Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 55 общеразвивающего вида» г. Магнитогорска

Опыт работы на тему:

**«Формирование культуры питания**

**у дошкольников через проектную деятельность»**

 Подготовила: ст. воспитатель Барковская К.Ф.

***«Культурное воспитание начинается очень***

***рано, когда ребенку очень далеко до***

***грамотности, когда он только научился***

***хорошо видеть, слышать и кое-что***

***говорить».***

***А. С. Макаренко***

**Актуальность**

Здоровье человека во многом определяется качеством его питания в детском возрасте, когда формируется пищевой стереотип, вкусовые пристрастия и привычки закладываются типологические особенности взрослого человека. Как показывает практика, в домашних условиях питание детей зачастую не рационально (неумеренно, однообразно, нарушен режим питания).

Главной задачей воспитания мы считаем сохранение физического, психического здоровья подрастающего поколения. Благополучие человека зависит от душевного и телесного здоровья, что напрямую связано с образом жизни, который ведёт человек. Здоровый образ жизни – это такое поведение, стиль жизни, который способствует сохранению и укреплению здоровья. И учить вести здоровый образ жизни надо начинать в детстве.

Как показывают исследования специалистов, только 20% пап и мам знакомы с принципами организации здорового питания детей. Практически все родители сталкиваются с проблемами в организации питания детей: нежелание ребёнка есть горячий завтрак – кашу, привычка есть в сухомятку, нежелание есть супы, овощи, молочные продукты, рыбу. Несмотря на это, далеко не все родители считают необходимым рассказывать детям о важности питания. Модель пищевого поведения также формируется в дошкольном возрасте. В их формировании важнейшую роль играет семья, где родители порой не уделяют достаточного внимания правильному и здоровому питанию ребенка. Яркая реклама продуктов, не имеющих никакой пользы, привлекает ребенка, что приводит к проблемам не только со здоровьем физическим, но и еще более опасным - психическим проблемам. В результате у детей развиваются не приносящие здоровья привычки в питании.

Наблюдая за поведением детей, а также по результатам бесед с родителями, мы сделали вывод о том, что проблеме формирования культуры питания в практике семейного воспитания уделяется явно недостаточное внимание, в связи с чем у дошкольников (у некоторых - даже в старшем возрасте) часто отсутствуют базовые навыки культуры питания, и особенно - их этикетные основы. Многие дети не умеют правильно и красиво сидеть за столом, пользоваться столовыми приборами. Недостаточно сформированы навыки сервировки стола, соблюдения правил этикета в процессе приёма пищи. Вероятно, такому положению дел есть свои логические объяснения. Сегодня культура питания, непосредственно связанная с упрощением бытового уклада в семье, диктует свои нормы этикетного поведения. Возможно, навсегда ушли в прошлое традиции длительных совместных трапез с использованием скатертей и столовых приборов с ножом и вилкой. И всё же этикетные основы культуры питания остаются актуальными всегда, даже в эпоху фастфуда, микроволновых печей и одноразовой посуды. Исходя из этого, работа с родителями: беседы, анкетирование должна предшествовать непосредственной работе.

Исходя из целей и задач работы ДОУ, поставили для себя следующую **цель:** формирование у детей целостного отношения к собственному здоровью, освоению навыков правильного питания, как составной части здорового образа. Для реализации поставленной цели нами была выбрана программа «Разговор о правильном питании», разработанная, специалистами института воспитательной физиологии. Эта программа помогла познакомить детей с основами рационального питания, как составной части образа жизни, в доступной для детей форме обучить детей навыкам и принципам правильного питания.

**Противоречие:** имеющаяся система образовательной деятельности не формирует у детей понимания о важности соблюдения режима питания, об основных питательных веществах, входящих в состав пищи, полезных продуктах и блюдах, основах составления рациона питания, правилах гигиены, о правила столового этикета.

**Гипотеза:** если использовать проектный метод в формировании культуры питания у детей, то сложившаяся система даст возможность детям:

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;

- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания.

**Задачи:**

1. Обогащать и расширять знания детей о рациональном питании и его роли для здоровья человека.

2. Воспитывать культуру поведения.

3. Знакомить с правилами этикета, принятые в современном обществе.

4. Воспитывать самостоятельность при соблюдении правила гигиены.

5. Формировать умения детей отражать знания, впечатления в продуктивных видах деятельности.

6. Развивать поисковую деятельность, интеллектуальную инициативу, коммуникативные навыки.

7. С помощью разнообразных методов и приёмов оптимизировать работу с родителями детей старшего дошкольного возраста по формированию знаний о правилах правильного питания.

**Принципы:**

* научная обоснованность и практическая целесообразность;
* возрастная адекватность;
* необходимость и достаточность информации;
* практическая целесообразность;
* динамическое развитие и системность;
* культурологическая сообразность – в содержании отражены исторически сложившиеся традиции питания, являющиеся частью культуры народов России;
* вовлеченность семьи и реализацию программы.

Сформировать культуру питания мы решили реализовать через **три основных направления:**

1. Формирование представлений о роли и значении правильного питания для работы всего организма.

2. Воспитание культуры поведения и правил этикета за столом.

3. Соблюдение гигиенических требований.

**Ожидаемый результат:**

* Осваивают действия, связанные с чисткой овощей, снятием кожуры с фруктов, замешиванием теста, способствуют формированию и развитию координации, мелкой моторики рук, силы рук, плечевого пояса и др.
* Дети учатся сравнивать и различать продукты, пробуя и описывая их свойства.
* Дети узнают и получают элементарные навыки приготовления пищи.
* Формируются социальные навыки и представления о культуре питания

В основе правильного питания лежат **5 принципов**. Наша работа заключается в том, чтобы ребенок освоил эти принципы.

Итак, правильное питание должно быть регулярным, разнообразным, адекватным, безопасным и приносить удовольствие.

