**Проект**

**«Башкирские национальные блюда»**

В подготовительной группе

«Золотая рыбка»



Подготовила:

Воспитатель МБДОУ детский сад № 8 «Сказка»

Талипова Э.Г.

с. Иглино - 2021

**Актуальность проблемы.**

***«Дружелюбие, уважение к людям разных национальностей не передаются по наследству, в каждом поколении их надо воспитывать вновь и вновь, и чем раньше начинается формирование этих качеств, тем большую устойчивость они приобретут».***

Э.К.Суслова

Проблема  **национального** воспитания в настоящее время является очень важным в нашей работе. Знакомя детей с народностями нашей страны, в том числе с культурой и традициями  **башкирского народа**, мы ставим цель: вызвать у детей дошкольного возраста искренний интерес, воспитать дружелюбие, уважение к людям другой **национальности**, культуру **межнационального общения**.

Образовательные учреждения в поликультурном обществе способны обеспечить формирование личности ребенка, имеющего возможность переходить от родной национальной культуры — к общероссийской и через нее — к мировой, т. к. общечеловеческие духовные ценности создаются усилиями всех народов, а культура каждого из них способна раскрыть национально-духовный образ мира. Освоение мировой культуры невозможно без освоения собственной национальной культуры, родного языка, национальных традиций и истории своего народа.

Детство - то время, когда возможно подлинное, искреннее погружение в истоки **национальной культуры**. Не показное *«сувенирное»*, а каждодневное обращение к ним диктует нетрадиционные подходы к процессу воспитания. Раскрытие личности в ребенке полностью возможно через включение его в культуру собственного народа.

Поэтому я решила взять за основу проекта «Национальные блюда России» - «Башкирские национальные блюда»

У каждого народа свой взгляд на то, какой должна быть еда. На это огромное влияние оказывает образ жизни людей, их культура, обычаи и традиции. Например, башкиры издавна вели полукочевой образ жизни. Зиму они проводили в деревнях, а летом отправлялись в поля на кочевья. Чтобы выжить в таких условиях, надо хорошо питаться и уметь приспосабливаться к любой обстановке. Вероятно, поэтому башкирские национальные блюда отличаются особой питательностью и одновременно простотой в приготовлении. Учитывая необычный жизненный уклад, башкирским хозяйкам приходилось прикладывать немало усилий для того, чтобы накормить семью. Большую часть времени они вынуждены были готовить в походных условиях

**Проблема:**

В нашей группе на данный момент большой процент детей башкирской национальности. Многие из них свободно говорят на родном языке и соблюдает традиции своего народа.

Что знают родители и дети о **башкирских национальных блюдах?**

**Готовят ли дома национальные блюда?**

**Обоснование проблемы**:

У нас дома на столе часто стали появляться **блюда-полуфабрикаты**. Родители постоянно водят детей в зоны фудкорта в торговых центрах. Дети группы часто рассказывают, как они в выходные заказывали пиццы, роллы. Самое интересное мое наблюдение, работая, во время карантина на разновозрастной группе, я организовала игру на актуальную тему «Доставка продуктов». Я была очень удивлена, что дети и младшего возраста и старшего, и даже ясельный возраст очень хорошо ориентировались и обыгрывали роли, доставщика пиццы, роллов, напитков. Называли названия сетов, различных фаст-фудов. У них большое знание меню МакДональдса. А потом при беседе, я спросила что они готовят дома. Ответы детей меня не удивили. Полуфабрикаты в основном. Это может привести к тому, что мы можем навсегда забыть рецепты **национальных блюд**, которые передаются из поколения в поколение. Мне небезразлична история и культура башкирского народа. Поэтому я решила освежить в памяти родителей рецепты **башкирских блюд**, а детей познакомить с **башкирскими национальными блюдами в детском саду**.

**Цель проекта**:

Составление наиболее объективной и всесторонней картины о **башкирской**кулинарии у воспитанников и у родителей *(законных представителей)*.

**Задачи проекта**:

*Образовательные:*

* Расширять знания воспитанников о **башкирских национальных блюдах.**
* Заинтересовать и привлекать родителей воспитанников к реализации **проекта**.
* Пополнить методическое и дидактическое сопровождение по познавательному развитию.
* Выявить особенности и уникальность **башкирских национальных блюд.**
* Формирование первичных представлений о труде взрослых, его роли в обществе и жизни каждого человека.

*Развивающие:*

* Обогащать и развивать словарный запас детей.
* Расширение представлений воспитанников о рациональном питании.
* Развитие игровой деятельности.

*Воспитательные:*

* Повышение интереса воспитанников к традициям и культуре своего народа.
* Формирование гендерной, семейной и гражданской принадлежности.
* Воспитание достойных приемников народных традиций.

Многостороннее знание о крае, где человек родился, растёт, живёт, где веками жили его деды и прадеды, знание истории, культурных особенностей способствуют осознанию ребенка себя как личности, как достойного гражданина своего города, республики, страны.

**Проект**: краткосрочный, **групповой**, творческо-поисковый.

Участники **проекта**: воспитанники  **подготовительной группы**, родители, воспитатели.

