



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад компенсирующего вида № 466



Педагогический проект «День бутерброда»

Группа № 4 «Сказка» для детей с ТНР

Авторы: учитель-логопед: Мазаева Н.В., воспитатели: Метелева М.А., Парафейник О.А.

Екатеринбург, 2023

Актуальность проекта:

14 марта – День рождения бутерброда. Существует закон бутерброда, который гласит: « Бутерброд всегда падает маслом вниз». Сначала слово «бутерброд» означало всего-навсего «хлеб с маслом», точнее — «масло и хлеб». Теперь же кроме масла на хлеб кладут все, что можно съесть в самых различных комбинациях.

Бутерброды являются очень вкусной едой: их можно есть дома и на работе, во время пикника и в дороге. Во многих современных семьях дети и взрослые завтракают бутербродами. В детском саду на завтрак тоже дают ребятам бутерброды с маслом и сыром. Дошкольники с удовольствием едят бутерброды.

Цели и задачи проекта:

Цель: научить дошкольников готовить бутерброд.

Задачи:

Образовательные:

- Создать условия для развития творческих способностей детей, формировать познавательную активность в ходе работы.
- Закрепить и расширить знания о продуктах, их разновидностях и полезных свойствах.
- Познакомить с историей **бутерброда**.
- Расширять знание о видах (рецептах) бутерброда:
 - узнать историю возникновения бутерброда;
 - познакомиться со способами приготовления бутербродов;
 - наблюдать за приготовлением полезных бутербродов мамой;
 - уточнить пользу зелени;
 - научиться делать полезные бутерброды.

Воспитательные:

- Воспитывать желание проявлять настойчивость, целеустремленность, взаимопомощь.

- Воспитывать аккуратность, любовь к труду, желание доставлять радость себе и другим.

- Воспитывать культурно – гигиенические навыки.

- Воспитывать, желание сотрудничать, договариваться в ходе совместной деятельности.

- Воспитывать бережное отношение к хлебу и хлебобулочным изделиям.

Коррекционно-развивающие:

- Способствовать развитию памяти, креативного мышления.

- Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы.

- Продолжать развивать связную речь детей, раскрывать творческий потенциал, продолжать обогащать и активизировать словарный запас.

- Развивать умение правильно пользоваться ножом (нарезка), прививать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.

Участники проекта: дети старшей группы № 4, учитель-логопед, воспитатели.

Срок реализации проекта: 14.03.- 20.03.2023 г.

Тип проекта: информационный, исследовательский, практический, творческий.

План мероприятий по реализации проекта:

Разработка и выполнение проекта.

I этап – подготовительный.

Определение целей и задач проекта, сбор материала, необходимого для реализации цели проекта, прогнозирование результата, разработка конспектов занятий.

II этап – основной.

- Беседы о хлебобулочных изделиях:

- с чем готовят бутерброды?

- Какой формы бывают бутерброды?

- 1) Гамбургеры (круглые)
- 2) Хот-доги (овальные)
- 3) Тост (квадратный)
- 4) Бутерброд (прямоугольный)

- Чтение художественной и познавательной литературы;

- Игры на развитие мелкой моторики « Однажды хозяйка с базара пришла»;

- Рассказы из личного опыта;

Разновидность бутербродов

Привычные и самые распространенные открытые бутерброды.

Они представляют собой обычный кусочек хлеба, на котором красиво или не очень, аккуратно или как попало лежит кружочек колбасы, ломтик сыра или рыбы. Чаще всего хлеб дополнительно увлажняется маслом или майонезом, кетчупом или любым другим соусом. Открытые бутерброды – то, что мы чаще всего видим в рюкзаке у школьника, на прилавках общепита, на столе за завтраком.

Сэндвичи – закрытые бутерброды. Свежая булочка разрезается пополам вдоль, смазывается маслом, майонезом или соусом и наполняется всевозможными пищевыми продуктами. Это весьма сытный вариант. Его можно украсить большим количеством хрустящего салата и листочками зелени, и все, сэндвич готов.

Канопе – бутерброды на один укус, малюсенькие и нежные кусочки хлеба с обрезанными корочками. Чаще всего это белые сорта хлеба, щедро перемазанные роскошными кремовыми начинками и пастообразными муссами. Все сложено слоями. Иногда для поддержки начинок используются специальные палочки, которые удерживают сложную конструкцию в вертикальном положении. Канопе роскошно смотрятся на праздничном столе – их миниатюрный размер и разноцветная слоистость привлекают внимание и заставляют невольно тянуть руку, поедая один бутерброд за другим.

Тарталетки – небольшие корзинки из песочного или пресного теста, наполненные пастообразными салатами, паштетами, сырами и фруктами. Частый ингредиент тарталеток — соус, он добавляется к начинке, после чего бутербродная корзиночка ненадолго отправляется в духовку, где соус загустевает.

Бутерброды можно разделить на горячие и холодные – первые удобно приготовить заранее, а перед подачей поставить на некоторое время в разогретую духовку или микроволновую печь, вторые же лучше всего собирать непосредственно перед тем, как поставить на стол.

III этап – итоговый.

- **Эксперимент** Жареный хлеб и свежий

Материал для занятий:

Продукты: Хлеб для тостов, варенье

Разделочные доски, ножи, тостер, салфетки,

фартуки и шапочки для опытов

Предполагаемый результат проекта:

- обогащение детей знаниями о пользе хлеба;
- создание благоприятных условий для саморазвития ребенка, проявление его творческой деятельности;
- Формирования навыка приготовления бутерброда.
- **Словарная копилка**
 1. Виды булочных изделий: ржаной, пшеничный, батон, булка.
 2. Однокоренные слова ТОСТЕР – ТОСТ.
 3. Словообразование: мазать, намазать, размазать.
 4. Уточнение значений слов - антонимов: мягкий – черствый (хлеб), бледный – румяный (цвет), свежие – просроченные (продукты), пресный - сладкий - соленый – горький - кислый (вкус).

1. Учимся намазывать масло на хлеб



2. Раскладываем сыр на хлеб с маслом



3. Накрываем на стол



4. Готовим тосты



5. Разрезаем



6. Намазываем джемом



Эксперимент. Степени готовности тостов

1. Непеченый



2. Румяный



3. Подгорелый



Сравниваем : запах, цвет, вкус, жесткость.



Итоговый результат. Дегустация. Рефлексия.





Готовим дома с родителями

Лев Курашов приготовил ход-дог



Михаил Богданов приготовил гамбургеры.

