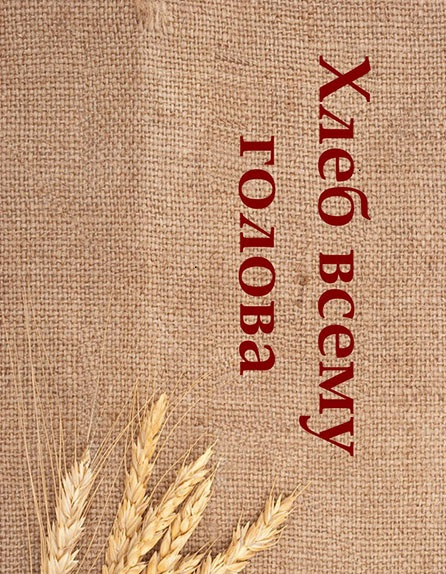
**Воспитательные задачи:**

1. Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и понимание его ценности.
2. Формировать у детей уважение к труду людей, занимающихся производством хлеба.
3. Способствовать развитию чувства благодарности за возможность иметь пищу на столе.
4. Воспитывать духовно-нравственные качества патриотические чувства через знакомство с ролью хлеба в годы войны и в блокадном Ленинграде.

**Развивающие задачи:**

1. Развивать интерес к истории и культуре своего народа через изучение традиций, связанных с хлебом.
2. Стимулировать познавательную активность детей, побуждая их задавать вопросы и искать ответы о хлебе.
3. Способствовать развитию связной речи через знакомство с пословицами, загадками и литературными произведениями о хлебе.
4. Развивать коммуникативные навыки детей в процессе совместной работы и обсуждения полученных результатов.

4



**Образовательные задачи:**

1. Познакомить детей с историей создания хлеба и его культурно-историческим значением в жизни человека.
2. Формировать первичные представления о роли хлеба в годы Великой Отечественной войны и в блокадном Ленинграде.
3. Расширить знания детей о процессе производства хлеба, через посещение пекарни.
4. Формировать практические умения детей по основам приготовления ржаного хлеба.

**Содержание воспитательной практики**

В процессе реализации воспитательной практики проведены:

* занятия с детьми по ознакомлению с окружающим миром на темы «История хлеба» и «Блокадная горбушка»;
* практическое освоение посадки зерна;
* экскурсия в музейный уголок детского сада «Русская изба» и знакомство с печкой, как средством приготовления пищи;
* совместная экскурсия с детьми и родителями в пекарню;
* конкурс «Пекарушка» по изготовлению кулинарных изделий из муки в домашних условиях семьи;
* практическое освоение навыков изготовления печенья, булочек и ржаного хлеба с помощью аэрогриля в условиях группы с воспитателем;
* составление интеллектуальной карты по всем полученным представлениям;
* продолжение воспитательной практики в свободной деятельности детей в групповом помещении через создание тематической локации в предметно-пространственной развивающей среде.

**Адресат**

Воспитательная практика направлена на старший дошкольный возраст. Данная воспитательная практика организована с детьми страршей группы № 4 МАДОУ – детский сад комбинированного вида «Улыбка» № 177, еще 7 групп принимали участие эпизодически в отдельных этапах воспитательной практики.

В ходе реализации воспитательной практики дети получат новые знания, попробуют испечь различные изделия из теста в детском саду и дома с родителями, получат новые впечатления.

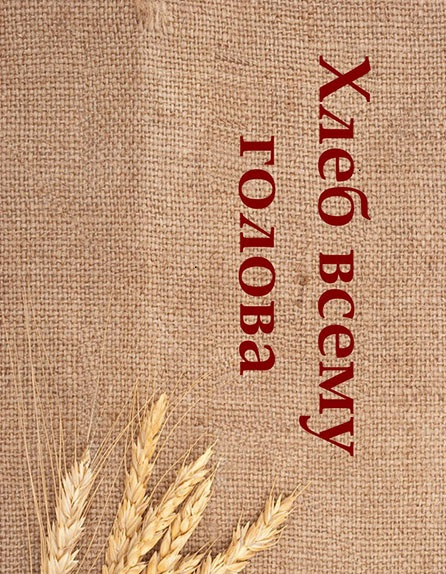
**Ожидаемые результаты:**

1. **Представления**:

* дети узнают основные этапы создания хлеба в отечественной истории и в наши дни, смогут кратко рассказать об этом;
* у детей сформируется представление о роли хлеба в годы войны и в блокадном Ленинграде.
* у детей проявиться познавательный интерес к профессиям людей, участвующих в производстве хлеба.

