

Наименование (полное) организации	Структурное подразделение детский сад "Журавленок" Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа «Образовательный центр» им. Е. М. Зеленова п. г. т. Новосемейкино
Номинация (п. 2.7)	Познавательное развитие
Название конкурсной работы	«Национальная кухня народов Самарской губернии»
Автор(ы) (Ф.И. полностью)	Артенян Геворг, Захарова Екатерина, Решетихина Валерия
Возраст участник(ов)	6 лет
Руководитель проекта (Ф.И.О. педагога)	Чурилова И.Ю., Назарян А.А.

Проект «Национальная кухня народов Самарской губернии»

Авторы проекта:
Чурилова Ирина Юрьевна, воспитатель СП детского сада «Журавленок», ГБОУ СОШ
«Образовательный центр» им. Е.М. Зеленова п. Новосемейкино
Назарян Ани Андраниковна, воспитатель СП детского сада «Журавленок», ГБОУ СОШ
«Образовательный центр» им. Е.М. Зеленова
п. Новосемейкино

Визитная карточка проекта

Краткое описание проекта	
Предмет(ы), предметная область	Познавательное развитие
Класс, группа	Подготовительная к школе группа
Тема проекта	<i>Современные традиции национальной кухни народов Самарской губернии</i>
Полное название проекта	“Национальная кухня народов Самарской губернии”
Количество участников	3 человека – дети, педагоги и родители.
Сроки проведения проекта	Февраль-март 2021
Проблема (или идея) детская	<p>Приобщение детей к истокам народной культуры особенно значимо в дошкольные годы. Ребенок является будущим полноправным членом социума, ему предстоит осваивать, сохранять, развивать и передавать дальше культурное наследие этноса через включение в культуру и социальную активность. У каждого народа существуют свои собственные традиции и обычаи, касающиеся самых разных сфер жизни — начиная от сбора урожая и свадьбы и заканчивая национальными особенностями кухни и использования тех или иных продуктов.</p> <p>У каждого народа своя национальная кухня и у всех ли народов одинаковая традиционная кухня?</p> <p>Кулинарные традиции складывались веками, лучшие рецепты народ хранил и передавал своим потомкам.</p> <p>В нашей группе многие семьи являются носителями культуры и традиций народов, испокон веков населяющих Самарскую губернию. Это семьи с традициями и культурой русского народа, армян, грузинской, узбекской, татарской, белорусской, национальности. И у каждой семьи есть свои традиционные праздничные и будничные блюда. Кроме того, за долгое время совместного проживания на одной территории многонационального народа многие блюда стали традиционными для кухни каждой народности, а многие блюда так и остались</p>

	<p>традиционными только для определенного народа.</p> <p>Обратив внимание на праздничный каравай, мы с детьми решили познакомиться с традициями разных народов через их традиционные праздничные блюда.</p> <p>Цель, направление деятельности проекта: стало создание условий для ознакомления детей с народными традициями, связанными с освоением историко – культурного наследия Самарской губернии через знакомство с обычаями и традициями национальной кухни народов населяющих данную территорию приобщение детей к эстетической культуре и истории национальной кухни.</p>
<p>Дидактическая основа проекта</p>	
<p>Ссылка на образовательный стандарт (выдержки из программ по учебные программы по предметам и междисциплинарные программы)</p>	<p>Федеральный Закон РФ «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 года № 273-РФ.</p> <p>Федеральный закон РФ «Об образовании в РФ» призывает воспитывать в детях взаимоуважение, гражданственность, патриотизм. Ценность культуры и традиций народов, проживающих на территории Российской Федерации.</p> <p>ФГОС ДО от 17.10.2013 № 1155</p> <p>формирование у детей первичных представлений о малой родине и Отечестве, о социокультурных ценностях нашего народа, об отечественных традициях и праздниках».</p> <p>ООП СП детского сада “Журавленок”</p> <p>Познавательное развитие</p> <ul style="list-style-type: none"> • формирование у детей представлений о культуре и традициях русского народа, малой родины, родного края. <p>Художественно-эстетическое развитие</p> <ul style="list-style-type: none"> • развитие образного эстетического восприятия, образных представлений, формирование эстетического суждения; • знакомство с произведениями разных видов искусства (живопись, графика, народное и декоративно-прикладное искусство, архитектура) для обогащения эстетического опыта и формирования эстетического восприятия. • инициирование самостоятельного выбора детьми художественных образов, сюжетов композиций, а также материалов, инструментов, способов и приёмов реализации замысла; • создание условий для свободного, самостоятельного, экспериментирования с художественными материалами.

