

Методическая разработка

ПРОЕКТ «Кулинары»

Совместная познавательно-исследовательская деятельность воспитателя и
детей подготовительной группы

Подготовили воспитатели ГБДОУ №2 комбинированного вида
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Зайцева Я.Х.

1 Этап.

Постановка проблемы, определение цели и задач исследовательской работы

Название проекта	Кулинары
Автор проекта	Воспитатели группы «Колокольчики» ГБДОУ №2
Участники проекта	Дети группы «Колокольчики», воспитатели, специалисты и родители группы.
Сроки реализации проекта	Май-октябрь 2013 года.
Предмет исследования	Алгоритм трудовых действий при приготовлении блюд из продуктов, их польза и значение в формировании ЗОЖ.
Откуда возник интерес к этой проблеме?	Интерес детей к процессу приготовления пищи, и профессии повара, заинтересованность родителей в формировании у детей кулинарных навыков и вкуса, самореализация детей в продуктивной деятельности.
Цель проекта	Формирование кулинарных представлений и навыков. Воспитывать бережное отношение к продуктам и уважение к профессии повара

Задачи проекта

- •Формирование понятия «продукт», «блюдо».
- Закрепить понятия «овощи» и их значения в здоровом питании и ЗОЖ.
- Познакомить с трудовыми действиями и порядке приготовления блюда по схеме.
- Воспитывать бережное отношение к продуктам и уважение к профессии повара.
- Развивать активность, навык соблюдения техники безопасности при с кухонным инвентарём
- •показать родителям знания и умения детей, приобретённые в ходе реализации проекта, вовлечь их в образовательный процесс ДОУ.

Предполагаемые итоги реализации проекта.

Развитие у детей познавательной активности, творческого воображения, коммуникативных навыков.
Сформировать представления у воспитанников о процессе приготовления пищи, последовательности трудовых действий, труде повара.
Формирование единых взглядов ДОУ и семьи на ЗОЖ.

Технологии используемые в проекте

Проектная деятельность, здоровьесберегающая, информационно-коммуникационные (мультимедийные презентации), игровая, проблемное обучение.

Методы и приемы:

Рассказ воспитателя, беседа, рассматривание предметных картинок, моделирование, опыты, художественное слово, сюрпризный момент, вопросы, показ, использование презентаций.

2. Этап.

Организация познавательной, исследовательской и творческой деятельности в рамках проекта

Сбор, анализ и систематизация информации	Представления детей о понятиях «продукт», «блюдо». , их свойствах и значении для здоровья, способах приготовления; Ознакомление с моделями трудового процесса ; Рассматривание иллюстраций; Чтение и обсуждение книг РНС «Соль», «Лучший повар –это я» стихи-рецепты А.Тимофеевского. Н. Надеждиной «Где щи, там и нас ищи» рассказа А. В. Евстигнеева «Капуста» «Запасы овощей» - В. Бианки и «Хозяйка с базара пришла» - Ю. Тувим др. сбор и составление загадок, стихотворений, пословиц, поговорок;
Совместная образовательная деятельность воспитателя и детей группы	Познавательно-исследовательная -«Что мы едим?» Художественно-эстетическая «Корзина с витаминами», «Солёное тесто» Познавательная – экспериментальная «Готовим винегрет», «Шарлотка», «Что такое молоко?» Экскурсия «Огород», «Кухня в детском саду»

Дидактические игры и экспериментирование

«Витамины», «Что за сок?» «Придумай загадку?», опыты – «Сладкое – солёное» «Кислое молоко», «Почему яблоко изменило цвет»,
«В темноте и на свету»

3. Этап.

Презентация результатов исследовательской деятельности детей

Семейный досуг	«Дары осени». «Весёлый огород»
Создание мультимедийной презентации	«Витамины», «Готовим винегрет», «Шарлотка», «Молочный коктейль»
Выпуск стен-газеты	«Мы кулинары»

