**Проект «Повар - Кондитер» в подготовительной группе.**

**Автор проекта:** воспитатель первой категории

Ромашкина Елена Геннадьевна

**Команда:** Поварята

**Девиз:** Мы накормим вас всегда, будет вкусная еда.

**Тип проекта:** информационно – творческий.

**Участники проекта:** Дети подготовительной группы, воспитатель.

**Вид проекта:** краткосрочный, 1 месяц

**Этапы проекта:**

1.Выбор цели

2. Разработка плана

3.Практическая часть (выполнение проекта)

4.Итог (приготовление блюд).

**Возраст детей:** подготовительная группа (6- 7 лет)

**Проблема:**

детский организм интенсивно растет и развивается. Причиной плохого настроения, отсутствие аппетита, может быть недостаток витаминов и питание нездоровой пищей – поэтому необходимо расширять знания детей о здоровой пище.

Многочисленные наблюдения показывают, что ребёнок чаще всего делает то, что ему больше нравится, что приносит больше удовольствия, вызывает положительные эмоции. Кроме того, в силу своих возрастных особенностей, подражая взрослым, он порой проявляет познавательную активность в той деятельности, которая будет представлять для них опасность *(пользование ножом, бытовой техникой и др.)*. Но это мнение родителей. А я, как педагог, опираясь на желание детей быть взрослыми и самостоятельными, воспользовалась этой возможностью –*«опережением самостоятельности»*. Кроме того, в свете новых ФГОС дошкольного образования, педагогическая деятельность должна быть построена с учетом интересов детей, на поддержании их инициативы, а также на взаимодействии всех участников воспитательно-образовательного процесса, где родители занимают особое место. Таким образом, я сделала вывод: «Хочешь быть самостоятельным, будь им, а я помогу создать необходимые условия для этого»

И так родилась идея

Создание проекта «Повар – Кондитер».

**Цель проекта:** Формирование представлений о профессии Повар- кондитер. Развитие речи и познавательных способностей средствами совместного творческого взаимодействия друг с другом и взрослыми.

**Главная цель нашего проекта** – не кулинарный шедевр, а чтобы доставить детям удовольствие от приготовления ими же выбранных блюд.

**Задачи проекта:**

1.Познакомить детей с профессией повар- кондитер, с его профессиональными действиям с предметами – помощниками.

2.Развивать представление о различных видах блюд и кондитерских изделий.

3. Познакомить с процессом приготовления, привлечь детей к приготовлению.

4. Развивать любознательность, познавательную активность, трудовые навыки.

5.Воспитывать коммуникативные умения, работать в команде, помогать и поддерживать друг друга.

6.Активизировать и обобщать словарный запас дошкольников.

7.Повышать заинтересованность родителей в результатах образовательной и воспитательной работы с детьми.

**Ожидаемые результаты по проекту:**

1. Приобретение необходимых знаний и представлений об овощах и фруктах; понятие о витаминах, раскрыть их значение для человека.

2. Овладение детьми необходимыми коммуникативными умениями и навыками взаимодействия со взрослыми и детьми.

3. Стремление детей проявлять любознательность и активность в предложенной деятельности *(познавательная, поисковая, творческая, игровая)* и поддерживать стремления к здоровому образу жизни.

В детском саду существует давняя проверенная методика обучения малышей столовому этикету. Происходит это как на специальных, условно говоря, теоретических занятиях, так и непосредственно во время приема пищи.

Во-первых, ребенок узнает, как сидеть за столом, то есть, как держать спину, как расположить руки и ноги, в какой руке и как правильно держать вилку и ложку. Обычно не удается эти знания передать непосредственно во время приема пиши, так как ребенок, испытывая чувство голода, мало восприимчив к обучению. Поэтому проводятся отдельные занятия.

Во-вторых, используются дополнительные материалы для обучения: игрушечные столовые приборы, видео -материалы и др.

В-третьих, проводятся сюжетно ролевы -игры посвященные изучаемой теме, а также обучение личным примером

Приготовление еды у нас в **группе** стало пятничным ритуалом. И задача была не только научить детей ценным навыкам, которые пригодятся в жизни, но и дать детям почувствовать, что они – часть большой одной семьи, что они помогли и сделали важное дело. Для совместных кухонных приключений просто необходим особый ресурс: хорошее настроение и запас сил и желания вместе соорудить что-нибудь эдакое, и тогда незаметным образом дети учатся у нас целому списку вещей.

Незаметная польза пятничного ритуала

Важные бытовые навыки: правильно держать нож и резать продукты – на кубики, соломку или пластики, пользоваться теркой, аккуратно размешивать салат; отмерять продукты ложками и мерным стаканом, убирать за собой использованные инструменты на место и поддерживать порядок во время готовки

Воспитание самостоятельности: в ходе реализации  **проекта.**

самостоятельно приготовить простейшие блюда, полезные для здоровья требующие больших затрат и усилий. Кроме того, акцент делается на безопасное

использование кухонных принадлежностей. Причем, отмечается положительная динамика работы с *«опасными»* предметами: нож, терка, вилка. Уверенна, что эти навыки пригодятся детям, когда они пойдут в школу, ведь им придется часто находиться в квартире без родителей.

Проба новых блюд и продуктов: в большинстве случаев в процессе приема пищи ребенок отказывается пробовать неизвестные для него блюда, даже если объяснить ему о полезных свойствах его ингредиентов и вкусовых качествах. Другое дело – когда дети сами готовят еду: так она, скорее всего, будет съедена или хотя бы продегустирована. И это проверено неоднократно в ходе реализации **проекта**.

Мелкая моторика, координация, планирование, память: дети во время приготовления различных блюд развивают мелкую моторику, учатся выполнять сложные тонкие движения. Еще приготовление пищи – это всегда планирование: что мы сделаем сначала, что потом и что получим в самом конце, какие ингредиенты и инструменты нам нужны. Подключается память: нужно запомнить последовательность действий, место каждого инструмента или продукта.

Законный повод для гордости: ребенку очень приятно говорить: *«Я сам сделал это!»*. Особенно, когда результат его труда с удовольствием уплетают родные и друзья. Когда окружающим нравится приготовленное угощение – ребенок испытывает законное чувство гордости.

В реализации **проекта** принимали активное участие семьи воспитанников. Ими были сшиты фартуки, принесены в детский сад разделочные доски, ножи, терки на каждого ребенка, а также оказывали посильную помощь при непосредственном проведении мероприятий *(приносили продукты, атрибуты для украшения блюд и др.)*. Кроме того, они сами снимали пробы с приготовленных блюд, записывали рецепты для домашних кулинарных книг, придумывали совместно с детьми свои рецепты и др. Таким образом, в ходе реализации **проекта** *«****Повар - Кондитер****»* я пришла к выводу, что совместная готовка помогает детям – как маленьким, так и большим – раскрыться. Вместе с детьми мы сделали различные фотографии и сняли видеоролики, и научились монтировать видео, используя ИТ(Инфрмационные Технологии).