Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №72 «Кораблик»

ПРОЕКТ

В рамках реализации Программы «Разговор о правильном питании» среди обучающихся и воспитанников образовательных учреждений городского округа Мытищи Московской области в 2018-2019 учебном году

«Составляем кулинарную энциклопедию нашей страны»

«Московские пироги. Расстегаи»

Подготовила

Воспитатель МБДОУ д/с №72 «Кораблик»

Антипова Н.Т.

Г.о. Мытищи

2019г

«Составляем кулинарную энциклопедию нашей страны»

Тема «Региональные блюда»

Подтема «Московские пироги. Расстегаи»

**Цель:** повышение эффективности реализации Программы «Разговор о правильном питании» за счёт активизации и стимулирования творческой деятельности детей.

**Задачи:**

1.Способствовать формированию у детей интереса к историческим и культурным аспектам питания;

2.Способствовать развитию у детей коммуникативных навыков, умения эффективно выстраивать взаимодействие с окружающими (взрослыми, сверстниками);

3.Способствовать развитию умения работать с различными информационными источниками, находить нужную информацию, анализировать и обобщать её.

**Участники:** воспитатели гр №13 МБДОУ д/с №72 «Кораблик», дети гр №13, их родители.

**Вид проекта**: исследовательский –творческий.

Таблица 1.

Распределение деятельности по этапам проекта «Московские пироги»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этап | Деятельность детей | Деятельность педагога |
| 1.Обрисовка сюжетной канвы. Выявление проблемы. | 1.Вживаются в сюжетно-игровую ситуацию  2.Осознают и личностно воспринимают проблему  3.Принимают задачи проекта. | 1.Вводит в игровую ситуацию.  2.Формулирует проблему.  3.Определяет задачи. |
| 2.Организация работы над проектом. | 1.Систематизирует информацию.  2.Распределяются по группам.  3.Планируют совместную деятельность.  4.Распределяют действия. | 1.Популяризирует полученную ранее информацию.  2.Помогает распределиться по группам.  3.Помогает спланировать деятельность.  4.Решает задачу организации деятельности. |
| 3.Практическая деятельность по решению проблемы. | 1.Выполняют необходимые гигиенические процедуры.  2.Отбирают необходимые процедуры и приспособления.  3.Обращаются к иллюстративно-справочной литературе.  4.Совместно готовят блюдо, по ходу работы совещаются, дегустируют, делятся вкусовыми ощущениями, советуются, вносят изменения и дополнения, делают вывод о завершении работы над блюдом.  5.Дают название блюду.  6.Договариваются об украшении и украшают его.  7.Выбирают материалы для сервировки стола.  8.Сервируют стол. | 1.Организует работу.  2.Оказывает практическую помощь.  3.Даёт необходимые рекомендации.  4.Следит за выполнением правил безопасности при работе с кондитерскими инструментами.  5.Контролирует процесс дегустации. |
| 4.Презентация продукта деятельности | 1.Составляют краткий рассказ о блюде, этапах его приготовления, вкусовых качествах.  2.Представляют блюдо гостям.  3.Делают вывод о решении проблемы.  4.Участвуют в общей дегустации. | 1.Помогает составить рассказ из личного опыта.  2.Приходит на помощь в случае затруднения.  3.Подводит к формулированию вывода о решении проблемы.  4.Участвует в общей дегустации. |
| 5.Обсуждение нового проекта решения другой проблемы. | 1.Определяют цель нового проекта. | 2.Постановка новой проблемы. |

Таблица 2.

Схема осуществления проекта «Московские пироги. Расстегаи»

|  |  |
| --- | --- |
| ОО | Деятельность детей |
| **Физическое развитие** | Проведение динамических пауз «Я пеку, пеку…», «Месим тесто», «Готовим капусту для начинки пирога», подвижные игры «Каравай», «Меленка», «Собираем колоски», беседы «Еда любит чистые руки», «О вкусной и полезной пище», «Зачем нам витамины?» |
| **Познавательное развитие** | Беседы «Откуда хлеб пришёл?», «Какая бывает мука для пирога», «Что растёт в поле?», «Профессия хлебороб», «Профессия – пекарь», «Московский пирог от слова – «пир», «Хлеб и каша – родные братья», «Секреты русской печки», «Что ели люди на Руси?» |
| **Социально-коммуникативное развитие** | Сюжетно-ролевые игры «Семья», «Магазин», дидактическая игра «Что сначала – а что потом», «Подбери угощение гостям», «Помоги Золушке по хозяйству», «Угадай, что за злак?», «Какая каша, какой хлеб?» НОД «Пироги московские», Нод «Испечём расстегай». |
| **Речевое развитие** | Творческое рассказывание их личного опыта «Как я помогал маме печь пироги», «Маленькие пекари», «Какие пироги я люблю», «Я видел, как убирают хлеб…». Чтение литовской народной песенки «»Гречу мыли», А. Молн «Баллада о королевском бутерброде», А Ремизов «Хлебный голос», К Паустовский «Тёплый хлеб», С Топелиус «Три ржаных колоска», Д Хармс «Очень-очень вкусный пирог», отрывки из кн. В. Гиляровского «Москва и москвичи» |
| **Художественно-эстетическое развитие** | Рисование «Что можно увидеть на витрине хлебобулочного магазина», аппликация «Московский расстегай», пластилинография «Пирог на именины куклы Маши», рассматривание картин – натюрмортов, сюжетных картинок с изображением трапез и пиров в Древней Руси, рисование по замыслу «Я готовлюсь к приёму гостей» |