



**Смирнова Светлана Эдуардовна,**  
воспитатель МБДОУ ЦО №4  
г. Тула.

## Детско – взрослый педагогический проект «Что мы знаем о каше?»

Паспорт проекта.

Участники проекта: воспитатели, родители и дети подготовительной группы «Б» (6 – 7 лет).

Сроки реализации проекта: одна неделя (краткосрочный).

Тип проекта: познавательный - творческий.

Актуальность:

Проект посвящён актуальной проблеме – происхождению каши и ее популяризации. В мире существует много злаков и всевозможных круп, но программа ДОУ не раскрывает в полной мере эту тему. С помощью проекта дети подробнее знакомятся с зерновыми культурами, их разнообразием. Так же проект направлен на работу с родителями, расширяет их знания о крупах, приобщает родителей к совместной деятельности с детьми. Формирование творческой личности – одна из важных задач педагогов на сегодняшний день. Эффективным средством ее решения является изобразительная деятельность детей в детском саду. Занятия изобразительной деятельностью способствуют развитию творческих способностей, воображения, наблюдательности и памяти детей. Использование нетрадиционных способов рисования позволяет разнообразить способности ребенка в рисовании, пробуждают интерес к этому виду деятельности, а также и к теме проекта.

Этот метод полезен в работе с детьми со следующим спектром проблем:

- различные формы нарушений поведения

- психосоматические заболевания
- повышенная тревожность, страхи
- неврозы.

Цель проекта: знакомство детей с историей происхождения каши, развитие познавательной и творческой активности детей и родителей, развитие художественно-творческих способностей детей старшего дошкольного возраста посредством использования нетрадиционной техники рисования.

Задачи:

#### 1.Образовательные:

Формирование представлений о возникновении каши на Руси, знакомство с происхождением круп. Знакомство детей старшего дошкольного возраста с нетрадиционными способами рисования различными крупами. Повышение компетенции родителей в вопросах выбора завтраков для детей.

#### 2. Развивающие:

Развивать у детей познавательный интерес к истории родного края.

Активизировать познавательную и творческую активность детей, ориентированную на личностную и творческую самореализацию.

Развивать воображение, внимание и мелкую моторику рук. Развитие тактильной чувствительности и зрительно-двигательной координации, профилактика и преодоление стрессовых ситуаций, расширение кругозора.

3. Воспитательные: формирование у детей привычки вести здоровый образ жизни, формирование интереса к сотрудничеству с воспитателем и детьми у родителей.

Планируемые результаты проекта:

1.У воспитанников группы сформируются представления о пользе круп и каш для организма человека.

2. Умение детей самостоятельно применять технику рисования крупой.

3. Формирование активной позиции родителей по отношению к нетрадиционному способу рисования различными крупами.
4. Взаимоотношение детей и родителей действовать в тесном контакте.
5. Выставка детских рисунков, выполненная в нетрадиционной технике рисования крупой.

Этапы реализации проекта:

1 этап. Организационно – подготовительный.

Были определены цель и задачи проекта, подобран материал:

Книги, фотографии, плакаты, художественная литература (стихи, сказки, рассказы).

2 этап. Технологический.

Чтение русской народной сказки «Каша из топора», «Горшочек каши» бр. Гримм, «Прошлогодня каша» норвежской сказки, Н.Носов «Мишкина каша», «Горшочек, варящий кашу» таджикской сказки, «Как едят кашу» финской сказки, К.Авдеева «Домовята и каша», украинской сказки «Колосок».

Беседы: «Что я люблю есть?», «Каша, что это такое?», «Чем полезны каши», «Что такое геркулес?».



Просмотр презентаций «Хороша кашка, да мала чашка», «Как возникла каша?».



Дидактические игры: «Азбука правильного питания», «Чудесный мешочек», «Четвертый лишний», «Золушка».

Чтение и заучивание пословиц и поговорок о каше, крупе.