**Регулярность** – то есть режим питания.

Уже в дошкольном возрасте можно научить ребенка самостоятельно определять по часам время основных приемов пищи. Питание по часам важно в любом возрасте, но ее значение особенно велико для детей 3-7 лет, так как происходит активный рост и созревание организма. У ребенка должно быть сформирование представление о том, что ежедневная еда – это обязательно завтра, обед, полдник и ужин.

**Разнообразие** – задача педагогов и родителей сформировать разнообразный вкусовой кругозор, чтобы ему нравились разные продукты и блюда. Надо помочь понять, что вкусная, не всегда полезная еда.

**Адекватность** – это восполнение энерго затрат организма. У детей необходимо сформировать представление о том, какое количество пищи достаточно, недостаточно и избыточно.

**Безопасность** – безопасность питания обеспечивают 3 условия – это соблюдение правил личной гигиены, умение различать свежие и несвежие продукты, осторожное обращение с незнакомыми продуктами.

Ребенку необходимо знать, если есть сомнения в свежести продуктов, то есть его нельзя. Такое же отношение необходимо сформировать и к незнакомым продуктам, так как новые незнакомые для нашей культуры продукты питания могут содержать опасные для здоровья аллергены. А знакомство с незнакомыми продуктами должно только в присутствии взрослого.

**Удовольствие** – прием пищи должен проходить в теплой, уютной атмосфере, за красиво сервированным столом.

Во время приема пищи необходимо обратить внимание на то, как пища вкусно приготовлена, насколько она разнообразна, обсудить достоинства блюд. Научить детей описывать блюдо по запаху, вкусу и внешнему виду.

**Условия:**

1.Обеспечение эмоционального благополучия через непосредственное общение с каждым ребёнком.

2.Создание условий для свободного выбора деятельности участников в совместной деятельности, для поддержки индивидуальности и инициативы детей, развитие умений детей работать в группе сверстников.

3. Оказание не директивной помощи детям, поддержки детской инициативы и самостоятельности в разных видах деятельности (игровой, исследовательской, проектной, познавательной).

4. Создание условий для овладения средствами деятельности; организации видов деятельности, способствующих развитию мышления, речи, общения, воображения и детского творчества, личностного, физического и художественно-эстетического развития детей.

5. Взаимодействие с родителями (законными представителями) по вопросам образования ребёнка, непосредственного вовлечения их в образовательный деятельность, в т.ч. посредством создания образовательных проектов совместно с семьёй на основе выявления потребностей и поддержки образовательных инициатив семьи.

Система работы с детьми предполагает различные формы формирования представлений о правильном питании. Основными формами работы являются занятия, игры, досуги, развлечения.

Технология проектирования относится к современным гуманитарным технологиям, которые являются инновационными в работе дошкольных учреждений. Особенностью проектной деятельности в ДОУ является то, что ребенок в силу ограниченного кругозора еще не может самостоятельно найти противоречие в окружающем, сформулировать проблему, определить цель. Этот метод актуален и очень эффективен, дает ребенку возможность экспериментировать, синтезировать полученные знания, развивать творческие способности и коммуникативные навыки. Поэтому в образовательном процессе ДОУ проектная деятельность носит характер сотрудничества, в котором принимают участие дети, педагоги ДОУ и на добровольной основе вовлекаются родители. Метод проектов интересен и полезен, т.к. он дает возможность сконцентрировать материал по определённой теме, повысить уровень собственной компетентности по проблеме, вывести на новый уровень взаимоотношения с родителями, ощутить себя действительно партнером детей в решении исследовательских задач, сделать процесс познания не скучным и чрезмерно назидательным, естественно и гармонично вплетается в образовательный процесс

Педагогами ДОУ разработаны и реализованы следующие проекты:

1. «Овощи и фрукты - полезные продукты», где родители приняли активное участие в изготовлении книжек-самоделок по теме, в конкурсе семейных рецептов. Более 61% родителей уверены в том, что проект повлиял на гастрономические пристрастия детей; 56% родителей признались в том, что участие в проекте заставило их пересмотреть свои взгляды на организацию семейного питания, ввели в свое меню новые блюда из овощей и фруктов.
2. «Яблочный стол», где активное участие родителей (изготовление украшений для яблочного стола), поход к яблоне, организация «Сладкого вечера» (совместная деятельность воспитателя и детей по приготовлению блюд из яблок) позволили детям поближе познакомиться с традициями христианского праздника на Руси - Яблочного спаса.
3. К участию в проекте «Дорого яичко ко Христову дню» было вовлечено 66% родителей. Родители совместно с детьми изготовляли украшения для пасхального стола, расписывали пасхальные яйца дома и в детском саду.

**Формы и методы**

В ходе реализации проектов используются разнообразные формы и методы, носящие преимущественно интерактивный характер, обеспечивающий непосредственное участие детей в работе по проекту, стимулирующий их интерес к изучаемому материалу, дающий возможность проявить свои творческие способности:

* экскурсия на пищеблок;
* встречи с интересными людьми;
* практические занятия;
* творческие домашние задания;
* дни Русской кухни;
* конкурсы (рисунков, рассказов, рецептов);
* ярмарки полезных продуктов;
* сюжетно-ролевая игра, игра с правилами;
* мини – проекты;
* беседы и презентации.

В увлекательной игровой форме дети знакомятся с гигиеной питания, узнают о полезных и вредных продуктах, о совместимости и несовместимости продуктов между собой, получают представления о правилах этикета. Закрепляется это с помощью дидактических, настольных и сюжетно-ролевых игр; созданных специальных ситуациях; настольных театров; на занятиях продуктивной деятельности; в ходе совместной деятельности. Систематически проводятся с детьми беседы о режиме питания. Дается для размышления проблемная ситуация, в ходе которой дети самостоятельно пытаются найти правильное решение.