Дидактические задачи и ожидаемые результаты в соответствии с требованиями ФГОС соответствующего уровня образования

Задачи:

- изучить народные традиции, связанные с освоением исторически–культурного наследия Самарской губернии через знакомство с обычаями и традициями национальной кухни народов населяющих данную территорию; приобщение к эстетической культуре; ознакомление с историей национальной кухни;
- способствовать развитию художественно-творческих способности у детей, привычку вносить элементы прекрасного в жизнь; способствовать развитию ручной умелости, творчества и способности к преобразованию материалов, научить работать с тестом при создании выразительных образов;
- на народных традициях воспитывать чувство уважения к обычаям многонационального народа, интерес к национальной кухне, как культурной ценности. Способствовать формированию духовных качеств, эстетического вкуса у детей;
- способствовать развитию поисковой деятельности, творческой активности; коммуникативных навыков;
- воспитывать интернациональные чувства, как составляющую нравственно-патриотического воспитания дошкольников;
- оптимизировать работу с родителями детей для полноценного развития личности ребенка и закреплению представлений об обычаях народов Самарской губернии.

Ожидаемые результаты и продукт проекта

Реализация данного проекта предполагает, что в процессе его реализации у старших дошкольников появится интерес к народной культуре, к обычаям традиционной кухни многонационального народа Самарской губернии, к истории, традициям в жизни людей. Будут сформированы первичные представления о разнообразии национальных праздничных блюд, исторически сложившихся традициях представления их на праздниках и в повседневном жизненном укладе. Сформируется уважительное отношение к людям разных национальностей, обычаям и традициям разных народов.

Для педагогов Обогащение педагогов умениями, позволяющими устанавливать позитивное взаимодействие с детьми и родителями в рамках совместной проектной деятельности в области приобщения детей к национальной культуре и традициям народов, населяющих Самарскую губернию

	<p>и развития представлений детей о многообразии блюд национальных кухонь многонационального народа.</p> <p><u>Для родителей</u> Повышение педагогической культуры родителей в области познавательного развития детей (рекомендации, памятки, буклеты, совместный с детьми поиск информации и участие в реализации проекта и мастер-классах).</p> <p>Повышение уровня педагогической компетенции родителей и активизация их позиции в более тесном взаимодействии с педагогами и детьми.</p> <p>Продукт проекта - Книга «Национальная кухня народов Самарской губернии».</p>
--	---

Вопросы, направляющие проект

Основополагающий вопрос:	<i>У всех ли народов одинаковая традиционная кухня?</i>	
Проблемный вопрос 1	Проблемный вопрос 2	Проблемный вопрос 3
<i>Что мы знаем о традиционных блюдах национальной кухни разных народов?</i>	<i>Из каких продуктов готовят традиционные национальные блюда?</i>	<i>Можем ли мы сами приготовить несложные национальные блюда?</i>
Учебные вопросы:	Учебные вопросы:	Учебные вопросы:
<ul style="list-style-type: none"> • Какими были традиционными блюда в старину? • Какие блюда национальных кухонь мы знаем? • К народам какой национальности относятся определенные блюда и традиция их приготовления для определенного праздника? • Какие блюда пришли из другой национальной культуры? 	<ul style="list-style-type: none"> • Из каких продуктов готовили традиционные блюда в старину? • Какие продукты используют сейчас для приготовления современных национальных блюд? • Можно ли из одинаковых продуктов приготовить разные национальные блюда? 	<ul style="list-style-type: none"> • Из чего в современном мире можно приготовить национальную праздничную еду? • Какие праздничные блюда можно сделать самостоятельно или с небольшой помощью взрослых?

Интернет-ресурсы, необходимые для проекта

Интернет-ресурсы для педагога	Интернет-ресурсы для детей и родителей
<p>http://multiurok.ru/blog/vospitaniie-patriotizma-u-doshkol-nikov.html</p> <p>https://dohcolonoc.ru/cons/630-konsultatsiya-dlya-vospitatelej-na-temu-grastim-patriotovq.html</p> <p>https://fb.ru/article/278146/narodvi-samarskov-oblasti-nazvaniya-traditsii-kostyumyi</p>	<p>https://www.youtube.com/watch?v=c5vE5jczyMA</p> <p>http://tatarlar.info/o-tatarah1/tatarskaya-kuhnya/</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=yk3uy1A2dM0</p> <p>https://www.youtube.com/watch?v=xi1dzXuCC0w</p>

