**Проект «Выпекаем праздник!»**

**Время проведения проекта:**краткосрочный, 2 недели, с 11.12 - 22.12.2017г.

**Участники проекта:** дети старшей группы, родители воспитанников, воспитатель.

**Цель проекта:** Ознакомление детей дошкольного возраста с искусством приготовления и декорирования кондитерских изделий. Проведение тематических выставок, мастер-класса по росписи медового пряника, участие в различных конкурсах и мероприятиях.

**Задачи проекта:**
• Образовательный: Дети познакомятся с работой и профессией кондитера; с разнообразием кондитерских изделий; с историей возникновения первой сладости в Древней Руси-медовым пряником, с различными видами теста и их замесом, с процессом приготовления печенья из песочного теста, имбирно-медового пряника из заварного теста, пасхального кулича из бисквитного теста, баранок, сетчатого пирога с вареньем, калача и с другой выпечкой из дрожжевого теста.

• Развивающий: Будет развиваться любознательность, познавательная активность детей, интерес к труду взрослых, трудовые навыки, мелкая моторика пальцев рук, связная речь.

• Воспитательный: Воспитается уважение к труду взрослых; привычка к здоровому образу жизни.

**Этапы реализации проекта:**

**1 этап: Основной**

**2 этап: Реализуемые мероприятия:**

- Беседа на тему: «Собери кондитерское изделие», «помощники повара», «Назови сладости», «Назови полезные сладости»

-Экскурсия в кухню. Беседа с поваром «Тесто бывает разное» (фото 1)

- Беседа с медсестрой ДОУ. Тема: «Польза и вред сладостей».
- Рассматривание тематических картинок
- дидактические игры: «Собери кондитерское изделие», «помощники повара», «Назови сладости», «Назови полезные сладости».
- Сюжетно-ролевые игры «Кондитеры»
- чтение художественной литературы сказка Шарль Перо «пряничный домик»; Гензель и Гретель; американская сказка об имбирном человечке

- Просмотр мультфильма «Сладкая сказка».

- разучивание шведской песни «Пряничные человечки»

- Художественное творчество рисование «Пряничные человечки», Лепка

«Пряничный домик»; Аппликация «Пряничный домик»

**3 этап Заключительный**

Выпекание пряничных человечков (Фото 2.)

Чай питье «Новогодние десерты» (Фото 3.)

**Предполагаемый результат:**

• дети познакомились с профессией кондитера, с его профессиональными действиями, с предметами-помощниками;

• Ребята узнали историю возникновения первой сладости в Древней Руси - медового пряника;

• Познакомились с процессом приготовления кондитерских изделий. Научились выпекать и декорировать имбирно-медовый пряник, различное фигурное печенье, Рождественский пирог. У детей сформировались навыки изготовления и украшения силуэтных пряников, расширилось представление о характере творческой деятельности мастера;

• Ребята приобщились к ручному труду через познание и изучение искусства приготовления кондитерских изделий, и у них возникло желание воссоздавать и сохранять традиции изготовления русской выпечки к празднику в семье;

• Воспитанники узнали правила безопасного поведения на кухне, а также о «полезных» и «вредных» продуктах;

• У детей сформировались коммуникативные навыки и умения взаимодействия со сверстниками и взрослыми в процессе общей деятельности,

• Развились любознательность, познавательная активность, творческие способности и художественно-эстетический вкус детей;

• Удалось создать комфортную, неформальную среду общения, где каждый ребенок проявил свои творческие способности. Были выявлены большие успехи отдельных детей, чьи родители активно увлеклись проектом.

**Использованная литература:**

http://www.maam.ru/detskijsad/-vypekaem-prazdnik-v-masy.html