В практике широко используются:

* кулинарные и сенсорные игры: «Приготовь овощной или фруктовый салат», «Варим компот», «Угадай по вкусу», «Узнай по запаху». Эти игры знакомят детей с процессом приготовления блюд, помогают оценить полезность продукта, вызывают вкусовой интерес к блюдам. Проводились дегустации овощных салатов, заправленных мёдом, где дети оценили вкусовые качества продукта и выбрали самый вкусный.
* Чтение художественной литературы, которое помогает обогатить словарный запас детей, приобщить к фольклору, учит детей быть вежливыми, гостеприимными, воспитывает культуру поведения за столом и формирует культурно-гигиенические навыки, развивает кругозор;
* Наблюдение (за действием взрослого и ребенка, любование красотой эстетического оформления: стола, салфетки).
* Метод исследования. Например, определение жира в пище, наличие крахмала в продуктах, растворение соли и сахара в воде, изучение роли кальция для здоровья.
* Мини - проекты о истории посуды, о правилах этикета.

**Формы работы с родителями.**

1. Выступление на родительских собраниях по вопросам организации питания воспитанников в детском саду и дома, с приглашением медработника, повара.

2 Организация, оформление и пополнение материалом информационного уголка о правильном и рациональном питании детей дошкольного возраста.

3. Подготовка различного материала (консультации, рекомендации, памятки, папки-передвижки, беседы по рациональному и сбалансированному питанию дошкольников в ДОУ и дома).

4. Организация презентаций для родителей «Питание для здоровья», «Лечебная овощная аптека», «Организация питания в ДОУ».

5. Оформление и пополнение материалом папки по обмену рецептами «Любимое блюдо моей семьи».

6. Совместные развлечения для воспитанников и родителей «В гостях у Вкусняшки», «На приеме у Айболита», «Путешествие в страну Витаминка».

7. Выставки рисунков и творческих работ детей совместно с родителями «Мое любимое блюдо», «Мы за здоровое питание!»

8. Анкетирование родителей (законных представителей) воспитанников на тему «Рациональное, правильно сбалансированное питание детей»

9. Конкурсы продуктивной деятельности детей совместно с родителями (конкурс фотографий «Я помогаю на кухне», конкурс по декоративно-прикладному творчеству на тему «Масленица», «Витамины на столе» и др.)

10. Выпуск газеты «Поваренок». Практически в каждом выпуске рассматриваются вопросы о том, как правильно организовать питание детей дошкольного возраста, чем и как кормить ребенка, о пользе витаминов и многое другое… В рубриках:

* «Советы Доктора Айболита» - советы врачей, психолога, медсестры, народная медицина,
* «Очень вкусно!» - ознакомление родителей с технологическими картами, по которым повара готовят блюда для детей в ДОУ,
* «По секрету всему свету» - родители обмениваются опытом (рецептами) приготовления любимых семейных блюд,
* «Чем занять ребенка на кухне» - знакомим родителей с различными дидактическими играми, которые можно предложить ребенку для игры на кухне,
* «Почитай-ка» - рассказываем о книгах, которые родители могут прочитать ребенку, и сами узнать что-то новое и интересное,
* «Советы педагога» - консультации, рекомендации, памятки для родителей,
* «Поздравляем!» - поздравляем родителей с праздниками текущего месяца и наших именинников,
* «Вместе с детьми» - рекомендации по организации совместной творческой продуктивной деятельности.

11. «День открытых дверей» для родителей.

12. Оформление настенной газеты - плаката «Азбука питания».

Успешно строить процесс обучения позволяет использование таких дидактических средств как:

-Центр этикета: фартуки, косынки, колпаки, разделочные доски, скалки, скатерти (повседневные, праздничные, цветные, однотонные, ажурные), салфетки (тканевые, бумажные), наборы декоративных свечей, вазы, украшения для стола (пашотницы, вазы, сделанные родителями).

-Стенд «Правила поведения за столом»;

-Схемы складывания салфеток;

-Схема описания посуды;

-Чайный сервиз;

-Салатники (для дегустации салатов);

-Схема накрывания на стол;

-Атрибуты для сюжетно-ролевых игр (наборы посуды, фартуки, куклы, скатерть);

-дидактический материал;

-чтение художественной литературы.

Мониторинг результативности работы по формированию основ культуры питания у дошкольников проводится в форме диагностических заданий, анкетирования (Приложение № 3).

Таким образом, такое содержание по формированию у детей основ культуры питания позволит подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание.

