**ШКОЛА КУЛИНАРОВ "Книга здорового питания"**

**КЕЙС-ЗАДАНИЕ**

На рынке дидактических средств особой популярностью пользуются те средства, которые помогают ребенку овладеть жизненно важными практико- ориентированными знаниями и умениями. К их числу относятся знания о полезной и вредной пище и умения её приготовить. Особенно эти знания и умения важны для младшего школьника, так как важно правильно питаться.

**Паспорт проекта**

**Автор-разработчик:**

Ульянова Кристина Гудратовна, студентка педагогического института им. В.Г. Белинского г. Пензы; Направление: 44.03.01 Начальное образование;

Профиль: Начальные классы.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Название проекта**  *описательное или творческое название проекта* | Школа кулинаров "Книга здорового питания". | |
| **Краткое содержание проекта** *тип проекта;*  *цель проекта;*  *его направленность* | Образовательно-методический проект, предназначенный для изучения полезной и вредной пищи.  *Цель:* Создать книгу рецептов полезных салатов для изучения полезной и вредной пищи для детей младшего школьного возраста;  Узнать, в ходе работы над проектом, какие продукты полезны для здоровья  Из полезных для здоровья продуктов научиться готовить интересные блюда.  *Направленность проекта*: обучающая, развивающая. | |
| **Предметное обоснование проекта** *(знания какого предмета нужны для**разработки проекта)* | 1. Программа естественнонаучного образования (Окружающий мир).  2. Основы конструирования и моделирования. | |
| **Метапредметность проекта** *(какие профессиональные компетенции формируются у учителя при работе над проектом)* | 1. Поиск, анализ, обработка, классификация, сравнение информации. 2. Владение основами педагогического проектирования. 3. Дизайнерские навыки. | |
| **Материалы и ресурсы, необходимые для выполнения проекта**  *(оборудование, ресурсы, программное обеспечение)* | Цветная бумага, фломастеры, цветной картон, | |
| **Предполагаемый продукт, его краткая характеристика** | |
| **Назначение** *(для кого, с какой целью)* | *Для учителя*: дидактический материал для ознакомления детей младшего школьного возраста с режимом питания школьника в урочное и внеурочное время, для организации практической деятельности по установлению времени и соответствующей ему деятельности в режиме дня.  *Для учащихся:* изготовление учащимися книги здорового питанияиприготовление салата. | |
| **Общая характеристика продукта** | Дидактический материал предназначен для детей в возрасте от 7 лет.  Представляет собой книгу с картинками разных режимных моментов, информация о полезной и вредной пище, а также рецепт салата. | |
| **Формируемые умения:**  *предметные*  *метапредметные* | *Предметные:* определять и характеризовать вид деятельности в определенное время суток.  *Метапредметны*е:  личностные – мотивация к выполнению действий по заданию учителя;  регулятивные – контролировать свою деятельность при выполнении заданий, оценивать правильность их выполнения;  познавательные – умение добывать информацию; сравнивать, анализировать;  коммуникативные – умение строить высказывания, сотрудничать при выполнении групповой деятельности. | |
| **Технические характеристики продукта**  *состав сырья, размеры, схема предполагаемого продукта и др.* | Книга, изготовленная из цветного картона. Дизайнерское оформление с помощью аппликаций. | |
| **Затраты на изготовление продукта** |  | |
| **Правила работы с продуктом** | |
| **Методические рекомендации учителю по использованию продукта** | Дидактический материал предназначен  – для изучения и закрепления знаний о полезной и вредной пище;  – для развития у младших школьников базовых способностей, таких как мышление, воображение, внимание, целеполагание, речь и т. д.;  – для организации проектной деятельности. | |
| **Правила пользования продуктом для ребенка *(там, где это возможно)*** | Этапы работы:  1.Определить необходимые вещества для жизнеобеспечения организма.  2.Определить полезную пищу для организма.  3.Определить вредную пищу для организма.  4.Поделиться рецептами вкусных здоровых блюд в книге кулинара.  5. Написать рецепт моего салата.  6.Приготовить салат по рецепту.  7. Сделать вывод. | |