5

5



1. **Эмоционально - ценностные отношения**:

* у детей сформируется уважение к хлебу как важному продукту питания;
* дети осознают ценность хлеба и поймут, что его нужно беречь.
* у детей появится чувство благодарности к тем, кто производит хлеб;
* дети смогут эмоционально реагировать на рассказы о роли хлеба в трудные времена, проявлять сочувствие и понимание.

1. **Практические навыки**:

* дети увидят процесс изготовления хлеба в пекарне;
* дети получат первичный опыт в изготовлении ржаного хлеб и других изделий из муки.

1. **Социальные навыки**:

* дети получат опыт работы в команде, помогать друг другу в процессе изготовления хлеба и других изделий из муки.
* Дети получат опыт общения и взаимодействия, взаимопомощи в семье в процессе изготовления кулинарных изделий из муки.

**Содержание этапов, формы, методы и действия субъектов в**

**реализации воспитательной практики**

* 1. **Этап- познавательный**

**Цель этапа:** познакомить детей с историей хлеба и его значением в жизни людей на примере экскурса в отечественную историю и героический подвиг блокадного Ленинграда, развить познавательный интерес и уважение к историческому наследию через фронтальные занятия с использованием наглядных материалов и активного обсуждения.

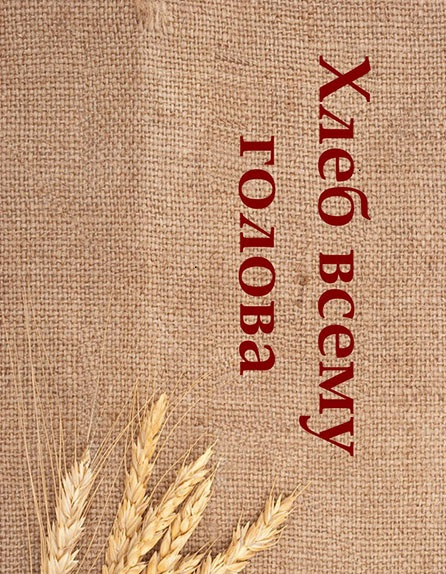
**Занятия с детьми по ознакомлению с окружающим миром на темы «История хлеба» и «Блокадная горбушка»**

* **Форма:** фронтальное занятие с использованием наглядных материалов (картинки, фотографии, видео), рассказа воспитателя и обсуждения.
* **Метод:** объяснительно-иллюстративный с элементами беседы, где дети могут задавать вопросы и делиться своими знаниями, словесный с чтением литературы и коллективным обсуждением прочитанного.

**Педагог:** составление конспекта занятия, подбор иллюстративного материала по истории создания хлеба, подготовка презентации для детей по теме "Блокадный Ленинград"; подготовка текста рассказа Б. Алмазова "Горбушка".

**Дети:** слушают рассказ и отвечают на вопросы воспитателя; задают вопросы по презентации; делятся своими знания о Великой Отечественной войне, рассматривают и обсуждают иллюстрации по истории создания хлеба,

6



рассматривают живые засушенные колосья пшеницы и овса, задают вопросы по технологии средствам обмолота и создания муки из зерна. (Что такое снопы и зачем они нужны?, Как доставали зерна из колосьев? Как работает мельница? Как из муки делают хлеб?), выкладывают цепочку действий по картинкам – создание хлеба в истории отечественной культуры, выкладывают вторую цепочку действий по картинкам - создание хлеба в современное время и обсуждают профессии по созданию хлеба в современных условиях с помощью педагога.

1. **Этап – Экспериментальный**

**Цель этапа:** формирование у детей навыков посадки зерна и развитие их экспериментально-исследовательских способностей через практическую деятельность по выращиванию колосков из зёрен пшеницы.