**Тематическое планирование**

**(старшая группа)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Месяц | Тема | Цели и задачи | Содержание и форма проведения | Взаимодействие с родителями / социальными партнерами |
| 1 | Сентябрь | Давайте познакомимся | Познакомить детей с картой станы Правильного питания. Уточнить понятие правильное питание. | Карта страны правильного питания. | Родительская гостиная |
| 2 | Знакомство с режимом дня | Дать знания. Что для лучшего роста ребёнка необходимо соблюдать режим сна, игр, еды, отдыха. Закрепить знания частей суток. | Картинки с режимными моментами | Подбор пословиц о режиме дня |
| 3 | Октябрь | Овощи | Закрепить знания детей об овощах. Дать знания о русских национальных блюдах из фруктов, заготовке фруктов в прок. | Сюжетно-ролевая игра «Овощной магазин» | Конкурс «Весёлые овощи» |
| 4 | Фрукты | Закрепить знания детей о фруктах. Дать знания о русских национальных блюдах из фруктов, заготовке фруктов в прок | Дидактическая игра «Чудесный мешочек» | - |
| 5 | Ноябрь | Раз – картошка, два - картошка | Познакомить с появлением картофеля на Руси, его значением в питании. | НОД | Изготовление блюд из картофеля |
| 6 | Что нам осень принесла | Закрепить знание овощей и фруктов. Учить различать их по цвету, размеру, вкусу. Форме. Учить готовить винегрет, фруктовый салат. | Практическая НОД | Подготовка овощей и фруктов |
| 7 | Декабрь | Щи да каша – пища наша. | Познакомить детей с традициями национальной кухни. Дать знания, что можно использовать для улучшения вкуса каши. | Познавательная НОД в русской избе | Сбор коллекции круп |
| 8 | Январь | Рождественские колядки | Формировать представления о традициях народных праздников. | Колядки  | Одежда для колядок |
| 9 | Февраль | Сладок медок – заменит сахарок | Дать знания о работе пчеловода, пользе мёда для здоровья людей. | НОД | - |
| 10 | Готовим чай | Дать знания о традициях русского чаепития. | НОД, беседа, дегустация  | - |
| 11 | Март | Масленица  | Дать знания о блюдах праздничной кухни. Рассказать, что блины можно готовить из различной муки. | Развлечение для детей | Конкурс «самый интересный блин» |
| 12 | Где взять витамины весной | Дать знания, что витамины могут сохраняться в овощах и фруктах до весны. Учить проращивать лук, чеснок. | Познавательная беседа, наблюдение | Принести семена укропа, лук и чеснок для посадки |
| 13 | Апрель | Всем нужна чистая вода | Дать знания о питьевой воде, способах её очистки. Закрепить знания о вреде газированных напитков. | Эксперимент-фильтрование | Рассказ о пользе воды |
| 14 | Ловись, ловись, рыбка | Дать знания о пользе рыбы и морепродуктов. | НОД | Придумать блюдо из рыбы или морепродуктов |
| 15 | Май | Пища всякая нужна, пища всякая важна. | Обобщение пройденного материала. Уточнение знаний о пирамиде правильного питания. | Праздник для детей и родителей | Участие в празднике |

**Тематическое планирование**

**(подготовительная к школе группа)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Месяц | Тема | Цели и задачи | Содержание и форма проведения | Взаимодействие с родителями / социальными партнерами |
| 1 | Сентябрь | Вот и лето пролетело | Выявить знания детей о здоровом образе жизни, правильном питании. Повторить знание карты страны Правильного питания. Познакомить с новыми пунктами нашего путешествия. | Занятие-путешествие | Консультация «Фрукты и овощи в питании дошкольника» |
| 2 | Октябрь | Путешествие пшеничного зёрнышка | Рассказать, как выращивают хлеб. Познакомить с разнообразием хлебных культур, из значением в питании людей. | Экскурсия на кухню (выпечка пирожков) |  |
| 3 | Хлеб - всему голова | Закрепить знания детей о пользе хлеба, показать разнообразие хлебобулочных изделий. Уточнить, что не все они полезны для организма. | Экскурсия в хлебный магазин | Разучивание пословиц и поговорок о хлебе |
| 4 | Ноябрь | Капустник  | Рассказать, что в конце осени на Руси проводились капустные посиделки, где основным блюдом была капуста. | Праздник «День матери» |  |
| 5-6 | Декабрь | Чаепитие на Руси | Рассказать о традициях чаепития. Приготовить блюда с использованием меда. | Сладкий вечер | Презентация о труде пчеловода |
| 8 | Январь | Пришла Коляда -открывай ворота | Продолжать знакомить детей с традициями празднования Рождества на Руси. | Колядки  | Принести одежду и головные уборы для колядок. |
| Пейте дети, молоко | Рассказать, что молоко бывает не толь коровье. Познакомить с пользой молока, молочных и кисломолочных продуктов. | Сладкий вечер «Приготовление фруктового салата» (с использованием йогурта) | Принести фрукты |
| 9 | Февраль | Что едят на завтрак, обед и ужин? | Закрепить знания режима дня. Учить подбирать продукты в соответствии с меню. Дать знания о необходимости соблюдения режима питания. | НОД  | Составление меню |
| 10 | Что такое витамины? | Познакомить детей с некоторыми витаминами. Рассказать, для чего они нужны человеку. | Гость группы (медсестра д/с) | Изготовление альбома «Где живёт витаминка?» |
| 11 | Март | Во время поста и пища проста | Рассказать о постной пище, её месте в традиционной русской кухне | Кулинарный мастер-класс от бабушки (приготовление постного печенья) | Выяснить у родителей интересы и любимы занятия бабушек |
| 12 | Апрель | На вкус и цвет товарищей нет | Закрепить знания о разнообразии вкусовых свойств разных продуктов. Учить изменять вкус, используя различные добавки | Сладкий вечер | Подборка рецептов сладких соусов |
| 13 | Май | Приятного аппетита | Закрепить знание правил поведения за столом. Составить пирамиду правильного питания | Практическое занятие | Конкурс рецептов детских блюд |

**Диаграмма уровня сформированности культуры здорового питания детей старшего дошкольного возраста**.

Уровень вырос на 33%.

**Диаграмма уровня сформированности эстетики и культуры питания детей старшего дошкольного возраста.**

Уровень вырос на 41%.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Анкета для родителей**

Уважаемые родители!

