**Муниципальный конкурс образовательной программы**

**«Разговор о правильном питании» в 2019 году**

**Номинация детские проекты**

**«Составляем кулинарную энциклопедию нашей страны!»**

**Образовательное учреждение:** муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 29 «Колосок». 353309 Абинский район станица Холмская ул. Рудничная 5 «б», 8-861-50-3-11-20

**Фамилия, имя, отчество педагога:** Толканева Лариса Васильевна, воспитатель

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад №29 «Колосок»

муниципального образования Абинский район

СОСТАВЛЯЕМ КУЛИНАРНУЮ ЭНЦИКЛОПЕДИЮ НАШЕЙ СТРАНЫ

**«Крупеничка»**

информационный практико-ориентированный краткосрочный проект

в №2 старшей группе «Веснушки»

Руководитель проекта

Толканева Лариса Васильевна

воспитатель

**Паспорт проекта**

**Актуальность проекта**

Краснодарский край богат овощами, фруктами и ягодами; с полей собирают щедрый урожай зерновых культур (пшеница, подсолнух, рис, ячмень, кукуруза). Кубань прославлена и животноводством. Недаром говорят: Кубань – житница России. Окружающий мир одаривает кубанцев всем, что необходимо для крепкого здоровья – солнце, воздух, вода южного региона, и конечно же необходимые для полноценного роста, развития и жизнедеятельности человека витамины и микроэлементы в продуктах питания.

В последние годы в обществе изменился взгляд на питание человека – стал популярен фаст-фуд, на полках магазинов огромный выбор сладких продуктов и газированных напитков. Темп жизни вынуждает граждан все чаще обращаться к полуфабрикатам, а традиционная домашняя кухня постепенно вытесняется бутербродами.

Правильному, здоровому питанию так же много уделяется внимания на различных уровнях. А в детских учреждениях (школы, детский сады) - особенно. Однако, не смотря на то, что в детском саду богатое и разнообразное меню, блюда приготавливаются из свежих качественных продуктов, педагоги стали замечать снижение аппетита и интереса детей к блюдам из круп. Возможно причина в том, что в семьях нет традиции приготовления и употребления в пищу крупяных блюд. А ведь каша это клетчатка полезная растущему организму. Поэтому, было принято решение реализовать проект – «Крупеничка».

**Цель проекта**:

Приобщение дошкольников к культуре здорового питания. Способствовать развитию у детей представлений о разнообразии зерновых культурах и пользе блюд, приготовленных из них.

**Задачи проекта**:

Для детей:

1. Формирование представлений о здоровом и правильном питании.
2. Расширение знаний и представлений об овощах, фруктах и зерновых культурах, растущих на Кубани.
3. Воспитание у детей интереса к приготовлению каш и блюдам из круп.
4. Развитие творческой активности детей, познавательной активности и инициативности.

Для родителей:

1. Обеспечить преемственность в воспитании ребенка в детском саду и в семье.
2. Привлечь родителей к совместной поисковой творческой деятельности с детьми и педагогами.

**Тип проекта**: краткосрочный подгрупповой.

**Вид проекта:** информационный практико-ориентированный

**Срок реализации проекта**: 2 недели.

**Участники проекта**: воспитатели, дети, родители.

**Ожидаемые результаты**:

1. Создание с детьми и их родителями коллекции рецептов приготовления крупяных блюд (каш, супов, запеканок).
2. Оформление книги рецептов «Кулинарная энциклопедия нашей группы»
3. Составление с детьми рассказов из опыта о процессе приготовления каш в семье «Я на кухне вместе с мамой (папой, бабушкой)».
4. Составление книги рассказов детей из опыта о процессе приготовления каш в семье «Я на кухне вместе с мамой (папой, бабушкой)».
5. Активизация позиции родителей как участников педагогического процесса.

**Этапы реализации проекта:**

***1 этап – организационный***

Определение основных направлений реализации проекта, подборка программно-методического обеспечения. Выявление знаний детей и их родителей по теме проекта. Подбор материала, методической литературы, информации по теме проекта.