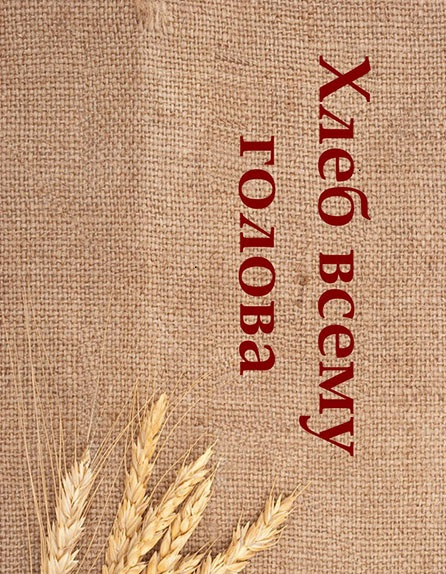
**Практическое освоение посадки зерна, экспериментально-исследовательская деятельность**

* **Форма**: практическая деятельность в специально оборудованном уголке природы и в дальнейшем на приусадебном участке детского сада, организация эксперимента по выращиванию колосков из зерен пшеницы.
* **Метод:** репродуктивный, наглядный и практический - демонстрация процесса посадки воспитателем с последующим самостоятельным выполнением детьми под его руководством.
* Метод: исследовательский с наблюдением и фиксацией результатов с поэтапным анализом и логическим мышлением.

**Педагог:** подготовка земли и зерна для посадки; подготовка вопросов детям по посадке зерна, показывает и объясняет посадку зерна, организует обсуждение эксперимента, вместе с детьми формулирует предположение, договаривается с детьми о форме фиксации этапов эксперимента.

**Дети:** отвечают на вопросы воспитателя; внимательно наблюдают за действиями педагога, отвечают на вопросы педагога и сами задают интересующие их вопросы, высказывают свои предположения, формулируют проблему (сможем ли мы сами вырастить колосья из зерен? ), высказывают свои предположения по эксперименту ( Сможем вырастить колосья если правильно их посадим в землю, потом ростки посадим на участок, где солнце хорошо освещает землю, будем ухаживать и поливать…), осуществляют посадку зерна по показу педагога, делятся опытом посадки семян с родителями, обсуждают дальнейшие действия по эксперименту.

7



1. **Этап –** **экскурсионный**

**Цель этапа:** Познакомить детей старшего дошкольного возраста с особенностями традиционной русской культуры и быта, а также расширить их представления о труде и профессиях по изготовлению хлеба.

**Экскурсия в музейный уголок детского сада «Русская изба» и знакомство с печкой, как средством приготовления пищи.**

**Цель:** познакомить детей с традиционной русской печкой, её конструкцией, функциональным назначением и ролью в быту крестьянской семьи, а также дать представление о традициях приготовления пищи в русской печи.

* **Форма:** коллективная экскурсия с возможностью взаимодействия с экспонатами.
* **Метод:** наглядный и словесный с элементами рассказа и объяснения воспитателя и ребенка подготовительной группы, где дети старшего дошкольного возраста могут задавать вопросы и получать дополнительную информацию.

**Педагог:** организует экскурсию в музейный уголок детского сада «Русская изба», помогает ребенку подготовительной группы подготовиться к рассказыванию детям более младшего возраста.

**Дети:** Ребенок подготовительной группы осуществляет показ и рассказ про печку и способы приготовления еды в чугуне и способ использования ухвата. Дети старшей группы слушают новую информацию; задают вопросы; пробуют поставить чугунок в печку с помощью ухвата.

**Совместная экскурсия с детьми и родителями в малый завод по изготовлению хлеба - пекарню.**

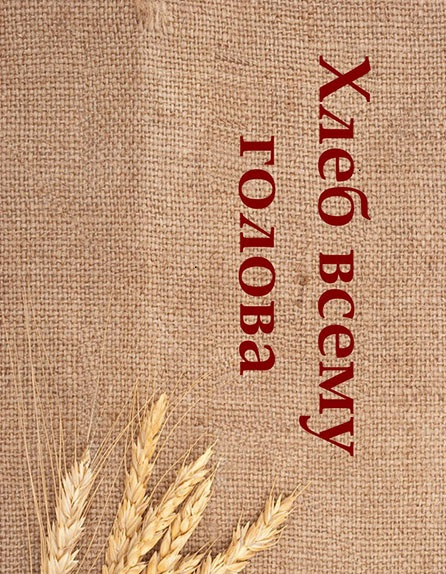
**Цель**: познакомить детей с процессом производства хлеба и выпечки в пекарне, расширить их представления о труде пекарей и трудоемкости изготовления хлеба, а также воспитать уважение к труду и продуктам питания.

