**Методическая разработка**

**для детей подготовительной к школе группы**

 **Проект «Весёлая кулинария»**

**Разработали воспитатели:**

**Васильченко Ольга Александровна**

**Кондратьева Марина Николаевна**

**Вид проекта:** групповой, творческий, информационный, игровой.

**Тип проекта:** краткосрочный

**Срок реализации:** (01.09.2020 – 31.10.2020)

**Участники проекта:** дети подготовительной к школе группы, воспитатели, медицинский работник, родители.

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Педагогический проект направлена на формирование познавательного , речевого , художественно – эстетического, социально – коммуникативного развития и формирования начальных представлений о здоровом образе жизни. Составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом дошкольного образования.

Педагогический проект был использован при подготовке к Московскому детскому чемпионату KidSkills в компетенциях «Кондитерское дело» и «Поварское дело».

**АКТУАЛЬНОСТЬ**

Педагогический проект является актуальным на сегодняшний момент. Приготовление еды вместе с детьми помогает пробудить в них интерес к

здоровой пище. Участие детей в жизни взрослых дает им возможность

приобщаться к миру людей в реальном плане. Сюда входит предметная

деятельность, труд, наблюдения.

 Так же при приготовлении пищи дети чувствуют, что приносят пользу

семье, да и обычно дети более склонны обедать вместе с семьей, если

принимали участие в приготовлении еды, которая будет на столе. И конечно

же, кулинарные навыки обязательно пригодятся на протяжении всей жизни.

Ознакомление с профессиями «Повар» и «Повар-кондитер» обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в окружающий его мир. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями и рассказать, чем они различаются. В работе повара и кондитера есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, как накормить человека, зависит его настроение и здоровье. Решая в ходе проектирования различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых, обогащают и активизируют свой словарный запас.

**Цели:**

- формирование начальных знаний и умений в приготовлении элементарных

блюд;

- расширять знания детей о профессии повара, кондитера; воспитывать уважение к труду повара.

**Задачи:**

**Обучающие:**

- познакомить детей с гигиеническими правилами и правилами безопасного пользования приборами; поведения на кухне; учить правильно называть блюдо из предложенных продуктов; рассказывать, какое оно на вкус; закреплять названия продуктов питания и способы их хранения; закреплять знания о том из каких продуктов можно сделать винегрет и сок; учить делать простейшие салаты, канапе и десерты под руководством воспитателя;

- расширять и закреплять представления о профессиях повар, повар-кондитер и специфике их работы.

**Развивающие:**

- развивать ряд специальных умений и навыков: пользоваться предметами

труда по назначению, бытовой техникой;

- развивать фантазию, творческий подход при оформлении разных блюд,

сервировке стола;

- развивать у детей способность создавать композиции из соленого теста;

- развивать речевые навыки: грамотно согласовывать предметы с действиями;

- способствовать умению детей составлять рассказ и презентовать перед детьми свои знания о профессиях повара и повара-кондитера.

**Воспитательные:**

- формировать интерес к профессии повара и повара-кондитера, уважение к его труду;

- воспитывать интерес к процессу приготовления элементарных блюд;

- формировать осознание значимости кулинарной деятельности для людей;

- воспитывать терпение и усидчивость, трудолюбие;

- формировать коммуникативные навыки: умение советоваться друг с другом,

распределять обязанности, совместно добиваться поставленной цели.

**Ресурсное обеспечение проекта:** Мультимедийная доска, проектор, материалы для творческой работы, атрибуты для сюжетно-ролевых игр, дидактические, настольно-печатные игры, книги по теме, иллюстрации.

**Материально-техническое оснащение**

 Занятия проводятся в группе детского сада, при оборудовании которого

предусмотрено все необходимое для занятий, отвечающее санитарно -

гигиеническим требованиям.

Кухонный инвентарь:

- разделочные доски размером 20-25см в комплектах (комплект состоит из 3

досок с обязательной маркировкой с двух сторон - для сырых и вареных

овощей, фруктов ит.д.