Краткое описание презентации проекта

Название	«Национальная кухня народов Самарской губернии»
Кто помогал выполнять исследования	Чурилова И.Ю., Назарян А.А. - воспитатели, Назарян А.А., Решетихина А.С. и Захарова Л.С. – родители.
Укажите, какой проблеме посвящена исследовательская работа?	Истории национальной кухни через знакомство с обычаями и традициями национальной кухни народов населяющих Самарскую губернию в прошлом и сохранению национальных обычаев в настоящем.
Откуда возник интерес к этой проблеме, вопросу?	Обратив внимание на праздничный каравай, мы с детьми решили познакомиться с традициями разных народов через их традиционные праздничные блюда.
Где искали информацию для ответа на этот вопрос?	http://multiurok.ru/blog/vospitaniie-patriotizma-u-doshkolnikov.html https://dohcolonoc.ru/cons/630-konsultatsiya-dlya-vospitatelej-natemu-grastim-patriotovq.html https://fb.ru/article/278146/narodyi-samarskov-oblasti-nazvaniya-traditsii-kostyumyi https://www.youtube.com/watch?v=c5vE5jczIMA http://tatarlar.info/o-tatarah1/tatarskaya-kuhnya/ https://www.youtube.com/watch?v=yk3uylA2dM0 https://www.youtube.com/watch?v=xi1dzXuCC0w
Какие гипотезы выдвигали?	Традиционные национальные блюда не могут быть одинаковыми, ведь каждый из народов имеет свои традиции и культуру и продукты, для изготовления блюд используют разные. (Гипотеза может быть частично доказана, т к продукты могут быть одинаковыми, например, для изготовления хлеба, а замешивают тесто в разных пропорциях и выпекают разными способами, некоторые блюда в разных семьях готовятся по-разному и вкусы у них разные.)
Использовали следующие (или другие) методы исследований для проверки своих гипотез:	<p>Методы сбора и накопления данных – опрос, анкетирование.</p> <p>Метод обработки данных – математический (подсчет и сравнение полученных данных), анализ полученных результатов.</p> <p>Теоретические методы изучения проблемы - изучение литературы и других источников информации, изучение опыта.</p> <p>Методы внедрения результатов исследования в практику – метод решения поставленных задач, оценка результатов и соотнесение их с гипотезой (обсуждение и анализ результатов); окончательные выводы и их интерпретация.</p>

<p>Опрос (кого и о чем спрашивали)</p>	<p>Обратились сначала к воспитателям в детском саду с вопросом: «Что они знают о своей национальной кухне и могут ли помочь найти ответы на наши вопросы?» Проводили анкетирование мам девочек нашей группы. Вопросы анкеты: Знаете ли вы о национальной кухне своего народа? Из каких продуктов готовят праздничные блюда вашей национальной кухни? Где по вашему мнению можно найти информацию о национальной кухне народов Самарской губернии в старину и в настоящее время?</p>
<p>Каким образом обобщали полученные данные?</p>	<p>Подсчитывали и анализировали результаты анкетирования по каждому вопросу, делали выводы и в дальнейшем планировали практическую исследовательскую работу по решению задач нашего проекта.</p>
<p>Эксперименты; опыты.</p>	<p>На практике изготавливали не сложные национальные блюда из разных продуктов, изучали особенности национальных блюд народов Самарской губернии в прошлом и настоящем через проведение дидактических игр, просмотра презентаций, видео- и мультипликационных сюжетов.</p>
<p>Каким образом обобщали полученные данные?</p>	<p>Оценивали результаты своей работы и соотносили их с гипотезой (обсуждение и анализ результатов)</p>
<p>К каким выводам пришли?</p>	<p>Гипотеза исследования подтверждена. Найдены ответы на основополагающий вопрос - <i>Какие национальные блюда готовят в Самарской губернии</i>, и проблемные вопросы: <i>Что мы знаем о народных блюдах? Из каких продуктов чаще всего готовят национальные блюда? Можем ли мы сами приготовить несложные блюда?</i></p>
<p>Для оформления результата исследования использовались: схемы, рисунки, макеты, фотографии, мультимедийная презентация, технические средства, другое...?</p>	<p>Мультимедийная презентация, выставка творческих работ «Скатерть Самобранка», создание книги «Национальная кухня народов Самарской губернии».</p>

План работы над проектом

1 этап Подготовительный

Разработка педагогами проекта и плана его реализации

Выбор материала и подготовка мультимедийных презентаций и дидактических игр для детей с познавательными материалами о традициях национальной кухни народов Самарской губернии в прошлом.