* **Форма:** коллективная экскурсия с участием родителей.
* **Метод:** наглядный с возможностью наблюдения за процессом приготовления хлеба и общения с пекарями.

**Заместитель заведующего**: выбор завода для организации экскурсии по изготовлению хлеба в условиях производственных цехов, осуществление договоренности с руководством малого завода по осуществлению экскурсии с детьми дошкольного возраста в производственные цеха и организации безопасности детей, организация экскурсии за пределы детского сада, сбор согласия родителей, подготовка необходимой документации, проведение инструктажа безопасности педагогов и родителей для перемещения детей и организации экскурсии,

**Педагог:** проведение инструктажа по технике безопасности во время экскурсии с детьми; организация перемещения детей в пекарню совместно с родителями на общественном транспорте, осуществление сбора согласия с родителей; организация детей в процессе экскурсии, ответы на вопросы детей, стимулирование вопросов детей к работникам пекарни.

**Дети:** осуществляют правила дорожного движения в процессе перемещения в общественном транспорте, наблюдают и изучают этапы производства хлеба в условиях производственных цехов пекарни; задают вопросы воспитателю и работникам пекарни; делятся впечатлениями от экскурсии.



1. **Этап –** **Семейный конкурс «Пекарушка»**

**Цель этапа:** выявление и развитие кулинарных навыков участников, укрепление семейных отношений через совместное творчество и соревнование, а также популяризация домашнего приготовления кулинарных изделий из муки.

**Конкурс «Пекарушка» по изготовлению кулинарных изделий из муки в домашних условиях семьи.**

* **Форма:** семейный конкурс с представлением фотографий процесса изготовления детьми с родителями, фото готовых изделий и оформленной страницы в книгу рецептов.
* **Метод**: практический с элементами творчества, где семьи могут проявить свои кулинарные навыки.

**Заместитель заведующего:** разрабатывает положение о конкурсе, оформляет рекламу конкурса для родителей, организует конкурсную экспертизу присланных материалов, изготавливает книгу рецептов кулинарных блюд из всех конкурсных работ для возможности взаимообогащения семей рецептами для совместного приготовления блюд в домашних условиях.

**Педагог:** организует информирование родителей и детей о возможности участия в конкурсе детского сада и знакомит с условиями конкурса, осуществляет сбор материалов, консультирует родителей по выполнению условий, активизирует родителей на совместную деятельность с детьми в условиях семьи.

**Дети:** совместно с родителями дома выпекают хлебо-булочные изделия и делятся со сверстниками полученным опытом, родители оформляют информацию для книги рецептов.

1. **Этап -** **практический**

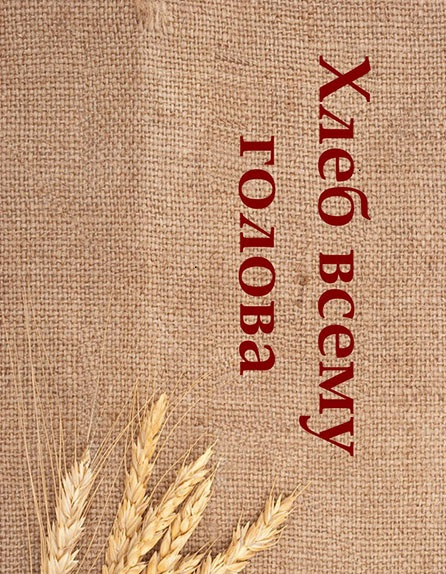
**Цель** **этапа**: формирование у детей старшего дошкольного возраста первичных навыков приготовления печенья, булочек и ржаного хлеба с помощью аэрогриля в процессе совместной практической деятельности под руководством воспитателя.

**Практическое освоение навыков изготовления печенья, булочек и ржаного хлеба с помощью аэрогриля в условиях группы с воспитателем**

* **Форма**: практическая деятельность в группе под руководством воспитателя.
* **Метод:** демонстрационно-практический, где воспитатель показывает процесс приготовления, а дети повторяют его под его руководством.