Пальчиковая гимнастика «Кашка малашка», «Машина каша», дыхательное упражнение «Варим кашку».

Изобразительное искусство (занятие).

Рисование в нетрадиционной технике (крупами) «Зимний пейзаж».

Задачи:

1. Расширить представления о многообразии нетрадиционных техник рисования.
2. Формировать эстетическое отношение к окружающей действительности на основе ознакомления с нетрадиционными техниками рисования.
3. Формировать эстетический вкус, творчество, развивать фантазию.
4. Совершенствовать технические умения и навыки рисования.
5. Воспитывать художественный вкус и чувство гармонии.



Сюжетно-ролевые игры «Повар», «Золушка».



Работа с родителями: Домашнее задание - с родителями изготовить книжку – малышку «Рассказы об истории каши», консультация для родителей «Чем полезны каши из разных круп», консультация для родителей: «Здоровое питание наших детей», составление и красочное оформление рецептов «Любимая каша нашей семьи», консультация: «Как не надо кормить ребенка», изготовление поделок в нетрадиционной технике рисования крупой.

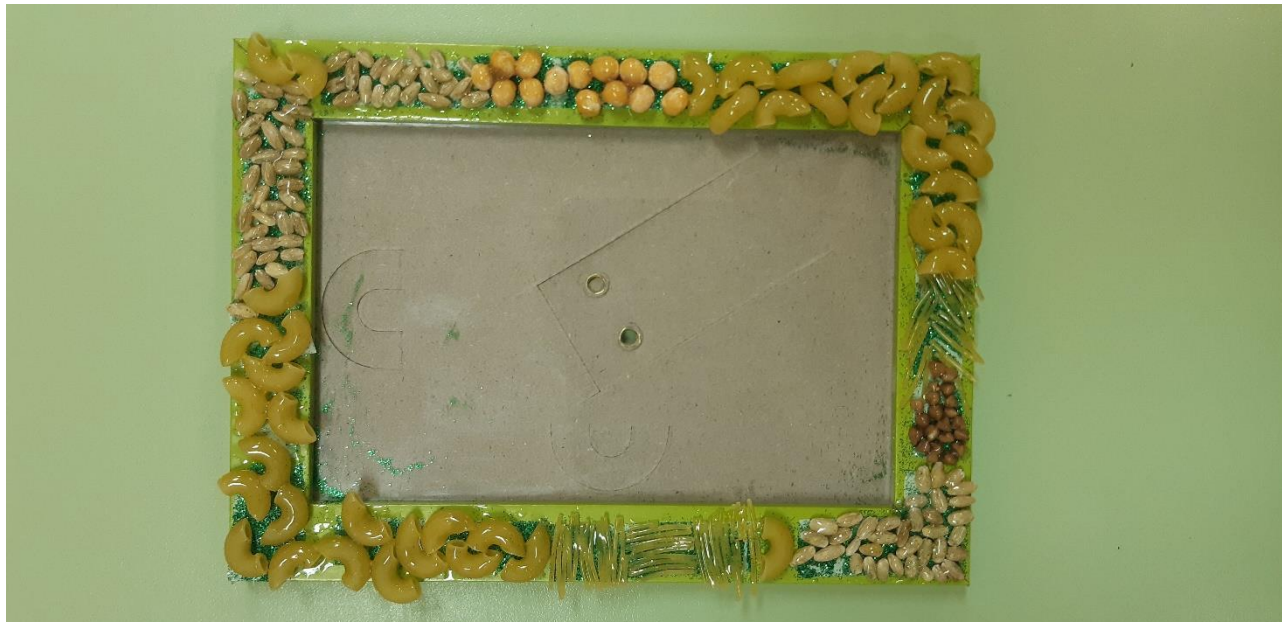
Поделка Сони А. с мамой «Мудрая сова»



Работа Ани Б. с мамой «Хозяйственный ёжик»



Фоторамка, сделанная Ритой Г. с родителями





# Наглядная информация для родителей о пользе каш и история их появления



**Ячменная каша-любимое блюдо ПЕТРА I**

Семьё ячменя очень питательны. Они содержат белок, жиры, углеводы, ферменты, витамины А, В, Д, Е, минеральные вещества. Из ячменя изготавливают для вина крупу: перловку и ячневку.

