**«Татарские национальные блюда»**

**Гузель САЛИМУЛЛИНА,**

*воспитатель первой квалификационной категории*

*МАДОУ «Детский сад № 145 комбинированного вида»*

*Ново-Савиновского района г.Казани*

Представляю вашему вниманию презентацию проекта **«Татарские национальные блюда»,** который был реализован в октябре 2016 года.

**Вид проекта:** творческий,краткосрочный, коллективный.

**Участники:** дети старшей группы.

**Сроки реализации:** 1 неделя

**Образовательная область:** «Познавательное развитие»

**Интегрируемые образовательные области:** «Социально-коммуникативное развитие» (патриотическое, нравственное воспитание), «Речевое развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Физическое развитие»

**Цель проекта:** Познакомить детей с особенностями татарских национальных блюд.

**Задачи:**

Развивающие:

1.Расширить представление детей о национальной культуре и о национальных блюдах;

2.Углубление жизненного опыта.

Образовательные:

Систематизировать знания детей об основных продуктах, из которых изготавливаются татарские блюда.

Воспитательные:

1. Воспитывать уважение к культуре татарского народа;

2. Прививать интерес к татарской национальной кухне;

3. Воспитывать бережное отношение к еде;

4. Повышение активности родителей и детей к изучению и уважению национальной культуры родного края и других народов.

**Этапы проекта**

**Подготовительный этап:** Подбор методической, научно - популярной

и художественной литературы, дидактического материала с учетом его доступности восприятию детей старшего дошкольного возраста по теме. Создание развивающей предметно-пространственной среды в группе: пополнение краеведческого уголка материалом «Татарские национальные блюда», создание галереи детского творчества; оформление стенда фотографий, отражающих работу по проекту. Подбор словесных, хороводных игр из татарского фольклора. Взаимодействие с родителями в совместной образовательной деятельности по реализации проекта. Домашнее задание родителям приготовить совместно с ребенком любое татарское блюдо и подготовить презентацию процесса приготовления.

**Основной этап работы:**

**1 день**

Цель:

Познакомить детей с особенностями татарской национальной кухни.

Задачи:

1. Уточнить из каких основных продуктов изготавливается өчпочмак, чәк-чәк, бәлеш.

2. Используя системный анализ (технология ТРИЗ), объяснить детям, откуда берется хлеб.

3.Расширить представление детей о национальной культуре и о национальных блюдах.

4. Воспитывать бережное отношение к еде.

**Информационный материал**: познакомить детей с национальными блюдами татар.

**Лексический материал:** өчпочмак, чак-чак, кыстыбый, кош теле, баурсак, перемяч.

**Глагольный словарь**: печь, замесить, раскатать.

**Заключительная обобщающая игра:**

**«Өчпочмак»**

Пешердек без өчпочмак,

Менә шундый кечкенә,

Менә шундый зурлыкта,

Менә шундый тәбәнәк,

Менә шундый биектә.

Өчпочмак, өчпочмак

Теләгәнеңне ал да кач.

**2 день**

**Игра «Самовар»**

Цель: Научить детей новой татарской народной игре: «Самовар», используя названия татарских блюд.

Задача:

1. Расширять представление о национальных блюдах.

2. Воспитывать уважение к культуре татарского народа.

3. Прививать интерес к татарской национальной кухне.

**Правила игры:** с помощью считалки выбирается ребенок, который будет играть роль «Самовара». У остальных детей в руках картинки с изображением блюд татарской национальной кухни.

**Ход игры**

**Дети.** Самовар, самовар, чәй эчәбезме?

**Самовар**. Эчәбез!

**Дети**. Нәрсә белән эчәбез?

**Самовар**. Чәк-чәк белән.

*(Выходит ребенок, у которого в руках изображение чак-чака.)*

**Ребенок.** Мин чәк-чәк, тәмле чәк-чәк, баллы чәк-чәк.

*(«Самовар» и «Чак-чак» кружатся. Ребенок с выбранным изображением садится вместо самовара)*

Игра повторяется.

**День 3**

**Тема: Бумагопластика
«Чак-Чак» из бумажных шариков**

**Цель**: Учить детей от салфетки отрывать кусочки, скатывать в шарики и приклеивать на основу.

**Задачи:**

1.Знакомить со свойствами бумаги;

2.Развитие творческих способностей фантазии, воображения;

3.Развивать умения видеть целое и его части, развивать мелкую моторику рук.

**Материал:** салфетки, клей ПВА, плотная бумага или цветной картон для основы.

**Последовательность работы**: для изготовления бумажного комочка, взять салфетку, оторвать и смять его при помощи пальцев рук. Затем скатываем из нее шарик. Далее бумажный комочек опускается в клей и приклеивается на основу, постепенно заполняя ее бумажными шариками. В зависимости от размера, кусочка и цвета, меняется величина комочка и степень его применения в работе. «Чак-чак» готов.

На столе стоит чак-чак,

Без него нельзя никак,

Аппетитный, золотистый,

Медом он полит душистым.

Так и тает он во рту,

Отказаться не могу.

Блюдо сладкое Чак-чак,

Знает каждый из ребят!

 **День4.**
**Совместное приготовление татарского национального блюда - «Кош теле»**

**Цель:** Научить детей пошаговому приготовлению Кош теле

**Задачи:**

1.Познакомить с тем, из чего состоит кош теле.

2.Приучить детей к труду

3.Воспитать бережное отношение к продуктам питания

4. Воспитать аккуратность и чистоплотность.

**Заключительный этап:**

**День5.
Итоговое мероприятие:**

**Семейная гостиная «Готовим вместе»**

**Цель:** Вызвать желание родителей к совместному труду с детьми

в приготовлении национального блюда

**Задачи:**

1. Воспитать любовь к татарской национальной кухне и бережное отношение к еде;

2. Сплотить коллектив воспитателей, родителей и детей совместной деятельностью.

На данном мероприятии каждый ребенок со своим родителем презентовал свое домашнее задание, которое было дано на предварительном этапе проекта. Мероприятие закончилось чаепитием с татарской национальной выпечкой, которые приготовили дети со своими родителями.