**Организация работы над проектом в начальной школе**

Проектная деятельность быстро и уверенно вошла в нашу практику и вполне заслуженно сразу заняла достойное место в нашей деятельности.

Создавать проекты, проявляя инициативу и творчество, нравится как старшеклассникам, так и малышам.

Мы в начальной школе создали свой банк учебных проектов в соответствии с УМК «Школа России». Это проекты по русскому языку, математике, литературному чтению, окружающему миру, технологии и ИЗО.

Поделюсь опытом работы над проектом по окружающему миру «Школа кулинаров».

 На одном из уроков, изучая тему «Мы и наше здоровье», мы с ребятами говорили о правильном питании, о том, какие питательные вещества необходимы для полноценного роста и развития нашего организма и в каких продуктах они содержатся. В рамках данной темы в учебнике предлагается выполнить проект «Школа кулинаров». Заинтересовались и захотели принять участие в этом проекте 13 человек, как девочки, так и мальчики.

Актуальность работы заключается в том, что правильное питание является главным условием здоровья. А наша задача научиться заботиться о себе и быть всегда здоровыми.

Цель проекта: учиться заботиться о своём здоровье.

Задачи: узнать в ходе работы над проектом, какие продукты полезны для здоровья; познакомиться с разными кулинарными рецептами; научиться готовить вкусные блюда из полезных для здоровья продуктов; разработать памятку «Правила здорового питания» и создать книгу кулинарных рецептов.

Мы выдвинули гипотезу**:** из полезных продуктов **можно** приготовить вкусные блюда.

Чтобы подтвердить или опровергнуть данную гипотезу, мы разбились на группы.

Первая группа изучала питательные вещества, необходимые для полноценного роста и развития нашего организма.

Ребята читали информацию, представленную в учебнике, изучали дополнительную литературу, работали с энциклопедиями и искали нужную информацию в интернете. Они выяснили, что организму человека для поддержания здоровья требуются разнообразные питательные вещества. Одни дают организму энергию, чтобы двигаться, хорошо думать, не уставать. Другие помогают организму расти и стать сильным, а третьи снабжают организм витаминами и минеральными веществами, помогают расти и развиваться.

Вторая группа провела анкетирование среди одноклассников на тему: «Какие блюда школьной столовой ты предпочитаешь?», чтобы выяснить, почему ребята класса не всегда полностью съедают блюда, приготовленные поварами в нашей школьной столовой.

Оказалось, что из приготовленных блюд ребята с аппетитом едят:

макароны, сосиски, рыбу и омлет. А ещё ребята указали, какие блюда они

хотели бы включить в меню нашей столовой. Это пельмени, оладьи, сырники и салаты: винегрет, витаминный.

Третья группа разработала памятку «Правила здорового питания» и раздала её одноклассникам.

И все ребята самостоятельно, дома (под присмотром взрослых) готовили различные полезные блюда, рецепты которых спрашивали у родителей, находили в интернете или в кулинарных книгах. Они приносили рецепты, буклеты, видео и фотоотчеты приготовления блюд в школу и делились находками со своими одноклассниками. У ребят получились вкусные, красивые, а главное полезные блюда: «Творожники», салат «Витаминный», омлет, винегрет, запеканка из творога, фруктовые салаты и многое другое.

В ходе работы над данным проектом, ребята подтвердили свою гипотезу, что из полезных продуктов **можно** приготовить вкусные блюда. Ребята поняли, что наши  повара стараются включить в рацион разнообразную пищу, богатую всеми необходимыми веществами, чтобы  обеспечить детям заряд энергии и крепкое здоровье. Дети стали лучше кушать в столовой.

Итогом всей работы стало создание «Книги полезных и вкусных рецептов», в которой собраны рецепты всех ребят нашего класса, которые принимали участие в данном проекте.