**Педагог**: подготовка рецептов и ингредиентов для выпекания; обсуждение техники безопасности при работе с тестом и аэрогрилем, обсуждение с детьми рецепта и этапов изготовления хлебо-булочных изделий (печенья, булочек и ржаного хлеба с отрубями какой примерно ели люди в блокадном Ленинграде, выполнение функций наставника и помощника детей в процессе изготовления блюд, организация дегустации и рефлексивного обсуждения после дегустации блюд.

9



**Дети:** отмеряют нужное количество ингредиентов при помощи электронных весов; замешивают тесто; придают форму своим изделиям; выпекают изделия в аэрогриле, обращаются при необходимости за помощью к наставнику и помощнику – воспитателю (особенно требуется помощь в изготовлении ржаного хлеба с отрубями, какой примерно ели люди в блокадном Ленинграде), дегустируют и рассказывают свои впечатления о вкусе блюд и процессе изготовления, включаются в обсуждение с воспитателем и сверстниками в рефлексивном круге.

1. **Этап –** **интеллектуальный (целостное осознание темы)**

**Цель этапа:** развитие умения систематизировать и структурировать информацию; формирование навыков критического мышления, анализа и синтеза полученных знаний; стимулирование творческого подхода к решению задач; развитие умения визуализировать и графически представлять связи между понятиями и представлениями; углубление понимания изучаемого материала и формирование целостного представления о теме «Хлеб»

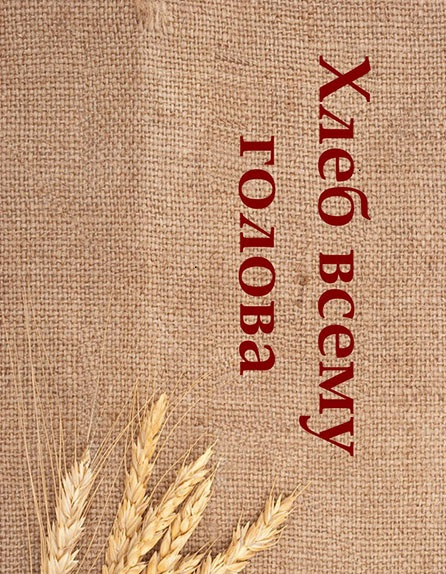
**Составление интеллектуальной карты по всем полученным представлениям**

* **Форма**: групповая работа по изготовлению интеллектуальной карты с помощью графических материалов и различных визуальных образов в картинках..
* **Метод**: мозговой штурм с последующим графическим отображением связей между понятиями и представлениями.

**Педагог:** подготовка материалов для изготовления интеллектуальной карты; подготовка и организация беседы о хлебе, активизируя в памяти все представления предыдущих этапов, организация метода мозгового штурма для изготовления интеллект-карты, вопросы к детям для осознания ими всех связей между понятиями и представлениями, обсуждение визуального ряда и способов графического представления связей.

**Дети:** делятся своими знаниями и представлениями о хлебе, полученными на предыдущих этапах; активно участвуют в обсуждении с воспитателем и сверстниками как можно подразделить всю информацию, в решают какую информацию и в каком месте карты разместить; совместно с воспитателем решают как соотносятся и какие связи существуют в имеющийся у детей информации, как можно графически отобразить эти связи, выбирают визуальные картинки, и коллективно оформляют карту.

10



1. **Этап свободной деятельности в пространстве группы**

**Цель этапа**: создать тематическую локацию в предметно-пространственной развивающей среде для обеспечения условий самостоятельной деятельности детей, способствующую применению полученных знаний и навыков в процессе свободной игры, исследования и самостоятельной творческой деятельности.

**Продолжение воспитательной практики в свободной деятельности детей в групповом помещении через создание тематической локации в предметно-пространственной развивающей среде**

* **Форма**: организация пространства для самостоятельной деятельности детей.
* **Метод:** создание условий и поддержка детской инициативы для свободной игры, исследования и самостоятельной творческой деятельности, где дети могут применять полученные знания и навыки в свободной деятельности.

**Педагог:** подготовка материалов для наполнения тематической локации; подготовка вопросов детям; правила поведения в локации.

