

**КРАСНОДАРСКИЙ КРАЙ  
МО ПРИМОРСКО-АХТАРСКИЙ РАЙОН  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД № 18 «СОЛНЫШКО»**



**«Видеоэкскурсии  
как средство ознакомления дошкольников  
с трудом взрослых»**

**подготовила:**

**И.Н.Самкова**

**г.Приморско-Ахтарск**

## **«Видеоэкскурсии как средство ознакомления дошкольников с трудом взрослых»**

Многие современные дошкольники имеют весьма далекие от жизни и часто искаженные представления о профессиях, о том, откуда берутся продукты питания и как люди трудятся для того, чтобы у нас на столе каждый день был свежий хлеб, вкусный йогурт или румяные яблоки и полезные овощи.

Очень важно, чтобы ребенок еще до школы познакомился с разнообразным трудом взрослых, научился ценить результаты этого труда, узнал об отношении людей к любимому делу, к любимой профессии, научился преодолевать трудности и не боялся их, сориентировался в очень широком и многообразном современном мире профессий взрослых, отображал их в своих творческих сюжетно-ролевых играх, пробуя себя то в роли фермера, то продавца, то художника, то врача, изображая в игре взаимоотношения людей разных профессий, их взаимопомощь и взаимовыручку. Ведь играя, малыш познает жизнь и себя в этой жизни. Недаром говорят: как ребенок играет, так он и будет жить! А материал для игры дает сама жизнь, из которой малыш получает интересные факты и пытается их отразить в своей игре.

Сейчас не очень просто показать малышам труд людей, так как во многом он автоматизирован, и вход на предприятия закрыт. Да и далеко от дома ребенка не увезешь. Но на помощь нам приходят видеоэкскурсии, которые стали возможны благодаря появлению компьютеров в нашей жизни. И с помощью которых малыш увидит, что делают взрослые, куда они «ходят на работу» и как работают сейчас люди разных профессий.

И сегодня я хочу предложить вашему вниманию три видеоролика на тему «Кто делает молочные продукты» с рекомендациями по их использованию с детьми дошкольного возраста.

Лучше всего просматривать эти ролики не в один день, а по частям, с перерывами в несколько дней. А в промежутках можно вспомнить интересные факты, поиграть в ферму, молочный завод, магазин (например, водитель привозит молоко, лаборант берет анализы молока, работники завода делают из молока творог или йогурт, его отвозят на машине в магазин, где мы его покупаем). Обычно дети, познакомившись с новым, сразу же пытаются перенести его в свою игру, если конечно взрослые создадут для этого условия.

Чтобы видеозаезд была интересней для детей, ее проводят кукольные персонажи экскурсовод Зубок и консультант - сова Матильда, которая объясняет в доступной для детей форме все непонятные слова.

Из первого видеоролика на ферму, дети узнают:

- Кто дает нам молоко?
- Где живут коровы? (на ферме) Что такое ферма? Что есть на ферме? Кто на ней работает?
- Зачем на ферме у каждой коровы на голове ошейник? - Бывают ли породы коров?

Коровы какой породы живут на фермах?

Куда везут молоко в цистернах с фермы?

Сначала нужно задать эти вопросы детям, а затем выслушать предположения детей и предложить вместе с ними посмотреть видеоролик, в котором даны ответы на все эти вопросы.

Предлагаю вам посмотреть часть видеозаезды на ферму.(просмотр видеоролика).

После просмотра ролика мы беседуем с детьми, спрашиваем их:

- Что вам больше всего понравилось на ферме?
- Если бы вы попали на ферму, что бы хотели посмотреть в первую очередь?
- Что бы сделали? Что еще вам хочется узнать о ферме?

Спрашиваем, люди, каких профессий, работают на ферме и что делают — ветеринар, доярка, рабочие, водитель молоковоза, а затем предлагаем детям поиграть в сюжетно ролевую игру “Ферма”.

Следующая видеозапись, которую мы предлагаем детям - видеозапись на молочный завод.

Из этого видео дети узнают:

- куда везут молоко в цистернах?;
- кто и зачем делает анализы молока?;
- какое молоко называют «сырое», а какое «пастеризованное»? Почему молоко так интересно называют – не просто «горячее» или «кипяченое», а «пастеризованное»? Откуда произошло это слово?;
- как делается на молочном заводе творог?

Предлагаю вам посмотреть фрагмент видеозаписи на молочный завод. (просмотр видеоролика)

Подходя к просмотру следующего видеоролика о молочных продуктах, мы проводим предварительные беседы с детьми и предлагаем им вспомнить все известные молочные продукты. Можно заранее дать задание родителям вместе с детьми посмотреть в магазине, что там продается (ряженка, сметана, простокваша, кефир, йогурт, творог, сыр, сливки).