- кухонные ножи (изготовлены из пластмассы)

- ложки из нержавеющей стали;

- скалка силиконовая, разделочная доска для теста;

- подносы;

- миски разного размера;

- кастрюли;

- формы силиконовые для выпечки

 Руководитель следить за соблюдением детьми правил

гигиены. Только при соблюдении правил личной гигиены, гигиены

помещения, посуды и продуктов можно приготовить доброкачественную,

полезную, вкусную пищу.

Педагог обращает особое внимание на технику безопасности. Занятия

проводятся при контроле и участии педагога.

**Этапы проекта.**

**Первый этап - подготовительный:**

Разработка проекта, постановка задач и обсуждение проекта, подготовка материалов, подбор литературы, работа с родителями.

* Пополнение развивающей предметно-пространственный среды:

пополнить уголок «Кухня». Изготовление вместе с родителями атрибутов для уголка: фартуки, посуду, овощи, фрукты. Пополнить уголок «Торговый центр», «Кофейня».

* Внести дидактические и настольные игры: «Профессии»; «У кого что?»; «Собери картинку »; «Кто что делает»; «Чудесный мешочек»; «Маленькая хозяюшка»
* Пополнить библиотечку книгами Б. Заходер «Все работы хороши»;

В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе».

* оформить книжную выставку «Кулинарные книги»;
* оформить выставку работ «Моё любимое блюдо».

**Второй этап - практический:**

**Социально-коммуникативное развитие:**

Развивать умение детей различать в предметах одинаковое и разное;

развивать внимательность, умение обобщать; развивать связную речь

Сюжетно-ролевая игра - развивать у детей интерес и уважение к

профессии повара; воспитывать внимательное отношение к посетителям,

культуру общения. Сюжетно – ролевые игры: «Готовим борщ», «Приглашение в гости», «Готовим компот для куклы Кати».

**Художественно-эстетическое развитие:**

Продуктивная деятельность (аппликация) «Ваза с фруктами»; рисование «Овощной суп»; (лепка) «Овощи и фрукты», лепка из солёного теста «Пирожные и пирожки» для сюжетно-ролевых игр; приготовление фигурок из мастики и марципана для украшения кондитерского изделия и окрашивание марципановой массы пищевыми красителями; приготовление канапе из овощей и фруктов; винегрета. Приготовление кондитерского изделия «Маффины с радужным кремом». Подача готового блюда.

**Речевое развитие**

Словесная игра - развитие внимания, активизировать употребление

прилагательных, расширение словаря (игры «Подбери глагол», «Продолжи предложение»; малоподвижные игры «Хлопай-топай», «Да-нет»; дидактические игры «Кем быть», «Что к чему и почему», «Аскорбинка и её друзья»). Рассматривание картины повар.

 **Чтение художественной литературы** - поддерживать и закреплять

интерес к художественной литературе, как средству получения новой

информации. (В. Маяковский «Кем быть?»;

К. Чуковский «Федорино горе»; Б.Заходер «Повар»)

**Познавательное развитие:**

Дидактическая игра - развитие внимания, закрепление названий

посуды, расширение словаря, закрепить знания о столовой посуде.

«Четвертый лишний», «Все профессии нужны», «Кто что делает?», «Подбери и назови», « Укрась пирожное».

Беседа с детьми о профессии повар;

- Что такое «чайная церемония», виды чая;

- Полезны ли овощи и фрукты для здоровья человека, почему?

 -«Пирамида здоровья» - что это?

 - Откуда хлеб пришел? (колос – мельница – хлеб)

 - Чем полезен завтрак? Виды завтрака

Экскурсия на кухню —профессия повар, знакомство с его трудовыми

процессами; развивать любознательность.

**Физическое развитие**

Игры соревнования «Кто быстрее и красивее накроет на стол»

Подвижная игра «Повар»

Трудовое воспитание: закрепление навыков дежурства по столовой.

**Итог: Совместное приготовление еды с мамами.**

**3. Заключительный**

Обобщение итогов работы с детьми и родителями.

Презентация проекта

Работа с родителями: совместное приготовление (итоговое мероприятие),

альбом «Я готовлю с мамой».

