

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
Детский сад №8 «Малышок»  
(МАДОУ детский сад №8 «Малышок»)

## **Проект «Панкейки»**

Направление: творческий

Вид: краткосрочный (2 недели)

Участники: Г. Артемий, 5 лет, группа №12

Руководители: Пляскина Н.В. (воспитатель, 1 квалификационная категория)

Миргород И.П. (воспитатель, соответствие занимаемой должности)

г. Краснокаменск, 2022 г.

## **I этап – Постановка проблемы**

**Педагогическая проблема** В наше время не многие могут похвастаться собственной выпечкой. Взрослые чаще из-за усталости или занятости на работе отказываются печь и покупают готовые мучные изделия в магазине. Но, многие согласятся с тем, что магазинная выпечка не совсем чиста с точки зрения санитарии, а в упаковках изделия насыщены консервантами, вредными для здоровья.

**Детская проблема:** откуда появились панкейки и могу ли я сам их испечь.

**Цель взрослая:** Создание педагогических условий, способствующих реализации интереса ребёнка к выпечки кондитерских изделий.

**Детская цель:** Узнать что такое панкейки. Могу ли я испечь их сам.

**Задачи педагогические:**

- продолжить формировать представление о кондитерских изделиях;
- познакомить с различными видами кондитерских изделий и историей их возникновения;
- познакомить детей с процессом изготовления панкейков
- развивать творческие способности, терпение и эстетический вкус
- Воспитывать интерес к самостоятельному творчеству

**Задачи детской исследовательской деятельности:**

- 1.Собрать информацию о кондитерском изделии «Панкейки».
2. Познакомиться с историей возникновения панкейков.
- 3.Сбор и анализ рецептов в интернете
- 4.Освоить технологию изготовления панкейков.
- 5.Испечь панкейки для угощения.

**Гипотеза:** если мама умеет печь панкейки, то и я смогу сам их испечь

**Методы исследования:**

- подумать самостоятельно;
- спросить родителей, воспитателя, детей в группе;
- посмотреть в интернете;
- посмотреть по телевизору
- творческая деятельность

**Условия применения**

Старшая к школе группа

**Новизна проекта:**

Через разные виды детской деятельности: игровую, познавательную, трудовую ребёнок узнает много интересного о кондитерском изделии «Панкейки».

**Результативность проекта:** все участники (ребёнок и мама) получили положительные эмоции в ходе реализации проекта. Печь панкейки стало интересным и увлекательным увлечением.

### **Средства**

*Метод проекта* – представляет способ достижения дидактической цели через детальную разработку проблемы, которая должна завершиться вполне реальным, осязаемым, практическим результатом.

### **Наглядные пособия**

Видеофильм «Панкейки»

Сбор и анализ рецептов.

Технологическая карта изготовления панкейков.

Таблица «Техника безопасности».

Инструкция «Инструменты»

### **II этап – создание копилки**

#### **Копилка из сети интернета.**

1. Подбор иллюстративного и видеоматериалов о панкейках.
2. Совместная детско-взрослая творческая деятельность "Что я знаю о кондитерском изделии «Панкейки». Рекомендации «Посмотреть ролики о том, как пекут панкейки».
3. Был собран занимательный материал по данной теме (различные рецепты).
4. Приготовлено оборудование к выпечки панкейков.
5. Привлечение родителей к участию в проекте:

#### **Копилка настоящих объектов:**

- испечённые панкейки

Помочь ребёнку выдвинуть как можно больше идей для решения проблемной ситуации.

- приготовлено оборудование к выпечки панкейков

- проявить активное участие в подготовке к проекту.

На втором этапе мы посмотрели ролики и иллюстрации и мама рассказала мне как можно испечь панкейки, что существуют разные рецепты их изготовления.

Получилась копилка

### **III этап - картотека**

#### **На этом этапе проводились:**

**1. Цикл бесед:** «Что такое панкейки», «Какие продукты нужны, чтобы их испечь», «Какие инструменты нужны для выпечки», «Какие есть рецепты выпечки панкейков», «Какие добавки можно использовать» (цель: систематизировать знания детей о кондитерском изделии «Панкейки»)



**2. Рассматривание фото-материала о кондитерском изделии «Панкейки»**  
(цель: расширить представления детей о кондитерском изделии «Панкейки»)

**3. Чтение художественной литературы:**

- Чтение стихотворений, загадок, пословиц о кондитерах;

**4. Продуктивная деятельность** (цель: развитие творческих способностей)

\*Рисование. «Панкейки»

\*Аппликация. «Продукты для выпечки»

\*Конструирование из бросового материала «Панкейки»

\*Рисование и раскрашивание на тему «Кондитерские изделия»

\*Рисование на доске (мелом)

**5. Выпечка кондитерского изделия «Панкейки»**

**6. Просмотр мультфильмов по теме**

**7. Дидактические игры:**

- «Найди пару»,

- «Какой, какая, какие»,

- «Узнай по описанию»,

- «Ящик ощущений»,

- «Разбери по группам»,

**8. Дыхательная гимнастика** (цель: развитие дыхательной системы ребенка)

**9. Создание сборника рецептов выпечки панкейков** (цель: развитие познавательной активности детей)

**10. Творческая деятельность** (цель: познакомить детей с различными добавками для панкейков)

**11. Участие в конкурсе «Лучше всех»**

**IV этап «Решение творческих задач» наиболее заинтересовал детей.**

На данном этапе Артемий с большим интересом заинтересовался одним из множества рецептов выпечки панкейков.

**V этап – Презентация проекта**

На последнем этапе "Видеоролик" воспитанник будет рассказывать как он выпекал панкейки., продемонстрирует фильм, расскажет о своих умениях, угостит гостей готовыми панкейками.

**Ход презентации:**

Здравствуйте! Я Артемий Гилёв, мне 5 лет.

Моя мама очень любит печь . А я часто помогаю маме. Особенно мне нравятся, как мама печёт панкейки. Мне стало интересно, откуда взялись эта

вкусная выпечка. Я спросил у мамы, мы посмотрели в интернете и узнали, что панкейки-кулинарное изделие, представляет собой толстый пышный блинчик и пришло к нам из Северной Америки.

Панкейки-это нечто среднее между хорошо известными в России блинами и оладьями: по форме и размеру они похожи на блины, а по толщине и пышности на оладьи.

Панкейки могут сопровождаться разными добавками: ягодами, фруктами, шоколадом, различными злаками мёдом и т.д.

Мне захотелось самому попробовать их испечь. И у меня всё получилось.

Для этого мне понадобились:

Продукты: яйца, молоко, сахар, мука, разрыхлитель, растительное масло.

Инструменты: миксер, чашка для замешивания теста, сковорода, половник, лопатка, мерный стакан, силиконовая кисточка.

Мне так понравилось и решил поделиться своими умениями, и принял участие в конкурсе «Лучше всех».

А сегодня, поделился с вами и хотел бы вас угостить вкусной выпечкой.