Спрашиваем, почему эти продукты называются «молочные» (потому что их делают из молока). Как же их делают из молока?

И как так получается, что молоко жидкое, а творог из молока совсем не жидкий, а рассыпчатый? Выслушиваем предположения детей.

Спрашиваем детей, куда везут молоко с фермы? Часто дети говорят, что его везут в магазин. Вспомните, что молоко везут в больших цистернах. Разве мы покупаем продукты в магазине из цистерны? Нет. Мы покупаем их в коробочках, стаканчиках, в разной упаковке. Кто же делает молочные продукты из молока и разливает их в эти стаканчики? Куда везут молоко в цистернах с фермы? Выслушайте предположения детей и предложите вместе с ними посмотреть ролик, в котором даны ответы на эти вопросы.

Очень важно, чтобы еще до просмотра ролика о труде работников молочного завода, дети попытались порассуждать, догадаться, что и как они делают. Это приучает детей не получать сразу же готовые ответы на вопросы, а думать самим, решать проблемные задачи, доказывать свою точку зрения.

Давайте посмотрим фрагмент третьего видеоролика «Как делают творог».(просмотр видеоролика)

Если у Вас есть возможность, покажите в детском саду или предложите родителям показать дома, как можно получить творог из молока. Для детей очень интересно наблюдать эти волшебные превращения жидкого молока в рассыпчатый творог! Это настоящий эксперимент, результат которого всегда восхищает детей!

Необходимо купить вместе с ребенком молоко в магазине (обязательно свежее 3-дневного или 5-дневного хранения), это важно – сходить в магазин именно вместе с ребенком и купить его для эксперимента.

«Наш секрет» залить в трехлитровую банку (банку закрывать не нужно), накрыть полотенцем (чтобы было темно) и поставить в теплое место. Подождать три дня. Эти три дня молоко не нужно трогать, мешать, но вот наблюдать за ним с детьми очень интересно – изменилось ли что-то? Через три дня дети увидят, что молоко стало другим – сквасилось. Внизу получилась сыворотка, а сверху более плотная часть – простокваша. Берем простоквашу и помещаем в кастрюлю, чуть-чуть нагреваем на плите, чтобы она стала теплой (10-15 минут) и на несколько часов оставляем остывать. Затем в большую миску кладем плотную хлопчатобумажную ткань и переливаем туда получившуюся массу. Завязываем узелок и подвешиваем наш мешочек над кастрюлей, чтобы сыворотка стекала в нее.

Как только вся сыворотка стечет, творог уже готов. Вот сколько труда нужно вложить, чтобы получился простой творог!

После этого еще раз посмотрите видео – а как же делают творог на молочном заводе, что на заводе используется вместо нашей баночки, вместо нашей тряпочки, в которой висел творог, куда стекает сыворотка.

Такое сравнение всегда захватывает ребенка. Он начинает удивляться, сравнивать: «Вот это миска! Такая огромная! Больше нашего дома!»

Переходим к следующему видеоролику «Кто и как изготавливает йогурт».

Йогурт любят многие дети. И поэтому без истории о том, как его делают, обойтись никак нельзя.

Из этого видео дети узнают:

- где делают йогурт?;
- что интересного находится в цехе?;
- зачем в цехе нужны «танки»?

Обратите внимание ребенка на это слово. Расскажите детям, что в нашем языке есть много таких слов, которые звучат одинаково, а обозначают разные предметы (например, ключ от двери и ключ – ручеек, ручка для письма и ручка-рука у малыша).

- почему нужно мыть руки перед входом в этот цех?;
- зачем нужна специальная форма работникам молочного завода?;
- зачем нужны в йогурте бактерии?;
- что делается на конвейере?;
- как делали йогурт раньше, когда еще не было молочных заводов?

Итак, предлагаем вашему вниманию, фрагмент третьего видеоролика «Как делают йогурт на молочном заводе». (показ видеоролика)

Ребенок, который видит изготовление еды и сам в нем участвует, совсем по-другому начинает относиться к этим продуктам! И даже нелюбимые продукты становятся любимыми! Приведу здесь свой пример, так как в детстве я не любила творог до тех пор, пока не сделала его вместе с бабушкой. С тех пор я его очень люблю! Также бабушка приучала меня к кабачковым оладьям, свекле и другим полезным блюдам, которые я не очень любила. Сделав их вместе, увидев чудесные превращения, они становились для меня очень интересными и вкусными.

Рассказывая детям о профессиях, мы знакомим их с миром взрослых, с теми ценностями, которые существуют в этом мире. Помогаем детям найти новое содержание для игр, пробуждаем любознательность малышей.

В добрый Вам путь! Желаю новых открытий и увлекательного путешествия в мир профессий!