**Стратегия реализации проекта**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Месяц/неделя | Содержание работы | Участники | Предметно –пространственнаяразвивающая среда |
| 1 неделя | 1.«Собери сервиз»2. «Столовая(Кафе)»3. «Варим компот»4. Д/и «Посуда» | Воспитанники,воспитатель | Социально-коммуникативноеразвитие;Речевое развитие;Познавательное развитие |
| 2 неделя | 1.«Готовим борщ».2. «Пироженое для мамы»3. Б. Заходер «Все работыхороши»4. «Ждём гостей» | Воспитанники,воспитатель | Социально-коммуникативноеразвитие;Художественно-эстетическое развитие;Речевое развитие;Познавательное развитие |
| 3 неделя | 1.«У кого что?»2.«Приглашение в гости»3.«Овощной суп»4. Экскурсия на кухню | Воспитанники,воспитатель,повар | Социально-коммуникативноеразвитие;Художественно-эстетическое развитие;Познавательное развитие |
| 4 неделя | 1.«Собери картинку крышек»2. «Сервируем стол к обеду»3. В. Маяковский «Кем быть?»;К. Чуковский «Федорино горе» 4.«Кто быстрее и красивеенакроет на стол» | Воспитанники,воспитатель,инструктор пофизическойкультуре | Социально- коммуникативноеразвитие;Речевое развитие;Физическое развитие |
| Сотрудничество с родителями: совместное приготовление (итоговое мероприятие), альбом «Яготовлю с мамой». |  |  |  |

**Вывод**: Результаты свидетельствуют о позитивных изменениях в

представлениях детей о профессиях взрослых (знание направленности и

структуры конкретных трудовых процессов, понимание ценности труда

людей разных профессий, умение переносить знания о содержании и

структуре труда взрослых на собственную трудовую деятельность,

понимание значимости своего труда). В ходе реализации проекта ярко

проявилась такая форма работы, как совместная, партнерская деятельность

воспитателей, детей и родителей.

**Приложение**

Участники МОСКОВСКОГО ДЕТСКОГО ЧЕМПИОНАТА KIDSKILLS 2020 награждены сертификатами.

* Ссылка на видео: МОСКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ ЧЕМПИОНАТ KIDSKILLS 2020

КОМПЕТЕНЦИЯ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО». Соловьёва Ксения, Филиппова Милана <https://youtu.be/HtbrDUVMobY>

* Ссылка на видео: МОСКОВСКИЙ ДЕТСКИЙ ЧЕМПИОНАТ KIDSKILLS 2020

КОМПЕТЕНЦИЯ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО». Мирошниченко Юлия, Самохвалова Екатерина

<https://youtu.be/ords47XdG3c>

* Ссылка на видео: Образовательная беседа по окружающему миру для детей старшей группы "В гости к сказочному герою"

Педагог Васильченко Ольга Александровна

<https://youtu.be/UX_7Bl2cZeE>

**Информационно - методическое обеспечение**

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной

действительностью. - М.: ЦГЛ, 2005г.

2. Алямовская В.Г. Ребенок за столом. (Методическое пособие по формирования культурно-гигиенических навыков.) - М.: ТЦ Сфера, 2005г.

3. Дыбина О.Б. Предметный мир как средство формирования творчества детей. - М: Педагогическое общество России, 2002г.

4. Дыбина О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. - М.: ТЦ

Сфера, 2003г.

5. Дыбина О.В. Приобщение к миру взрослых. - М.: Мозаика - Синтез, 2010 г.

6. Климович Ю.П. Учимся правильно питаться. (Для воспитателей ДОУ, работающих по программе «разговор о правильном питании») - Волгоград:

Учитель, 2007г

7. Курочкина И.Н. Современный эпитет и воспитание культуры поведения

у дошкольников. - М.: Владос, 2001г..

8. Нефедова К.П. Бытовые приборы. Какие они? - Книга для воспитателей,

гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д, 2008.

9. Нефедова К.П. Посуда и столовые принадлежности. Какие они? – Книга

для воспитателей, гувернеров и родителей. – М.: Издательство ГНОМ и Д,

2008.

10. Поваренная книга Вини-Пуха/ пер с англ. И. Перегудовой. – М.: Эгмонт

Россия ЛТД, 2001.

11. Русак О.Н., Маланян К.Р., Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности:

Учебное пособие. 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство «Лань»,

2000г.

12. Книги по кулинарии, учебно-методические пособия, справочники,

энциклопедии