**Дети:** предлагают варианты размещения материала внутри локации; используют материалы расположенные в локации для закрепления знаний о хлебе в процессе свободной игры, творческой деятельности и общения со сверстниками.

**8 этап – Распространение педагогического опыта**

**Цель этапа:** повышение профессиональной компетентности педагогов-воспитателей в области приобщения детей дошкольного возраста к традициям и культуре отношения к хлебу через практическую деятельность по его приготовлению и освоение методов воспитательной работы.

**Повышение квалификации педагогов дошкольных образовательных организаций в городском проекте «Екатерининские дни» в Октябрьском районе тема- Духовное Созидание: Гармония Труда и творчества**

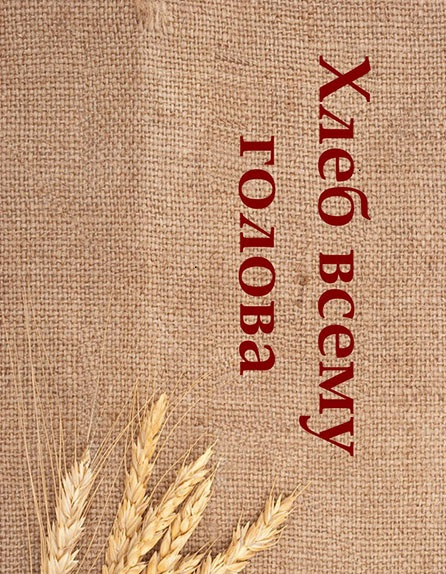
* **Форма:** мастер-класс с возможностью практического изготовления ржаного хлеба с отрубями в аэрогриле.

**Содержание и методы** для решения поставленной цели:

1. **Теоретическая лекция**: ознакомление педагогов с историей, традициями и культурным значением хлеба в русской культуре, а также с методами воспитательной работы в этом направлении в практике работы МАДОУ № 177 «Улыбка»
2. **Демонстрация практических навыков**: показ процесса приготовления ржаного хлеба с отрубями в аэрогриле, объяснение технологических особенностей и возможностей адаптации процесса для детей дошкольного возраста.
3. **Практическая работа**: непосредственное участие педагогов в процессе приготовления хлеба, что позволит им лучше понять особенности работы и возможные трудности, а также обменяться опытом и идеями.

11

11



1. **Разработка возможных игр** для детей с представленными картинками и обсуждение вариантов использования этих игр с детьми дошкольного возраста в образовательном процессе.
2. **Обратная связь и рефлексия**: сбор обратной связи от участников мастер-класса, их впечатлениях и полученных знаниях, а также рефлексия по поводу эффективности проведённого мероприятия и возможных направлений для дальнейшего развития.

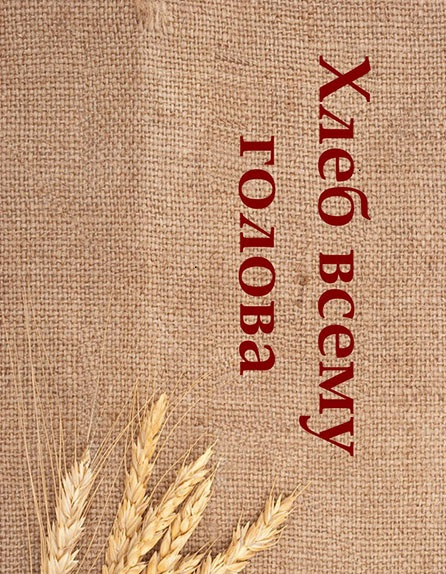
**Заключение**

В данной воспитательной практике по всем этапам приняли участие 22 ребенка с родителями старшей группы № 4 МАДОУ – детский сад комбинированного вида «Улыбка» № 177, а в конкурсе и практике приготовления хлебо-булочных изделий приняли участие дети с воспитателями и родителями двух младших, двух средних, двух старших и двух подготовительных групп. Дети проявили большой интерес и эмоциональную отзывчивость к теме и практике. Воспитательная практика помогла детям и педагогам проявить уважение к работе поваров детского сада, ведь дети обращались к ним за советом и рецептами, приносили свои кулинарные произведения для приготовления в духовом шкафу, ведь аэрогриль был только в одной группе № 4. Родители рассказывали в беседах с воспитателями, что дома дети проявили интерес не только к приготовлению хлебо-булочных изделий, но и других продуктов питания и проявили инициативу в помощи родителям на кухне по приготовлению разных блюд. Мы считаем, что такие воспитательные практики поддерживают традицию отечественной культуры семейного общения в процессе приготовления блюд на кухне. После темы «Блокадная горбушка» и знакомство с трудоёмкостью приготовления хлеба, дети стали более уважительно относиться к хлебу не только в условиях детского сада, но и в семье на основании бесед с родителями старшей группы № 4.