*Просим Вас принять участие в анкетировании с целью оптимизации организации питания детей дошкольного возраста.*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Вопросы** | **Обработка результатов (совместно с родителями)** |
| 1 | Укажите возраст ребенка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Эти вопросы помогут сформировать у родителей знания о том, чего ребенок может достичь к определенному возрасту. Воспитатель в форме рассказа корректирует представления родителей. |
| 2. | Умеет ли ребенок пользоваться вилкой, салфеткой, ложкой\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 3 | Моет ли самостоятельно, без напоминания руки перед едой\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 4 | Помогает ли ребенок дома накрывать на стол, убирать со стола, моет посуду, интересуется приготовлением пищи (подчеркните) |
| 5 | Что ваш ребенок ест дома на завтрак\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На обед\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_На ужин\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ответы на эти вопросы помогут родителям понять, как организовано питание у них дома |
| 6 | Как ваша семья обычно принимает пищу (где\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С кем\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_) |
| 7 | Как организован режим питания в выходные:Сколько раз в день\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Во сколько\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 8 | Любимые блюда вашего ребенка | Эти вопросы дадут родителям представление о любимых блюдах ребенка, на кого он похож в пищевых пристрастиях, надо ли заставлять ребенка есть капусту, если мама сама ее не любит? И вообще, знают ли родители ребенка и друг друга? |
| 9 | Любимые блюда мамы |
| 10 | Любимые блюда папы |
| 11 | Любимые блюда ребенка в детском саду (или нет) |
| 12 | Ваши **Не**любимые блюда (и детей и родителей) |
| 13 | Ест ли ваш ребенок хлеб\_\_\_\_\_\_, капусту\_\_\_\_\_\_, подлив\_\_\_\_\_, компот\_\_\_\_\_, запеканки\_\_\_\_\_\_\_, морковь\_\_\_\_\_\_\_, свеклу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, кисель\_\_\_\_\_\_\_\_, творог\_\_\_\_\_\_\_\_\_, мясо\_\_\_\_\_\_\_, рыбу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, печень\_\_\_\_\_\_\_\_, яйца\_\_\_\_\_\_\_ | Вопрос 13 определит, кормят ли родители дома ребенка перечисленными продуктами, насколько родители знают, чем необходимо кормить детей этого возраста, насколько родители знают, чем кормят в детском саду. |
| 14 | Любит ли ваш ребенок перекусы перед телевизором? | Вопрос 14 педагогами и психологами решается по-разному: педагоги склонны к более директивной позиции: есть только на кухне, в специально организованной обстановке, за столом, психологи рекомендуют детям с низким аппетитом разрешать есть под мультфильмы. Однако, каждый родитель, наверное, будет решать самостоятельно: готовы ли вы пылесосить палас в гостиной после каждого перекуса вашего ребенка перед телевизором? Или вы считаете необходимым научить ребенка правилам поведения за столом? Имейте ввиду, что с возрастом, отучить ребенка есть перед телевизором становится все труднее. |
| 15 | Нравится ли вам, как ребенок ведет себя за столом дома\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, в гостях\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Различие поведения дома и в гостях может говорить о том, что ребенок либо проверяет границы дозволенного, либо избалован, либо воспитывается в различных требованиях со стороны мамы и бабушки (или папы), либо мама непоследовательна в своих требованиях. Причины разнообразны и их много. Родителям необходимо задуматься, почему ребенок «выпрягается» в гостях? |
| 16 | Как часто вы готовите (покупаете) для ребенка любимые кушанья? | Задумайтесь, что делать, если любимая еда вашего ребенка, мягко говоря, не полезна? |
| 17 | Возможна ли в вашей семье ситуация, когда ребенок получает самое вкусное? | А почему? А если в семье два ребенка, кто из них получает самое вкусное? А что едят мама и папа? Глупые мама и папа едят полезный суп, а умный Петя – вкусную конфету. |
| 18 | Кто решает, когда, что и сколько будет есть ребенок:Мама\_\_\_\_\_\_папа\_\_\_\_\_\_бабушка\_\_\_\_\_\_\_\_\_Дедушка\_\_\_\_\_сам ребенок\_\_\_\_\_\_другое\_\_\_\_\_\_ | К концу дошкольного возраста у ребенка должно быть сформировано желание вкусно, полезно и вовремя питаться. Ребенок не должен жадничать едой, должен чувствовать момент насыщения, не переедать, необходимо научить ребенка чувствовать жажду, голод, определять свое самочувствие. Ведь и некоторые взрослые неспособны понять, как они себя чувствуют, в результате мы имеем проблемы с лишним весом, низкую самооценку, соматические заболевания, неуспеваемость в школе и многое другое. |
| 19 | Если ваш ребенок отказывается есть дома полезную кашу, надо:- заставить;- уговорить, поиграть (за маму, за папу)- съесть сначала конфету, потом кашу- съесть сначала кашу, потом конфету- Не кормить, проголодается – сам попросит- дать хоть что-нибудь, например, бутерброд-Другое\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | Ответ на 19 вопрос поможет узнать, какими методами вы взаимодействуете с ребенком: авторитарными, игровыми, демократическими, попустительскими, прислушиваетесь ли к мнению ребенка или решаете за него. Вопрос к родителям: до каких границ (до какого возраста и в каких вопросах) необходимо лишать ребенка выбора, если вы хотите воспитать самостоятельную личность? |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Анкета для родителей «Разговор о правильном питании»**

1. **Укажите, пожалуйста, пол Вашего ребенка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
2. **Укажите месяц и год рождения ребенка: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**
3. **Каков состав вашей семьи (включая ребенка):**

- два человека

- четыре человека

- три человека

- больше четырех.

**4. Во сколько часов ребенок обычно уходит в детский сад\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**5. Во сколько часов ребенок обычно приходит из детского сада\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**6. Занимается ли Ваш ребенок дополнительно в:**

- спортивной секции или кружке,

- танцевальном кружке,

- музыкальной школе,

- кружке «рукоделия», рисования,

- другое.

**7. Сколько дней в неделю посещает Ваш ребенок дополнительные занятия\_\_\_\_\_\_\_**

**8. Ваш ребенок:**

-завтракает каждый день,

- почти каждый день,

 - от случая к случаю,

- обычно не завтракает

- обедает каждый день,

- почти каждый день,

- от случая к случаю,

- обычно не обедает

- ест полдник каждый день,

-почти каждый день,

- от случая к случаю,

- обычно не ест полдник

-ужинает каждый день,

- почти каждый день,

- от случая к случаю,

- обычно не ест ужин.