Пополнение развивающей предметно-пространственной среды материалами по теме проекта.

2 этап Основной (реализация проекта)

	Тема	Содержание	Ответственные исполнители
1 неделя (Что мы знаем о традиционных блюдах национальной кухни разных народов?)			
1	Какие блюда национальных кухонь мы знаем?	Исследовательская работа, подсчет и анализ результатов. Выводы и планирование познавательно-исследовательской работы	Воспитатели
2	Какими были традиционными блюда в старину?	Рассказ об истории национальных блюд. Просмотр презентации «Традиционные праздничные блюда народов Самарской губернии» Исследовательская работа «Из чего готовили традиционные национальные блюда в старину?» (Совместно с родителями и включение семей носителей национальной культуры народов)	Воспитатели, родители воспитанников
3	К народам какой национальности относятся определенные блюда и традиция их приготовления для определенного праздника?	Анализ исследовательской работы. Просмотр презентации «Праздничные блюда народов Самарской губернии. Из чего же их готовили?» Изобразительная деятельность «Традиционное праздничное блюдо в нашей семье» (Совместная работа с родителями)	Воспитатели, родители.
4	Какие блюда пришли из другой национальной культуры?	Рассказ об истории традиционных национальных блюд, пришедших из культур других народов (сопровождение иллюстрациями). Изобразительная деятельность «Заимствованные блюда» (Совместная работа с родителями)	Воспитатели, родители воспитанников
5	Альбом «Национальные блюда»	Изготовление вместе с детьми альбома с рисунками и аппликациями «Национальные блюда» Представление для детей группы результатов исследовательской и творческой работы	Воспитатели,

2 неделя (Из каких продуктов готовят традиционные национальные блюда?)			
6	Из каких продуктов готовили традиционные блюда в старину?	Исследовательская работа «Из чего готовили национальные блюда в старину?» Творчество «Продукты для национальных блюд» (Совместная исследовательская и творческая работа с родителями)	Воспитатели, родители воспитанников
7	Какие продукты используют сейчас для приготовления современных национальных блюд?	Презентация «Современные национальные блюда и из чего их готовят» Творческая работа «Традиционное праздничное блюдо в нашей семье» (Совместная творческая деятельность с родителями)	Воспитатели, родители воспитанников
8	Можно ли из одинаковых продуктов приготовить разные национальные блюда?	Презентация «Национальные блюда разных народов из одних и тех же продуктов» Презентация «Национальный праздничный хлеб» Познавательная-исследовательская и творческая работа «Национальное блюдо моего народа из муки, масла, яиц, молока» (Совместная с родителями работа)	Воспитатели, родители воспитанников
9	Обобщение результатов познавательно-исследовательской деятельности	Подведение итогов работы недели, выставка творческих работ «Скатерть-самобранка»	Воспитатели,
3 неделя (Можем ли мы сами приготовить несложные национальные блюда?)			
10	Из чего в современном мире можно приготовить национальную праздничную еду?	Рассказ о праздничных национальных блюдах из каких продуктов они приготовлены. Рассматривание кулинарных книг.	Воспитатели
11	Какие праздничные блюда можно сделать самостоятельно или с небольшой помощью взрослых?	Совместная деятельность детей с родителями – приготовление блюд национальной кухни.	Родители воспитанников
13	Мастерская «Поварята»	Изготовление национального блюда русской кухни «Блины»	Воспитатели
14	Мастерская «Поварята»	Изготовление национального блюда грузинской кухни «Хачапури»	Воспитатели
4 неделя (Можем ли мы сами приготовить несложные национальные блюда?)			

15	Мастерская «Поварята»	Изготовление национального блюда белорусской кухни «Драники»	Воспитатели
16	Мастерская «Поварята»	Изготовление национального блюда армянской кухни «Лаваш»	Воспитатели
3 этап Заключительный (подведение итогов, презентация проекта)			
17	Подготовка к презентации проекта	Обсуждение с детьми над презентации проекта, создание презентации	Воспитатели
18	Создание книги «Национальная кухня народов Самарской губернии».		
Итоговое мероприятие			
19	Презентация проекта «Национальная кухня народов Самарской губернии»	Музыкально-игровая программа «Скатерть Самобранка» (народные игры, заклички, потешки и загадки)	Воспитатели