

**МБОУ ХАРЫЯЛАХСКАЯ СОШ
ИМ.Х.А ХРИСТОФОРОВА
ДЕТСКИЙ САД «КЭРЭЧЭЭНЭ»**

**«МАЛЕНЬКИЕ ПОВАРЯТА»
ДОЛГОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ**

Автор : воспитатель 1 категории

Аргунова Мария Петровна

Цель проекта:

- Создание условия для развития познавательно-исследовательской деятельности; формирование интереса у детей в приготовлении различных блюд, воспитание нравственных качеств ребенка, положительные 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, с разнообразием продуктов.; познакомить с процессом приготовления печенья, фруктовых канапе, бутербродов и пиццы; формировать первичные представления о безопасном поведении во время приготовления пищи, воспитание осознанного отношения к выполнению правил безопасности.

Этапы проекта

- 1 этап. Организационно-подготовительный этап: подбор информационных материалов по теме(сказки, стихи, мультфильмы, рецепты выпечки и др.);изготовление пооперационных карт, алгоритмов для самостоятельного приготовления знакомых блюд, сервировка стола обогащение предметно-развивающей среды для эффективной реализации.
- 2 этап. Просмотр познавательной презентации о работе повара, кондитера; беседа «Мое любимое блюдо»; беседа (с рассматриванием иллюстраций) «Традиционные блюда русской, якутской, эвенкийской кухни»; роспись, украшение печенье 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.

ГОТОВИМ ВКУСНЫЕ БУТЕРБРОДЫ







Якутское мороженое-куерчэх







Samsung Quad Camera
Снято на Galaxy A21s

Медовые пряники





На ужин приготовили пиццу





Выводы:

- Реализация долгосрочного проекта по знакомству детей дошкольного возраста с блюдами русской, якутской, эвенкийской кухни и искусством его 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 формировать у ребят интерес к окружающему миру, способствовало развитию чувства радости при постижении неизведанного, привитию уважительного отношения к труду и любви к народным традициям.