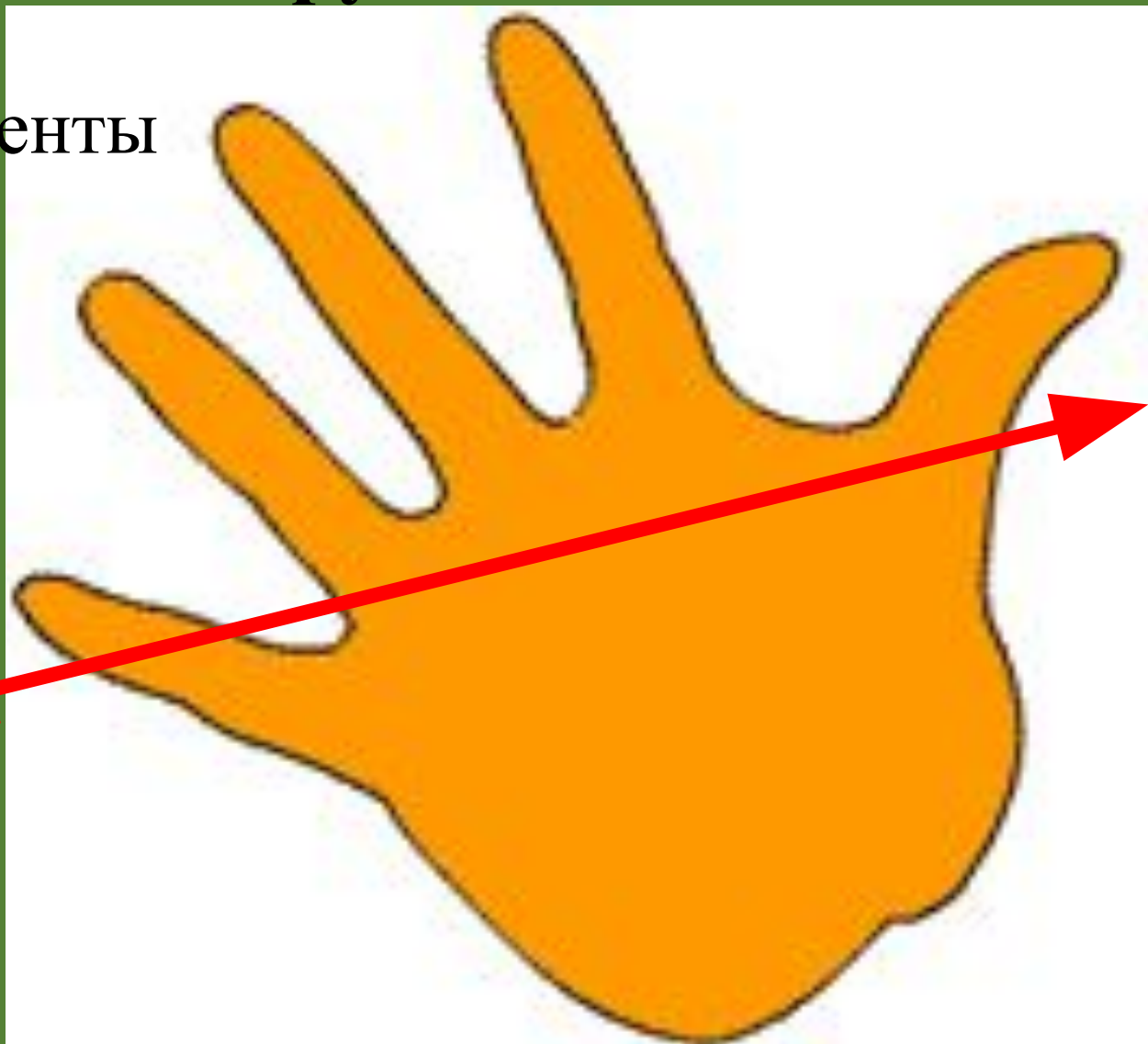
Трудовые действия

Инструменты

Продукты

Блюдо

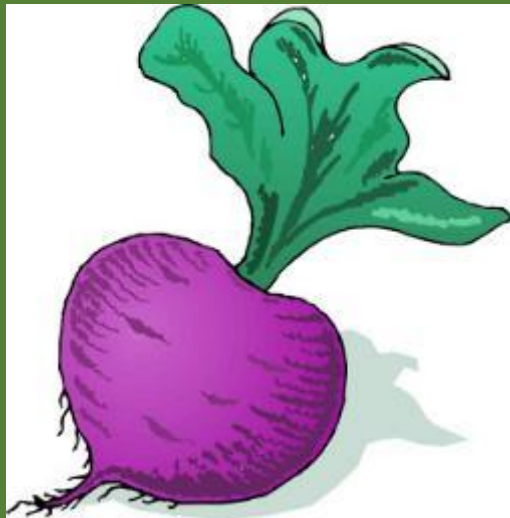
Блюдо



МЫ ГОТОВИМ ВИНЕГРЕТ



Продукты



Инструменты



Трудовые действия



Знают ребята детского сада:

МОЕМ РУКИ



Перед едою руки мыть надо!

Руки вымоем сейчас:
Их намылим в первый раз:
Пена грязная такая!
Быстренько ее смываем!

Снова мыло мы возьмем,
Руки мылим, воду льем!
Полотенцем вытираем.
Ждем обед и отдыхаем.

Светлана
Приварская





Печём «Шарлотку!»



Делаем молочный коктейль

