**Информационная карта проекта**

**Полное название проекта:** « Северная выпечка»

**Авторы проекта:** Воспитатель МБДОУ №154 «Колобок»

Пуканова Наталья Валерьевна

**Продолжительность проекта:** 2 месяца

**Срок реализации:** февраль - март

**Тип проекта:** познавательно- творческий, групповой, детско- родительский

**Участники проекта:** дети средней группы, воспитатели, родители

**Возраст детей:** 4-5 лет

**Актуальность:** Одной из составляющих духовной культуры людей является любовь к своей Малой родине, любить свою Родину- это значит знать свою историю. Одна из составляющих историй любого народа – это его национальная кухня. Значимое место в северной национальной кухне отводится выпечке.

Данный проект рассчитан на детей среднего дошкольного возраста. Он охватывает знания и формирует умения в различных предметных областях: ознакомление с окружающим миром, изобразительная деятельность, ознакомление с художественной литературой.

Проект призван побудить детей к размышлениям, учить сравнивать, анализировать делать выводы, обобщения. Проект даёт возможность детям приобрести навыки первоначальной, элементарной исследовательской деятельности.

**Проблема:**  Как правило, наши дети не знают поморские обычаи , а в частности какая же выпечка характерна для нашей поморской земли. Поэтому, нам хочется в доступной игровой форме донести до детей традиции русской северной кухни ,а в особенности традиции изготовления выпечных изделий. Познакомить детей с процессом изготовления северных калачей , плюшек, шанег и т.д. привлекать детей к изготовлению хлебобулочных изделий.

**Цель:** Дать представление о выпечке характерной для поморской земли.

**Задачи:**

***для детей:***

*Образовательные:*

* Знакомить детей с историей выращивания хлеба;
* Расширять представления детей о северных изделий из муки;
* Расширять и активизировать словарь детей, упражнять в словообразовании.
* Формировать представление о свойствах муки, тесто

*Развивающие:*

* Развивать коммуникативное поведение детей в трудовой деятельности, основываясь на истории северных обычаев.
* Расширять творческие способности;

*Воспитательные:*

* Воспитывать любовь к Малой Родине.
* Содействовать создания атмосферы дружелюбия и эмоционально положительного настроя у детей;

***для родителей:***

* Создавать в семье благоприятные условия для развития ребёнка, с учётом опыта ребёнка приобретённого в детском саду;
* Развивать совместное творчество детей и родителей;
* Развивать у родителя способность видеть в ребёнке личность, уважать его мнение, обсуждать с ним предстоящую работу;
* Заинтересовать родителей жизнью группы, вызвать желание участвовать в ней;

***для педагогов:***

* развивать творческий потенциал ребёнка;
* показывать родителям знания и умения детей приобретённые в ходе реализации проекта;

**Форма проведения итогового мероприятия проекта:**  чаепитие, создание книги « Мамины рецепты»

**Итоги и продукты проекта**

***Для детей:***

* поделки из солёного теста ( мукасолька, занятия , беседы, рассматривание иллюстраций, создание книги Мамины рецепты»
* приобретение необходимых знаний и представление о поморской выпечке, осознанное отношение детей к ценности хлеба;
* умение решать предложенные задачи в совместной деятельности;
* овладение детьми необходимыми коммуникативными умениями и навыками взаимодействия со взрослыми и детьми;
* стремление детей проявлять любознательность;

***для педагогов:***

* реализация основной цели проекта, систематизация знаний детей о поморской выпечке;

***для родителей:***

* приготовление северных выпечек;
* сбор рецептов любимые выпечки;
* установление эмоционального контакта с детьми;
* продуктивное взаимодействие родителей с детьми в процессе совместной деятельности;

**Этапы проекта:**

1 этап Подготовительный

* Вызвать интерес детей и родителей к выбранной теме через беседы с ними;
* Рассматривание иллюстраций поморской выпечки;
* Оформление книжного уголка в группе по теме;
* Оформление уголка для родителей по русским народным сказкам и пословицам о выпечке;
* Подбор наглядно - дидактического материала;

2 этап Основной

* Реализация плана - проекта с детьми , родителями, педагогами;
* Беседа с детьми о хлебобулочных изделиях Поморья;
* Беседа о традициях северной кухни;
* Беседа с презентацией « Как растет пшеница и рожь»
* Подборка стихов, загадок, пословиц, рассказов о хлебе;
* Сюжетно- ролевая игра « Пекарь»;
* Художественно – продуктивная деятельность « Козули»;
* Лепка» северные калачи» ( пластилин);
* Театрализованная игра « Поморские посиделки»;
* Лепка « Северные калачи» ( солёное тесто мукасолька);
* Совместное приготовление теста;

3 этап Заключительный

* Подведение итогов совместной деятельности;
* Представление материалов проекта на педсовете;
* Изготовление кулинарной книги « Мамины рецепты»
* Чаепитие с родителями;

**Ожидаемые результаты проекта:**

* Развитие творческой активности детей;
* Овладение детьми необходимыми коммуникативными условиями и навыками взаимодействия с взрослыми и детьми;
* Развитие познавательной речевой активности детей в различных видах деятельности;