Сроки реализации **проекта**: сентябрь 2021.

**Этапы реализации проекта**

*Подготовительный*

1. Повышение компетентности педагогов по знанию **башкирских национальных блюд**, их рецептов, анализ полученных результатов.

2. Тестирование родителей. Выявление знаний о **башкирских национальных блюдах.**

3. Подбор методической, художественной литературы, наглядного и дидактического материала по данной теме.

4. Составление плана работы над **проектом**.

5. Подбор литературы о **башкирских национальных блюдах.**

6. Изготовление вязаного или сшитого материала для дидактических и сюжетно-ролевых игр.

*Основной*

1. Заинтересовать детей и родителей темой **проекта**.

2. Организация работы по знакомству воспитанников с **башкирскими национальными блюдами.**

*Заключительный*

1. Изготовление муляжа из соленого теста *«У нас на столе –***башкирское блюдо***»*.

2. Презентация **проекта.**

**План  мероприятий**

1. Накопление материала *«***Башкирские национальные блюда***»*.

2. Выставка литературы *«***Башкирские национальные блюда***»*.

3. Рассматривание иллюстраций *«***Башкирские блюда***»*.

4. Консультация и папка-передвижка для родителей *«***Башкирские национальные блюда».**

5.Дидактические игры: *«Назови*  **башкирское блюдо***»*,

*«Волшебный мешочек»*,

*«Найди****вторую половину****»*,

*«Съедобное – несъедобное»*,

*«Чего не стало?»*.

6.Сюжетно-ролевые игры: *«Магазин»*,

*«Накроем стол к обеду»*,

*«Дочки-матери»*,

*«Семья»*,

*«Кафе»*,

*«В гостях у куклы Айгуль»*.

7. Чтение стиха Агнии Барто *«Блинчики»*.

8. Просмотр мультфильма *«Маша и медведь»*, серия *«Приятного аппетита!»*.

9. НОД Лепка *«Чак-чак»*, «Ос мойош»

10.НОД Рисование «*Кыстыбый*»

11. Изготовление муляжей *«У нас на столе –* **башкирское блюдо***»*.

12. Организовать чаепитие с башкирской выпечкой.

**Ожидаемые результаты**:

Знание **башкирских национальных блюд**, их приготовление и введение в повседневную жизнь, вовлекая в неё всех членов семьи, приводит к сплоченности и единству семьи.

Мастер-класс

по теме:

«Технология изготовления муляжа национального блюда

“треугольник” - “өс мойош” из солёного теста с детьми 6-7 лет»

**Цель:**

обучение детей 6-7 лет технологии изготовления муляжа национального блюда из солёного теста.

**Задачи:**

-познакомить с технологией изготовления муляжа национального блюда из теста “треугольник” - “өс мойош”;

-познакомить с названиями различных блюд национальной кухни, обогащать словарный запас детей;

-обучить детей лепке из солёного теста;

-расширить знания детей об особенностях башкирской национальной кухни из теста;

-развивать мелкую моторику рук;

-пополнить игровой уголок новыми муляжами;

-воспитывать интерес к башкирской национальной кухне.

**Методическое оснащение:**

образцы муляжей национальных блюд из солёного теста (треугольник – өс мойош, хворост – кош теле, чак-чак – сәк-сәк, кабартма, баурhак).

**Методы:**

-демонстрация готовых поделок;

-показ приёмов работы;

-самостоятельная работа детей.

**Раздаточный материал:**

-солёное тесто, скалки, мятая бумага (или фольга); разделочные доски, салфетки.

**Предварительная работа:**

мультимедийная презентация о национальных блюдах из теста.

**Ход мастер-класса:**

- Недавно мы с вами смотрели презентацию о национальных башкирских блюдах из теста. Какие вы блюда запомнили? Назовите их.

- Ответы детей: Губадия, сэк-сэк, баурсак, кабартма, кош теле.

- Молодцы, хорошо запомнили блюда башкирской кухни. Вы сами хотели бы научиться лепить из теста “треугольник” - “өс мойош”?

- Я вас сейчас научу. Для того, чтобы слепить “треугольник” - “өс мойош” нужно взять кусочек теста:

- скатать из него шар круговыми движениями ладоней;

- шар слегка расплющить ладонями и раскатать скалкой лепёшку на разделочной доске;

- на лепёшку положить “начинку” кусочек мятой бумаги или фольги;

- приподнять с трёх сторон края теста и прищипнуть пальцами;

- получился “треугольник”-“өс мойош”.

Приступаем к лепке.

Самостоятельная деятельность детей. В ходе лепки воспитатель оказывает индивидуальную помощь детям.

- Молодцы, у всех получилось. Скажите, какое национальное блюдо мы научились сегодня лепить из теста?

- Ответы детей.

- Вам понравилось лепить из теста?

- Ответы детей. Да, Мне очень понравилось, я еще дома попробую слепить”.

- А теперь наши “треугольники” положим сушить. Через несколько дней они высохнут, мы их покрасим. Потом вы с ними будете играть в игровом уголке. Такие же муляжи вы теперь можете слепить вместе с мамой для игр дома.