



**«Маленькие поварята»
долгосрочный
проект**

**Автор: воспитатель,
Е.А. Потехина**

г. Красноярск, 2015

Долгосрочный проект «Маленькие повара».

Актуальность: детям дошкольного возраста свойственна эмоциональная отзывчивость. Чрезвычайно важно не упустить момент для воспитания в них добрых чувств к окружающим людям и формированию положительного отношения к труду.

Приготовление пищи вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к здоровой еде, формировать элементарные представления о пользе продуктов и приготовлении простых блюд. Запоминая алгоритм приготовления того или иного блюда, дети охотно демонстрируют свои умения в семье, принимают участие в приготовлении пищи и сервировке стола, с аппетитом принимают пищу вместе с другими членами семьи, испытывая чувство гордости за свои достижения.

Таким образом, данная деятельность способствует:

- ❖ формированию у дошкольников уважительного отношения и чувства принадлежности к своей семье и сообществу детей и взрослых в детском саду;
- ❖ готовности детей к совместной деятельности, развитию умения договариваться, вносить свой вклад в общее дело;
- ❖ воспитание ценностного отношения к собственному труду и труду других людей и его результатам;
- ❖ эффективному сотрудничеству с родительской общественностью.

Долгосрочный проект «Маленькие повара».

Цель проекта: создание условий для развития познавательно – исследовательской деятельности; формирование интереса у детей в приготовлении различных блюд, воспитание нравственных качеств ребенка, положительного отношения к труду.

Задачи проекта:

- ❖ приобщить современного ребенка к ручному труду через познание и изучение искусства приготовления кондитерских изделий;
- ❖ познакомить детей с профессией кондитера, повара, с его профессиональными действиями, с предметами-помощниками;
- ❖ познакомить детей с традиционными блюдами русской кухни, с разнообразием продуктов и вариантами готовых блюд;
- ❖ развивать представление о различных видах кондитерских изделий, местом их производства и реализации;
- ❖ познакомить с процессом приготовления печенья, привлечь детей к выпечке и декорированию печенья, рождественских пряников,
- ❖ познакомить с процессом приготовления салатов;
- ❖ формировать первичные представления о безопасном поведении во время приготовления пищи, воспитание осознанного отношения к выполнению правил безопасности;
- ❖ формировать коммуникативные навыки и готовность к совместной деятельности;
- ❖ развивать любознательность, познавательную активность детей, трудовые навыки, творческие способности и художественно-эстетический вкус воспитанников.

Долгосрочный проект «Маленькие повара».

Предполагаемый результат:

- **образовательный**: сформированы элементарные представления о профессии кондитера и повара, о разнообразии блюд русской кухни, об истории возникновения первой сладости в Древней Руси - медовым пряником, о различных видах теста и их замесом, о процессе приготовления печенья из песочного теста; обогащение словарного запаса: рецепт, ингредиенты, песочное тесто, дрожжевое тесто и др.
- **развивающий**: развитие любознательности, познавательной активности, самостоятельности, мелкой моторики у детей; владение элементарными трудовыми навыками, необходимыми для приготовления некоторых блюд;
- **воспитательный**: ценностное отношение к собственному труду и труду других людей, осознанное отношение к выполнению правил безопасности в процессе приготовления пищи, ответственное отношение к порученному заданию (желание и умение доводить дело до конца, стремление сделать его хорошо), проявление интереса к труду взрослых, привычка к здоровому образу жизни.

Долгосрочный проект «Маленькие повара».

Этапы проекта:

I. Организационно – подготовительный этап:

- подбор информационных материалов по теме (сказки, стихи, мультфильмы, рецепты выпечки и др.);
- изготовление пооперационных карт, алгоритмов для самостоятельного приготовления знакомых блюд, сервировки стола;
- обогащение предметно-развивающей среды для эффективной реализации проекта.
- ознакомление родителей воспитанников с предстоящим проектом.

II. Этап реализации:

- просмотр познавательной презентации о работе повара, кондитера;
- беседа «Мое любимое блюдо»;
- беседа (с рассматриванием иллюстраций) «Традиционные блюда русской кухни»;
- роспись, украшение печенья из соленого теста;
- организация сюжетно-ролевых игр: «Готовим обед для всей семьи», «Магазин», «Кондитерская»;
- НОД «Экскурсия на кухню детского сада»;
- лепка печенья из соленого теста;
- приготовление с детьми различных кондитерских изделий к каждому празднику.

III. Аналитический этап:

- подведение итогов реализации проекта, обобщение опыта работы на педсовете;
- презентация проекта на родительском собрании, награждение активных участников;
- создание альбома «Наши любимые блюда»;
- Изготовление газеты по материалам семей «Маленькие помощники».

Фотоотчет о реализации проекта.

Пока мы были малышами, мы учились печь куличики из соленого теста, которое заводили сами!



А в средней группе мы познакомились с приборами – «помощниками» на кухне, и на праздник 8 Марта приготовили «вкусный» подарок для наших мам!



**В старшей группе на Рождество мы всех угощали
шоколадно – имбирным печеньем!**



Мы познакомились с профессиями повар, кондитер. Сами пекли печенье... Но нам очень хотелось увидеть: а где же работают настоящие кондитеры? И мы поехали на экскурсию на кондитерскую фабрику «КонТех».



В подготовительной группе стали изучать другие блюда и рецепты русской кухни. Любимый многими салат – винегрет неизменно присутствует на праздничном столе и в повседневном меню, и мы решили научиться хорошо его готовить.



Выводы:

- ❖ реализация долгосрочного проекта по знакомству детей дошкольного возраста с блюдами русской кухни и искусством их приготовления позволила нам заложить в воспитанниках основы патриотического воспитания, любви к народному искусству выпечки, расширила представления воспитанников об особенностях подготовки и проведения праздников;
- ❖ художественно-эстетическая составляющая проекта - роспись «пряников и печенья» - способствовала развитию творческих способностей детей дошкольного возраста, воображения, фантазии, развитию мелкой моторики и коммуникативных навыков и навыков взаимодействия в коллективе;
- ❖ знакомство с различными рецептами помогло незаметно формировать у ребят интерес к окружающему миру, способствовало развитию чувства радости при постижении неизведанного, привитию уважительного отношения к труду и любви к народным традициям.



***Благодарим
за внимание!***