**9. Ваш ребенок:**

- завтракает всегда в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_\_\_\_\_),

- чаще в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_),

- зависит от обстоятельств,

- обедает всегда в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_),

- чаще в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_),

- зависит от обстоятельств,

- ест полдник всегда в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_)

- чаще в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ )

- зависит от обстоятельств,

- ужинает всегда в одно и то же время (укажите время\_\_\_\_\_\_)

- чаще в одно и то же время (укажите **время\_\_\_\_\_\_)**

**- зависит от обстоятельств.**

**10.Обычно ребенок:**

- завтракает с аппетитом без принуждения,

- без удовольствия, не хочет есть,

- зависит от обстоятельств

- обедает с аппетитом без принуждения,

- без удовольствия, не хочет есть,

- зависит от обстоятельств,

- ест полдник с аппетитом без принуждения,

- без удовольствия, не хочет есть,

- зависит от обстоятельств

- ужинает с аппетитом без принуждения,

- без удовольствия, не хочет есть,

- зависит от обстоятельств.

**11. Обычно ребенок:**

- завтракает дома в детском саду,

- обедает дома в детском саду,

- ест полдник дома в детском саду,

- ужинает дома в детском саду.

**12. Просит ли ребенок есть, между основными приемами пиши**

- да, постоянно,

- довольно часто,

- иногда.

- не просит.

**13. Укажите, пожалуйста, что обычно ест Ваш ребенок на завтрак**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Укажите, пожалуйста, что обычно ест Ваш ребенок на обед**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Укажите, пожалуйста, что обычно ест Ваш ребенок на полдник**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Укажите, пожалуйста, что обычно ест Ваш ребенок на ужин**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**14. Оцените, пожалуйста, соблюдение Вашим ребенком правил гигиены (мытье рук перед едой):**

- ребенок без напоминаний всегда моет руки перед едой,

- ребенок знает о необходимости мытья рук, однако, иногда забывает об этом,

- ребенок знает о необходимости мытья рук, однако, часто забывает об этом.

**15. Охотно ли ест Ваш ребенок салаты?**

- да, очень часто,

- да, не очень охотно,

- салаты ему не нравятся,

**16. Охотно ли Ваш ребенок ест супы или борщи?**

- да, очень,

 -охотно,

- не очень охотно,

- супы ему не нравятся.

**17. Оцените предпочтения Вашего ребенка в напитках.**

**-выбрав и проставив баллы от 10 — до 0 (самый любимый напиток- 10 баллов)**

- молоко

- газированные напитки (пепси, кола)

- соки

- чай

- компот

- минеральная вода

**18. Оцените, пожалуйста, предпочтения Вашего ребенка в отношении следующих видов продуктов, проставив баллы от 10 до 0 (самый любимый из продуктов- 10 баллов)**

- фрукты

- мороженое

- чипсы

- шоколад

- каши

- продукты из молока (творожки, суфле и т.д.)

- мед, варенье

- пирожное

**19. С какими проблемами в организации питания ребенка Вы сталкиваетесь:**

**- отсутствие аппетита у ребенка**

**- трудности с организацией регулярного питания**

**- недостаточность информации о том, как организовать правильное питание ребенку - не нравятся многие полезные продукты**

**- другое (укажите что)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Мониторинг результативности работы по формированию**

**основ культуры питания у дошкольников**

**(старший дошкольный возраст)**

Общие критерии оценки результатов по выполнению диагностических заданий:

3 балла – ребенок самостоятельно выполняет задание, добивается результата;

2 балла – ребенок понимает инструкцию, но выполняет задание, прибегая к помощи воспитателя;

1 балл – ребенок не может или не хочет выполнить задание даже при помощи воспитателя.

В ходе диагностики выявляется уровень сформированности эстетики и культуры питания детей старшего дошкольного возраста.

**Диагностическая карта изучения культуры питания у детей старшего дошкольного возраста**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Диагностические задания**  | **Показатели** |
| ***Диагностическое задание 1*** «Самые полезные продукты»  | Наличие знаний детей о том, какие продукты наиболее полезны и необходимы человеку каждый день  |
|  ***Диагностическое задание 2***  «Овощи, ягоды, фрукты - самые витаминные продукты»  | Наличие знаний у детей о витаминах и минеральных веществах, которые содержатся в овощах, фруктах и ягодах. Ребенок должен назвать ягоды, овощи и фрукты |
| ***Диагностическое задание 3***  «Как утолить жажду»   | Наличие представлений о значении жидкости для организма человека, ценности разнообразных напитков, интереса к овощным, фруктовым и ягодным сокам  |
| ***Диагностическое задание 4*** «Определи вкус продукта»   | Наличие у детей умения распознавать вкусовые качества различных продуктов  |
| ***Диагностическое задание 5***  «Из чего варят каши»   | Наличие знаний о колосках и соответствующих им крупах  |
| ***Диагностическое задание 6***  «Каши разные нужны, каши разные важны»  | Наличие знаний у детей о каше как о полезном продукте. Знать названия каш  |

**Методические рекомендации к процедуре диагностирования**

**Диагностическое задание 1.** «Самые полезные продукты»

**Цель:** выявить у ребёнка наличие знаний о том, какие продукты наиболее полезны и необходимы человеку каждый день

**Материал:** карточки с изображением разнообразных продуктов (молочные, рыбные, колбасные, хлебобулочные и т.д.)

**Содержание:** взрослый предлагает ребёнку выбрать и разложить продукты по следующим признакам:

- продукты, которые надо употреблять ежедневно; - продукты, которые можно употреблять не каждый день; - продукты, которые употребляют редко

**Диагностическое задание 2.** «Овощи, ягоды, фрукты - самые витаминные продукты» Цель: выявить у ребёнка наличие знаний о витаминах и минеральных веществах, которые содержатся в овощах, фруктах и ягодах