Данная воспитательная практика может быть реализована в любой дошкольной образовательной организации, где есть повара и пищеблок с плитами и духовым шкафом для запекания, а если дети на привозном питании, то можно использовать переносные электро-печи, как в нашем детском саду аэрогриль, этот аппарат удобен в работе с детьми, так как более безопасен чем микроволновая печь.

В данной воспитательной практике дети чувствуют свою значимость и причастность к миру взрослых, проявляют социальную активность в коммуникации сверстников и педагогов и родителей.

12



**Дополнительные материалы и приложения:**

* 1. Конспект занятия «Блокадная горбушка»
  2. Положение о кулинарном конкурсе «Пекарушка»
  3. **Текст выступления экскурсовода в музейном уголке «Русская изба» по теме «Русская печка» *Экскурсовод - воспитанница подготовительной группы Катерина К.***
  4. Программа\_Екатерининских\_Дней\_в\_Окт\_р\_не\_28.03.25
  5. Содержание мастер-класса на Екатерининские Дни в\_Окт\_р\_не\_28.03.25
  6. Сертификат за Екатерининские Дни в\_Окт\_р\_не\_28.03.25
  7. Презентация к мастер-классу на Екатерининские Дни в\_Окт\_р\_не\_28.03.25
  8. Алгоритм воспитательной практики

**Список литературы**

1. Алябьева Е.А. Что такое музей? Рассказы, сказки, игры для детей 5-8 лет. – Москва: ТЦ Сфера, 2023. – 112с. – (Библиотека воспитателя)
2. Воспитание духовности через приобщение к традиционной праздничной культуре русского народа / авт.-сост.: Г.А.Антонова, О.М.Ельцова, Н.Н.Николаева. – Санкт-Петербург: ООО «ИЗДАТЕЛЬСТВО «ДЕТСТВО – ПРЕСС», 2012. – 336 с.
3. Даль В.И. Толковый словарь русского языка: иллюстрированное издание / В.И. Даль. – Москва: Эксмо, 2023ю – 896 с. – (Российская императорская библиотека)
4. Духовно-нравственное воспитание: вопросы теории, методологии и практики в российской школе/ под ред. И.В.Метлика. – Москва: ПРО-ПРЕСС, 2012.- 264с.
5. Круглова Л.Ю. Современные технологии дошкольного образования / Л.Ю. Круглова. – Москва 2022. – 224 с.
6. Куликовская И.Э. Педагогические условия становления целостной картины мира у дошкольников / И.Э. Куликовская. – Москва: Педагогическое общество России, 2002. – 224 с.
7. Лопатина А., Скребцова М. Сказки о хлебе, злаках и каше / А.Лопатина, М.Скребцова. – Москва: Издательский дом Комсомольская правда, 2013. – 96 с. – (Серия «Здоровое питание детей»)
8. Люблю моё отечество: Сборник проектов по патриотическому воспитанию дошкольников / Ю.В.Федулова, О.А. Рогожина, О.Ю.Депутатова. – Москва: ТЦ Сфера, 2019. – 112с. – (Библиотека воспитателя)
9. Никитина С.Г. Азбука. Возрождение смыслов. / С.Г. Никитина. – Екатеринбург: Типография «Си Ти принт», 2017. – 160 с.
10. Пантелеева Л.В. Музей и дети / Л.В. Пантелеева. – Москва: изд.Дом «Карапуз», 2000.- 256 с.
11. Шорыгина Т.А. Беседы о Великой Отечественной Войне – 2-е изд. / Т.А.Шорыгина. - Москва: ТЦ Сфера, 2020. – 160 с.

13