Тематические беседы: «Во саду ли, в огороде», «Кубань – степная дочь России», «Овощи на грядке».

***2 этап: практический***

Ознакомление участников с темой проекта, уточнение знаний по проблеме, обогащение личного опыта участников образовательной деятельности. Организация и проведение совместной образовательной деятельности с детьми в детском саду:

* *Познавательная деятельность:* Знакомство с профессиями: тракторист, комбайнер, хлебороб. Ознакомление с сельскохозяйственной техникой – трактор, комбайн, сеялка, жатка и т.д., составление гербариев «Зерновые культуры», коллекций «Семена и крупы», подбор тематических картин и картинок.
* *Ознакомление с окружающим:* «Загадки с грядки», «Витамины и полезные продукты», «Здоровая пища», «Все профессии важны!» (знакомство с трудом повара и экскурсия на кухню), «Овощи, ягоды, фрукты самые витаминные продукты», «Где найти витамины зимой», «Какое питание здоровое?», «Блюда других городов, стран, народов».
* *Художественное творчество (рисование):* «Что нам осень принесла», «Осенний натюрморт».
* *Художественное творчество (аппликация):* «Овощи на тарелке», коллаж «Дары осени», «Золотые подсолнухи», «Колосок».
* *Художественное творчество (лепка):* «Вылепи, какие хочешь овощи и фрукты для игры в магазин».
* *Чтение художественной литературы:* Н.Д.Телешов «Крупеничка», русская народная сказка «Вершки и корешки», украинская народная сказка «Колосок», Ю.Тувим «Овощи», В.А.Сухомлинский «Как из зернышка вырос колосок», А.Блок «Морковный сок», В.Коркина «Что растет на нашей грядке», Н.Хрущева «Средневековые стихи для улучшения аппетита», М.Тахистова «На кухне».
* *Загадывание загадок* об овощах, фруктах и ягодах, о зерновых культурах.
* *Рассматривание* сюжетных картин и составление описательных и повествовательных рассказов по ним.
* *Дидактические игры*: «Чудесный мешочек», «Самые полезные продукты», «Отгадай на вкус (запах)», «Фруктовое домино», разрезные картинки «Овощи», «Дорисуй (овощ или фрукт)»,
* *игра – шутка* «Про овощи».
* *Сюжетно – ролевые* игры: «Овощной магазин», «Семья».
* Разучивание хороводов, музыкальных игр, песен по теме проекта.

Совместная поисковая познавательная деятельность детей с родителями в условиях семьи: подбор рецептуры блюда из крупы, приготовление блюда, его описание (зарисовка), оформление фотоматериалов приготовления блюда, подготовка характеристики блюда – продукты, из которых оно приготовлено, польза для организма человека, его подача в режиме дня (завтрак, обед, ужин), возможность изменения состава. Изготовление в семье куклы-оберега «Крупеничка».

Беседы, консультации для родителей по теме проекта.

***3 этап: итоговый***

Оформление фотовыставки и выставки рисунков «Я на кухне вместе с мамой».

Изготовление (оформление) книги рецептов «Кулинарная энциклопедия нашей группы».

Составление с детьми книги рассказов из личного опыта о процессе приготовления каш в семье «Я на кухне вместе с мамой (папой, бабушкой)».

Подготовка для родителей буклетов, памяток по теме «Мы то, что мы едим!» о питании дошкольников.

**Результативность проекта**

В ходе реализации проекта дети и родители получат опыт эмоционального общения в процессе совместной поисково-творческой деятельности выбора и приготовления блюда из крупы;

Дети группы получат представления о разнообразии зерновых культур и пользе блюд, приготовленных из круп;

Участники проекта получат представления о многообразии возможностей использования одних и тех же продуктов для приготовления различных блюд;

Будет реализован национально-региональный компонент, так как предоставлена возможность выбора и использования рецептов национальной кухни и традиционной кубанской кухни.

Будет сформирован интерес детей к крупяным блюдам, желание их попробовать на вкус, систематически употреблять их в пищу.