**Материалы:** картинки с изображением ягод, фруктов и овощей

**Содержание:** взрослый предлагает назвать 5-6 видов ягод, 6-7 овощей и фруктов. После этого взрослый предлагает выбрать на картинке овощ, ягоду или фрукт и рассказать, какие в нем содержаться витамины и минеральные вещества

**Диагностическое задание 3.** «Как утолить жажду» Цель: выявить у ребёнка наличие знаний о значении жидкости для организма человека, ценности разнообразных напитков

**Материалы:** картинки с изображением различных фруктов и овощей, из которых могут быть приготовлены соки (капуста, морковь, апельсин, тыква, яблоко, помидор и др.); загадки

**Содержание:** воспитатель предлагает отгадать загадку об овоще или фрукте, который находится на столе. После чего рассказывает, чем полезен этот сок

**Диагностическое задание 4.** «Определи вкус продукта» Цель: выявить у ребёнка умение распознавать вкусовые качества различных продуктов

**Материалы:** настоящие продукты, порезанные на кусочки (морковь, капуста, апельсин, яблоко, огурец, банан, виноград, помидор), шарф, блюдца под овощи и фрукты, вилки по количеству детей

**Содержание:** в тарелочках отдельно разложены овощи и фрукты. Воспитатель предлагает ребенку с закрытыми глазами определить на вкус тот или иной продукт.

**Диагностическое задание 5.** «Из чего варят каши» Цель: выявить у ребёнка уровень знаний о колосках и соответствующих им крупах

**Материалы:** колоски (пшеница, гречиха, овес) и крупы (манная, гречневая, овсяная), тарелочки

**Содержание:** на столах разложены колоски, а в тарелочках крупы. Ребенку предлагают назвать колоски, а затем найти в тарелочках соответствующие им крупы

**Диагностическое задание 6**. «Каши разные нужны, каши разные важны» Цель: выявить у детей уровень знаний о пользе каш

**Материалы:** картинки с изображением различных каш

**Содержание:** воспитатель предлагает ребенку выбрать картинку с любой кашей и рассказать о ее пользе.

**Результаты диагностики уровня сформированности основ культуры питания детей старшего дошкольного возраста**

**МБОУ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Воспитатели: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И. ребенка** | **Диагностические задания** | **Кол-во баллов** | **Уровень на начало и конец года** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **н** | **к** | **н** | **к** |
| **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценки результатов:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень сформированности** | **Количество баллов** |
| Высокий уровень | 15-21 балла |
| Средний уровень | 8-14 баллов |
| Низкий уровень | 1-7 баллов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровень сформированности** | **Количество детей** | **%** |
| **Начало года** | **Конец года** | **Начало года** | **Конец года** |
| Высокий уровень |  |  |  |  |
| Средний уровень |  |  |  |  |
| Низкий уровень |  |  |  |  |

**Диагностическая карта изучения эстетики и культуры питания детей старшего дошкольного возраста**

|  |  |
| --- | --- |
|  **Диагностические задания**  | **Показатели** |
|  ***Диагностическое задание 1*** «Исправь, что не так»   | Наличие знаний о правилах поведения за столом, навыков приёма пищи и желание рассказывать о них: правильная осанка, должен сосредоточиться на приёме пищи, правильно пользоваться столовыми приборами, салфеткой, пережевывать пищу с закрытым ртом, не крошить хлеб  |
| ***Диагностическое задание 2*** «Я начну, а ты продолжи»   | Наличие знаний правил речевого этикета - употребление выражений «спасибо», «благодарю», «пожалуйста», «будьте добры», «извините»  |
|  ***Диагностическое задание 3*** «Чем не стоит делиться»  | Наличие представления об основных принципах гигиены питания. Ребёнок должен определить и рассказать, чем можно делиться, а чем нельзя |
|  ***Диагностическое задание 4***  «Покажи время завтрака, обеда, полдника, ужина»   | Наличие у детей представлений о режиме питания, о ежедневном рационе питания, его составе (завтрак, обед, полдник, ужин)  |
|  ***Диагностическое задание 5*** «Назови и расскажи»   | Наличие знаний о назначении каждого столового предмета: столовая посуда, чайная посуда, столовые приборы (как правильно выбирать приборы в соответствии с подачей определённых блюд), предметы для сервировки: скатерть, салфетки, хлебница. Интерес и желание рассказывать об истории посуды  |
|  ***Диагностическое задание 6*** «Сервируем стол»  | Умение реализовывать в деятельности знания о том, как правильно расположить предметы на столе Стремление правильно сервировать стол: чайный, обеденный, праздничный Интерес и желание рассказывать о сервировке стола |
|  ***Диагностическое задание 7***  «Что я умею»  | Умение реализовывать в деятельности знания о том, как пользоваться столовыми приборами, салфеткой Желание рассказывать об этом  |

**Методические рекомендации к процедуре диагностирования**

**Диагностическое задание 1**. «Исправь, что не так»

**Цель:** выявить у ребёнка наличие знаний о правилах поведения за столом, навыков приёма пищи и желание рассказывать о них

**Материал:** игрушечный обеденный стол, набор игрушечной посуды, набор столовых приборов, салфетки

**Содержание:** взрослый предлагает ребёнку расположить предметы сервировки обеденного стола, просит сесть за стол и рассказать, как правильно сидеть во время приёма пищи, как пользоваться столовыми приборами, салфеткой, рассказать о правилах поведения за столом.

**Диагностическое задание 2.** «Я начну, а ты продолжи»

**Показатель:** необходимость знаний правил этикета

**Цель:** выявить наличие знаний правил речевого этикета - употребление выражений «спасибо», «благодарю», «пожалуйста», «будьте добры», «будьте любезны», «извините», знаний правил приёма гостей

**Материалы:** столовые и чайные приборы

**Содержание:** взрослый просит ребёнка рассказать, как нужно подготовить стол к приёму гостей, ребенку предлагается накрыть чайный и обеденный столы, рассказать о правилах приема гостей, об использовании речевого этикета.