**Манная каша**

- 1) Выполнить первичную обработку каши.
- 2) Молоко довести до кипения и в этот момент всыпать ситом манку и продолжать варить только 1-2 минуты, все время интенсивно помешивая.
- 3) Закрывать плотной крышкой кастрюлю, где варилась каша, и дать постоять 10-15 минут до ее полного разбухания.
- 4) После этого можно сбавлять ее маслом и чем угодно, делать как подслащенный, так и клубнично-варивант.

500 мл. молока, 0,75 стакана крупы, соль и сахар по вкусу, масло или гук по вкусу.

**Пшеничная каша с малиной**

Порция: 100 г (всего) 30 минут  
Восстановление ЦП печени  
Восстановление ЦП печени  
Соль: 0,5 ч.л.  
Сахар: 1 ст.л.  
Молоко: 200 мл.  
Манка: 100 г.  
Малина: 100 г.  
Масло сливочное: 1 ст. ложка  
Сливочное масло: 1 ст. ложка  
Сливочное масло: 1 ст. ложка

Пшеничная каша очень полезна и питательна, она богата белком и содержит много клетчатки. Кроме того, она содержит много витаминов и минералов. Пшеничная каша очень полезна для желудка и кишечника. Она помогает улучшить пищеварение и способствует снижению веса. Кроме того, она содержит много клетчатки, которая помогает улучшить перистальтику кишечника и способствует снижению веса.

**Гречневая каша**

Гречка не только вкусная, питательная, ароматная, но и весьма полезный продукт. По содержанию белка она превосходит все зерновые поэтому в рационе может заменить собой мясо. Гречка укрепляет фолликулярную систему, стимулирует заживление, укрепляет иммунитет, сосуды и сердце, очищает организм шлаками, улучшает состояние кожи и волос.

**Каша рисовая молочная с тыквой**

Для каши:  
750 г тыквы,  
2,5 стакана молока,  
2/3 стакана риса,  
соль и сахар по вкусу,  
2 ст. ложки сливочного масла.

Приготовление каши:  
1. Тыкву очистить, нарезать мелкими кубиками, положить в кастрюлю, залить молоком и варить до полуготовности. Затем засыпать промытый рис и посолить.  
2. Кастрюлю с тыквой и рисом накрыть крышкой и варить до готовности. Тыкву подавать на стол кашу заправить сливочным маслом и сахаром.

### III. Рефлексивно – обобщающий. Итоговое занятие по теме, подведение итогов.

#### Результат проекта

1. У воспитанников группы сформировались представления о пользе круп и каш для организма человека.
2. Умение детей самостоятельно применять технику рисования крупой.
3. Формирование активной позиции родителей по отношению к нетрадиционному способу рисования различными крупами.
4. Взаимоотношение детей и родителей действовать в тесном контакте.
5. Выставка детских рисунков, выполненная в нетрадиционной технике рисования крупой.

### Список литературы.

1. Аркин, Е.А. Ребенок в дошкольные годы / под ред. Запорожца А.В. и Давыдова, В.В. М., Просвещение, 1967. - 221-235 с.
2. Давыдова, Г.Н. Нетрадиционные техники рисования в ДОУ. Часть 1, 2. М., Издательство Скрипторий 2003 - 2007.
3. Дыбина, О.В. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. М., 2003
4. Погодина, С.А. Художественные техники. Дошкольное воспитание, 2011, № 3.
5. Похлебкин, В.В. Тайна хорошей кухни. М., Мол. Гвардия, 195 – 195 с.