

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
центр развития ребенка – детский сад №118 г. Сочи**  
354200, г. Сочи, ул. Партизанская, 16, тел./факс 8(862) 2702507ИНН 2318020034, ОГРН  
1022302795130, e-mail: primaryschool118@edu.sochi.ru

**Проект**

## **Кашка-малашка**



**Руководитель проекта:** Сапрунова Н.А.,  
воспитатель МДОБУ № 118 г. Сочи

**Участники проектной работы:**  
воспитанники средней группы «Дельфинчики»  
и их родители

Сочи, 2017

## Введение

**Тема проекта:** «Кашка-малашка»

**Обоснование выбора темы.** Выбор этой темы основан на том, что дети среднего дошкольного возраста в недостаточной степени имеют представления о разнообразии видов каш и их полезности.

Проект направлен на расширение и углубление знаний ребят о таком важном продукте питания, как каши и их разнообразии.

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

**Вид проекта:** групповой, долгосрочный.

**Тип проекта:** исследовательский, практико-ориентированный.

**Цель проекта:** расширить представление детей о пользе каш, познакомить детей с разновидностями круп.

**Проектный продукт:** мини-музей, презентация.

### План работы над проектом

№	Этапы проекта	Задачи этапов проекта	Сроки проведения
1	Организационный	Выбор темы проекта. Постановка цели проекта. Определение выбора проектного продукта. Составление плана работы по реализации проекта. <i>Работа с родителями:</i> беседа о предстоящей работе над проектом.	Февраль

2	Основной	<p>1. Провести беседу с детьми «От куда к нам приходит каша?» (выявление уровня знаний о злаковых культурах).</p> <p>2. Посетить продуктовый магазин с целью знакомства с разнообразием круп для приготовления каш.</p> <p>3. Организовать экскурсию на кухню детского сада, знакомство с процессом приготовления каш.</p> <p>4.Посетить библиотеку с целью пополнения знаний детей о разнообразии круп.</p> <p>5.Подготовить и провести занятие по теме проекта.</p> <p>6.Создать мини-музей «Каша-еда наша».</p> <p>7.Привлечь родителей для оказания помощи в создании мини-музея.</p>	Март
3	Заключительный	<p>Подвести итоги и:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- открыть мини-музей «Каша- еда наша»;</li> <li>- создать презентацию к проекту «Кашка-малашка»;</li> <li>- представить проект на научно-практической конференции МДОБУ «Приглашение к открытию».</li> </ul>	Апрель

## **Ход работы над проектом**

### **Организационный этап работы.**

В процессе наблюдений педагогом за детьми в группе, при приеме пищи, было замечено, что ребята проявляют интерес и задают вопросы: «Как готовят кашу?», «От куда она берется», «Почему она такая разная?».

Это повлияло на выбор темы проекта. А выбор темы определил цель: создать в помещении группы мини-музей «Каша- еда наша», который и стал проектным продуктом.

Создание такого «музея» поддержали и родители воспитанников, которые согласились оказывать помощь по организации мероприятий в ходе реализации проекта, учитывая средний возраст детей. Разработали план работы над проектом.

В библиотеке педагогом был отобран иллюстративный, познавательный и занимательный материал о зерновых культурах. В сети интернет найдена информация по организации мини-музея в помещении, подобран материал.

### **Основной этап работы.**

1. Для детей была организована экскурсия в магазин, где дети познакомились с разнообразием зерновых круп для приготовления каш.



*Экскурсия с детьми в магазин*



*Дети узнают о разнообразии круп в магазине*

2. В районной библиотеке им. А. И. Одоевского для ребят была подобрана литература про крупы и приготовление каш, также были просмотрены иллюстрации с видами зерновых культур, из которых получают крупу для каш. Детей познакомили со сказками «Каша из топора», «Горшочек каши», «Лиса и журавль», «Мишкина каша» и другими художественными произведениями. Ребята участвовали в обсуждении содержания знакомых им сказок. Была проведена викторина с загадками о различных видах каш.



*Посещение библиотеки в ДОУ, знакомство детей со сказками про каши*

Интерес к разновидностям зерновых культур, из которых получают каши, был неподдельный. Ребята дома с родителями приготовили свои каши и украсили их разнообразными фруктами.





### *Приготовление, и оформление каш*

Поварами детского сада была приготовлена каша, а ребята занялись оформлением с помощью фруктов и цукатов.



### *Все о том как готовят кашу*



### *Оформление каш детьми в группе*

Воспитатель с помощью инструктора по физической культуре подготовил и провел досуговое мероприятие по теме «Каша – еда наша» с использованием иллюстраций, разнообразными видами эстафет, играми, конкурсами, где дети узнали много интересного и полезного материала о пользе каши.







***Проведение мероприятия по физической культуре «Каша – Еда наша»***

С детьми проводились дидактические игры («Угадай на ощупь», «Узнай по вкусу»), настольные и сюжетно-ролевые игры («Магазин», «Мамины помощники», «Кухня»)



***Проведение игр Кашка- Малашка***



С помощью родителей была приобретена художественная литература, оформлена коллекция с разнообразием зерновых круп, из которых готовится каша (это гречневая, перловая, пшеничная, пшенная, рисовая, овсяная и другие виды круп)



*Создание коллекции круп детьми*

Были проведены занятия с детьми по художественно-творческой деятельности (лепка, рисование, аппликация). Организована выставка детских работ по теме «Самый лучший горшочек каши».





*Проведение занятий с детьми по художественному творчеству*

*«Знакомтесь – наша каша!»*

В коллекцию мини-музея был добавлен материал по теме проекта (альбом с рисунками и фотографиями видов каш, коллекция зерновых культур, макет русской печки для приготовления каш на Руси, книжки-малышки, и другой материал)



*Мин- музей в нашей группе*

## **Заключительный этап.**

Цель проектной деятельности достигнута.

Задачи каждого этапа выполнены.

Проектный продукт создан.

Подготовлена компьютерная презентация, отражающая деятельность в ходе реализации проекта. Оформлен печатный вариант проекта. Проект планируется представить на научно-практической конференции МДОБУ «Приглашение к открытию».

Данный проект подтвердил интерес дошкольников к познавательно-исследовательской и практической деятельности.

В дальнейшем планируется продолжение проектной деятельности. Так как в ходе её значительно пополнились знания детей о зерновых культурах –очень важных для людей. Обогатился словарный запас воспитанников.

На заключительном этапе проекта в группе было организовано досуговой мероприятие совместно с родителями. Дети выучили стихи и спели песни про кашу. В конце мероприятия был организован «Сладкий стол», на котором каждая семья предоставила свой рецепт по приготовлению каши, не только обычной, но и национальной. Адыгейцы предоставили рецепт приготовления кукурузной каши, которая называется мамалыга. Армяне приготовили свою Аджарскую кашу, кашу Арисан (из ячневой крупы), кашу Куркут (из пшеницы) и кашу Хашиль (из жареной молотой пшеницы), Русская (каша гречневая) «Гречневая каша – матушка наша. Хлеб ржаной – отец родной».

Все участники проекта (дети, родители и воспитатели) получили положительные эмоции от полученных результатов.



## ФОТООТЧЁТ

*о проведении итогового мероприятия  
по проекту «Кашка – малашка»*





Высокий интерес к нашему проекту показал актуальность  
проведённой работы!