**Диагностическое задание 3. «Чем не стоит делиться»**

**Показатель:** формирование представлений о правилах гигиены питания

**Цель:** выявить у детей уровень сформированности представлений об основных принципах гигиены питания

**Материал:** вилка, нож, салфетка, шоколадка, ложка, яблоко

**Содержание:** воспитатель предлагает ребенку рассмотреть предметы, лежащие на столе, и определить, чем можно делиться, а чем делиться нельзя. Педагог обращает внимание на то, как ребенок делит яблоко, шоколадку (нельзя откусывать, нужно разломить или воспользоваться ножом).

**Диагностическое задание 4. «Кто правильно покажет время завтрака, обеда, полдника и ужина», «Выбери блюдо»**

**Показатель:** формирование представлений о регулярном питании, соблюдении режима питания

**Цель:** выявить у детей уровень сформированности представлений о ежедневном рационе питания, его составе (завтрак, обед, полдник, ужин)

**Материал:** часы, карточки с изображением блюд для завтрака, обеда, полдника, ужина

**Содержание:** педагог предлагает детям на циферблате часов правильно указать время завтрака, обеда, полдника, ужина. Воспитатель задает вопросы: Какие блюда едят на завтрак, обед, полдник и ужин? Педагог предлагает разложить карточки к тем часам, на которых указано время этого приема пищи (завтрак, обед, полдник, ужин).

**Диагностическое задание 5. «Назови и расскажи»**

**Цель:** выявить наличие у ребёнка знаний о назначении каждого столового предмета

**Материал:** набор столовых приборов: ложка чайная, ложка столовая, ложка десертная, столовый нож, кухонный нож, вилка столовая, салатная, рыбная; чайная посуда, столовая посуда, предметы сервировки.

**Содержание:** взрослый предлагает ребёнку рассмотреть комплект столовых приборов, чайную и столовую посуду, предметы сервировки и ответить на вопросы:

 - назови каждый из столовых приборов, предметов;

- для чего нам нужен каждый из этих предметов?

**Диагностическое задание 6. «Сервируем стол»**

**Показатель:** стремление правильно сервировать стол

**Цель:** выявить умение ребёнка правильно сервировать стол

**Материал:** игрушечный обеденный стол, набор игрушечной посуды, набор столовых приборов, элементы сервировки стола (салфетки, скатерть, хлебница), куклы

**Содержание:** воспитатель предлагает ребёнку рассмотреть все столовые предметы, элементы сервировки стола и просит рассказать, как нужно подготовить стол к чаю, к обеду, к празднику.

**Диагностическое задание 7. «Что я умею»**

**Показатель:** умение реализовывать в деятельности знания о том, как правильно пользоваться столовыми приборами

**Цель:** выявить умение ребёнка реализовывать в деятельности знания о том, как пользоваться ложкой, вилкой, ножом, салфеткой, и какие продукты нужно есть тем или иным прибором

**Материал:** картинки с изображением продуктов, блюд, салфетка

**Содержание:** воспитатель предлагает ребёнку выбрать и разложить картинки по следующим признакам: продукты, которые едят с помощью ложки; продукты, которые едят с помощью вилки; продукты, которые едят с помощью вилки и ножа. Затем воспитатель просит показать действия, которые выполняют при помощи салфетки.

**Результаты диагностики уровня сформированности эстетики и культуры питания детей старшего дошкольного возраста.**

**МБОУ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Группа: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Воспитатели: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Ф.И. ребенка** | **Диагностические задания** | **Кол-во баллов** | **Уровень на начало и конец года** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **н** | **к** | **н** | **к** |
| **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** | **н** | **к** |
| **1** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **2** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **3** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **4** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **5** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Критерии оценки результатов:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Уровень сформированности** | **Количество баллов** |
| Высокий уровень | 15-21 балла |
| Средний уровень | 8-14 баллов |
| Низкий уровень | 1-7 баллов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Уровень сформированности** | **Количество детей** | **%** |
| **Начало года** | **Конец года** | **Начало года** | **Конец года** |
| Высокий уровень |  |  |  |  |
| Средний уровень |  |  |  |  |
| Низкий уровень |  |  |  |  |

**Список литературы:**

1. Алябьева В.А. «Тематические дни и недели в детском саду», ТЦ «Сфера», Москва 2005.
2. Веракса Н.Е., Веракса А.Н. Проектная деятельность дошкольников. Пособие для дошкольников. Пособие для педагогов дошкольных учреждений.- М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2015, 64с.
3. Киселёва Л.С., Т.А. Данилина «Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения» Пособие для руководителей и практических работников ДОУ. М.: АКРИ, 2003, 96с.
4. Косарева В.Н. «Народная культура и традиции» занятия с детьми 3-7 лет. Волгоград: Учитель,2014, 166с.
5. Смоленцева А.А. «Сюжетно-дидактические игры с математическим содержанием» М.: Просвещение,1993.
6. Киселева Л.С., Данилина Т.А. «Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения», АРКТИ, 2003.
7. Соколова Е. «Как питаешься-так и улыбаешься». Формирование основ культуры здорового питания у детей старшего дошкольного возраста. Д/В 6 /2013 стр.18.
8. Федотова А. А. «Путешествие в страну Правильного питания» ж. Воспитатель ДОУ № 5\2009 стр113.
9. «Формирование навыков пищевого поведения» ж. «Ребенок в детском саду» №5/2014.
10. Петерина С.В. «Воспитание культуры поведения у детей дошкольного возраста» М.: Просвещение, 1986, 96 с.
11. Метенова Н.М. «Уроки вежливости» Ярославль, 2000.
12. Интернетресурс: www.zdr.ru\news\2011\08\04\kak nauchit-detei-pravilnopitatsja\index.htm\ Maminklass.ru\zdorovjie-privyichki-pitaniya-u-detey\.