



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДЕТСКИЙ САД КОМПЕНСИРУЮЩЕГО ВИДА №77

КРЫТЧАНОЧКА

МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОЙ ОКРУГ СИМФЕРОПОЛЬ РЕСПУБЛИКИ КРЫМ

***Краткосрочный проект с участием детей,
родителей и воспитателей
средней группы №4 «Знайки»
на тему: «Кулинарные шедевры на обычной
кухне»***

***Воспитатели: Погорелая О.А.
Рибалка Е.С.***

г.Симферополь 2024г.

Краткосрочный проект с участием детей, родителей и воспитателей в средней группе с 05.12.23 по 25.12.2023г.

«Кулинарные шедевры на обычной кухне»

Участники: родители, дети, воспитатели: Погорелая О.А., Рибалка Е.С.
МБДОУ №77 «Крымчаночка» г.Симферополь, 2023г.

Оглавление

1. Теоретическая часть проекта....2

1.1 .Актуальность проекта....2

1.2. Цель и задачи проекта....2

1.3. История возникновения десерта....3

1.4. Традиции приготовления десертов в разных странах....3

2. Практическая часть проекта....4

2.1. Домашнее задание для детей и родителей....4

3. Заключительная часть проекта....4

3.1 Выводы проекта....4

4. Список литературы....5

1. Теоретическая часть

1.1. Актуальность проекта

Откроем словарь иностранных слов или малый академический словарь и прочитаем, что же такое шедевр? Шедевр (от фр. – главный труд) – оценочная эстетическая категория, означающая принадлежность рассматриваемого предмета к некой высшей степени совершенства: уникальное, непревзойдённое творение, непревзойдённое достижение искусства, мастерства.

А что такое кулинария? (новолат. Culinaria – кухонное искусство от лат.culina – кухня, так же поваренное искусство) – человеческая деятельность по приготовлению пищи.

Известно, что в каждой семье существуют свои любимые блюда, но есть у нас и десерты, которые хорошо прижились в каждой семье, а главное, что десерты нравятся детям. И, ребята являются непосредственными участниками приготовления десертов. Десерты, в нашем проекте, изготовлены с душой и из натуральных продуктов: мёда, изюма, орехов, ягод, яиц, пшеничной муки высшего сорта, кефира и натурального молока. Это оладьи, рулеты, шарлотка, меренга, печенье.

1.2. Цели и задачи проекта

Цель проекта: формирование основ целостного восприятия эстетической культуры через развитие интереса к культуре изготовления десертов из разных стран мира.

Задачи проекта:

Образовательные:

Познакомить с понятием «кулинария» и «шедевр».

Познакомить с различными рецептами изготовления разнообразных десертов.

Развивающие:

Развивать мелкую моторику, тактильную чувствительность, креативное мышление.

Обогащать словарный запас, расширять кругозор.

Развивать внимание, воображение, фантазию детей.

Воспитательные:

Развивать интерес к кулинарным изделиям, стремление, вместе с родителями, научиться чему-то новому.

Развивать познавательный интерес к домашней кулинарии, выпечке.

Воспитывать интерес к здоровой и полезной пище.

Формировать эстетический вкус при изготовлении кулинарного изделия.

Для решения поставленной проблемы была организована проектная деятельность, в ходе реализации которой мы постарались использовать различные формы работы с дошкольниками.

1.3. История возникновения десерта.

Однозначно ответить на вопрос, то изобрёл десерт сложно, ведь создание десерта заняло не одно столетие. Считается, что прародителем было праздничное блюдо, которое готовили во времена Средневековья – хлеб круглой формы с мёдом. Круг – символ солнца, несущего тепло, жизнь и радость. С ним развиты и другие традиции, например, хороводный танец или каравай в Древней Руси.

Утверждать, что десерты возникли в определённой стране, также не приходится. Есть версия, что первый десерт был приготовлен в Древней Греции. По другой теории его история началась в Древнем Египте. Историки утверждают, что родиной десертов является – Восток. Пospорить с этим утверждением сложно, ведь и в наше время у восточных сладостей практически не существует конкурентов.

1.4. Традиции приготовления десертов в разных странах

Кулинарные традиции в разных странах мира развивались по своему сценарию в зависимости от местных ингредиентов и национальных предпочтений, выработанных на протяжении веков. Благодаря глобализации мы можем перенять гастрономический опыт кондитеров и попробовать

десерты разных стран мира, от традиционных эклеров во Франции до экзотических Мочи из Японии.

Италия: Тирамису. Новая Зеландия и Австралия: Анна Павлова. Франция: Эклеры. Россия: пирожное Картошка. Австрия: Захер. США: Брауни. Турция: Пахлава. Япония: Моти.

2. Практическая часть

На данном этапе проекта детям были предложены иллюстрации и беседа об истории создания тортов и десертов. Воспитатели предложили детям сюжетно-ролевые игры «Мы идём в кафе», «Приглашаем в гости», «День Рождения». Художественные произведения: Н.Носов «Мишкина каша». Братья Гримм «Горшочек каши». Л.Толстой «Старый дед и внучек». Украинская народная сказка «Колосок». Русская народная сказка «Каша из топора». С.Михалков «Сладкоежки»

Для проведения практической части проекта были подготовлены материально-техническое обеспечение проекта: иллюстративный материал с изображением продуктов для теста, иллюстративный материал с изображением трудовых действий поваров, кондитеров, дидактический игры («Подбери продукты для приготовления десерта, торта, теста», д/упр. «Повтори узор» и др., схемы узоров украшения десертов, оборудование для работы (фартуки, головные уборы, скалочки, формочки).

После проведенной беседы с детьми проведена хороводная игра **«Каравай»**

2.1. Домашнее задание для детей и родителей. Изготовление десертов дома с детьми и отображение процесса на фотографии с рецептом.

Ребята почувствовали себя настоящими кондитерами! Так, здорово, что родители стали участниками нашего кондитерского проекта.

- Вот такие замечательные десерты у нас получились! Все они очень вкусные и разные. Таким десертом, приготовленным дома, на обычной кухне, мы угощаем гостей!

3. Заключительная часть проекта

Таким образом, реализация данного проекта позволяет приобщить дошкольников к историческим, культурным, национальным, фольклорным, нравственным категориям, накопить социальный опыт жизни.

3.1. Выводы проекта.

Проект был реализован в МБДОУ №77 «Крымчаночка», средняя группа №4 «Знайки».

В ходе проектной деятельности - дети приобрели знания о приготовлении разных десертов, использовали полученные знания в играх, обогатили словарный запас, попытались приготовить десерт вместе с родителями дома. Подводя итоги проектной деятельности, следует отметить, что специально организованная деятельность, направленная на изучение культурных традиций разных стран, способствует воспитанию нравственных качеств

дошкольника, помогает им обогащать представления о культурах разных стран мира. В нашем проекте - дети создавали с родителями свой рецепт. Научились работать с тестом, применяя воображение, фантазию, положительную и радостную атмосферу. Мы убедились в том, что вместе создавать шедевры на обычной кухне – просто!

4.Список литературы

1. Программа воспитания и обучения в детском саду *«От рождения до школы»*, под ред. Н. Е. Вераксы, Т. С. Комаровой, М. А. Васильевой – М., 2011.
2. «Простые рецепты 48 рецептов, для которых не надо быть кондитером» - М.,2021.
3. «Едим как в сказке: рецепты на каждый день из любимых детских книг» Т.Алексеева – М.,2021.
4. «Выпечка по ГОСТу» И.Чадеева –М., 2022.