**Перспективное планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Мероприятия** | **Задачи** | **Содержание Методы и приёмы** | **Ответственный** |
| **февраль** | | | | |
| 1 | Хлебобулочные изделия Поморья.  *'* | активизировать словарь детей(колос, рожь, комбайн, сеялка);  учить составлять рассказ по картинкам, передавая свои наблюдения. | беседа с детьми -рассматривание иллюстраций, альбомов. | Пуканова Н.В |
| 2 | Традиции северной кухни. | обогатить словарь детей народными частушками, загадками, считалками, воспитывать любознательность интерес к истории | беседа  презентация «Северная кухня» | http://stranakids.ru/wp-content/uploads/2012/06/coloring-dishes.jpg?cb5210Пуканова Н.В. |
| 3. | Как растет пшеница и рожь | формировать представление детей о выращивании и изготовлении хлеба | беседа,  презентация - просмотр диафильма «От зерна до каравая» | Пуканова Н.В. |
| март | | | | |
| 1. | «Игры» | расширять знания детей о труде работников пекарни - формировать умение детей объединяться в игре, уметь договариваться между собой - учить творчески отражать в игре полученные знания. | Сюжетно-ролевая игра «Пекарня», «Магазин - Хлеб». | Пуканова Н.В. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 2. | Художественно­  продуктивная  деятельность | формировать навыки изображения колосков и хлебобулочных изделий | рассматривание иллюстраций - показ приёмов рисования -анализ деятельности | Пуканова Н.В. |
| 4. | Театрализованная игра «Поморские посиделки» | Расширять и активизировать словарь детей, упражнять в словообразовании.  Расширять творческие способности;  Воспитывать любовь к Малой Родине.  Содействовать создания атмосферы дружелюбия и эмоционально положительного настроя у детей; | беседа  театрализованная игра | Пуканова Н.В. Орлова В.Г. |
| 5. | Лепка «Северные калачи» (мукосолька) | упражнять в лепке различные хлебобулочные изделия (пряники, козули, кренделя) | рассматривание иллюстраций показ приёмов лепки анализировать свою работу | Пуканова Н.В. |
| 6. | Совместное приготовление теста | познакомить детей с новым материалом(тесто) | рассматривание иллюстраций показ приёмов приготовления теста -анализировать свою работу | Пуканова Н.В. |
| 7. | Итоговое мероприятие совместно с родителями «Мамины рецепты» | -Создание книги любимых рецептов совместно с родителями | беседа  показ презентации детей в проекте | Пуканова Н.В., Родители |

Список литературы

* «Хлеб - всему голова» [сайт] - URL: [www.ki-aushka.ru](http://www.ki-aushka.ru) (сайт посвящен хлебу, его видам и способам выпечки, описаны также и другие хлебобулочные изделия: печенье, ватрушки, кексы, куличи, вафли и т.д.)
* Алмазов, Б. А. Наш хлеб: научно-художественная книга / рис. и оформл. Д. Плаксина. - Л.: Детская литература, 1985. - 207 с., ил.
* Давыдова, М.А. Сценарии музыкальных календарных и фольклорных праздников [Текст]/М.А. Давыдова. - Москва: Вако, 2007.-64с.
* Ежикова, Т.А. В гости праздник к нам пришёл [Текст]// Т.А. Ежикова, Т.Я. Кляйн.- Волгоград: Учитель, 2001.-46с.
* Митяев, А. «Ржаной хлебушко - калачу дедушка»/А. Митяев.- М.: Детская литература, 1990.-15с.
* Ожегов, С.И., Шведова Н.Ю. Толковый словарь русского языка: 80 000 слов и фразеологических выражений [Текст]/ С.И. Ожегов, Н.Ю. Шведова.- М.: Азбуковник, 2001.- 940с.
* Подшибякина, С.Ю. Хоровод круглый год /С.Ю. Подшибякина.- Волгоград: Учитель, 2004.-48с.
* Пословицы русского народа: сборник В. Даля: в 2-х т. Т.2/послесл. В. Аникина; худож. Г. Клодт.-М.: Художественная литература, 1989.-447с., ил.
* Смирнова, Н.С. Красна изба .../ Н.С. Смирнова, М.В Тихонова.- Санкт-Петербург: Детство-пресс, 2000.-48с.
* Хлеб //Что такое? Кто такой: в 3-х т. Т.З/ред. С.П. Алексеев, А.Г. Алексин. В.Г. Болтянский и др.-4-е изд., прераб.- М.: Современная педагогика, 2001.-С.236-238
* Хлеб - всему голова [страница сайта]//Кулинарный Эдем. Рай для гурмана:.- - URL: http HYPERLINK "<http://www.kedem.ru/history/20090114->

bread/" ://HYPERLINK"[http://www.kedem.ru/history/20090114- bread/"wwwHYPERLnSK"http://www.kedem.ru/historv/20090114- read/".HYPERLINK"http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/’’kedemH](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22wwwHYPERLnSK%22http://www.kedem.ru/historv/20090114-read/%22.HYPERLINK%22http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%e2%80%99%e2%80%99kedemH) YPERLINK "<http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/11> .HYPERLrNK "[http://www.kedem.ru/history/20090114- bread/"ruHYPERLINK](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22ruHYPERLINK) "[http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/"/HTT>ERLINK](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22/HTT%3eERLINK) "[http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/"historyHYPERLINK](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22historyHYPERLINK) "[http://www.kedem.ru/history/20090114- bread/"/20090114-HYPERLINK](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22/20090114-HYPERLINK) "[http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/"breadHYPERLINK](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22breadHYPERLINK) "[http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/"/](http://www.kedem.ru/history/20090114-bread/%22/)