

Структурное подразделение «Детский сад комбинированного вида «Звёздочка»  
муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения  
«Детский сад «Планета детства» комбинированного вида»

## **ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ**

**Тема: Знакомство детей с профессией «Повар»**

Выполнила :Дмитриева И.А.

пос. Чамзинка, 2021г

## ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ

Тема: Знакомство детей с профессией «Повар»

Состав участников: воспитатель, дети, родители, сотрудники пищеблока детского сада.

Возраст: 5-6 лет

Сроки реализации: краткосрочный (ноябрь)

Тип проекта: групповой, познавательно-исследовательско – творческий, информационный, игровой.

Актуальность проекта:

В старшем дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает дальнейшее приобщение к миру взрослых людей и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями взрослых обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в современный мир, приобщение к его ценностям, обеспечивает развитие познавательных интересов детей старшего дошкольного возраста. Поэтому и возникла идея создания данного проекта. Углубленное изучение профессий через профессии окружающих нас людей способствует развитию представлений об их значимости, ценности каждого труда, развитию познавательных процессов, в том числе и речи. Каждый человек мечтает обрести в жизни свое любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям. Правильный выбор профессии определяет жизненный успех.

Профессия повар — одна из древнейших в мире. В детском саду и в школе, на заводе и в шахе по добычи угля, на борту океанского лайнера и в просторах космоса — всюду люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, что поест человек, зависит его настроение и здоровье.

Цель проекта:

-расширение общей осведомленности детей старшего дошкольного возраста в мире профессий, в частности к профессии повара.

Задачи проекта:

- формировать познавательную активность в ходе работы;
- создать условия для развития творческих способностей детей;
- познакомить детей с профессией повар;
- развивать коммуникативные навыки;
- развивать связную речь, мелкую моторику рук, воображение, память;
- развивать образное и пространственное мышление, побуждать детей к творчеству и самостоятельности;
- развивать любознательность, интерес к данной профессии;
- воспитывать уважение к труду;

- развивать у детей умение использовать в речи логически построенные высказывания;
- формировать умения пользоваться средствами общения со сверстниками и взрослыми в целях получения нужной информации;
- развивать у детей способность создавать композиции из пластилина;
- поддерживать инициативу в проявлении творчества;
- активизация умственной деятельности;
- формирование навыков работы в группе.

#### Ожидаемый результат:

- вызвать интерес к окружающему миру;
- расширить у детей знания и представления о профессиях;
- совместная деятельность специалистов детского сада с детьми – беседа, наблюдение за работой повара, чтение художественной литературы, беседы с детьми, изготовление работ из пластилина;
- совместная деятельность родителей и детей – приготовление блюда на выбор;
- непосредственно образовательная деятельность на тему «Профессия повар»;
- обеспечить активность ребенка в сложном процессе его становления Человеком.

#### Предварительная работа:

- поисковая работа по подбору материала для проекта;
- подбор художественной литературы;
- подбор соответствующих иллюстраций;
- подготовка наглядных пособий для изготовления аппликаций и для лепки из пластилина.

Поэтапное развитие проекта «Профессия — повар»

#### № Этапы Содержание

##### 1 Выбор темы проекта

ноябрь Удовлетворение интересов и потребностей ребенка, запросов родителей.

## Планирование

Беседа с детьми - рассказ повара о своей работе, ответы на вопросы детей;

### Наблюдение за детьми

### Календарное планирование

3

### Реализация проекта

Задача специалиста: организация деятельности детей в центрах активности; реализация проекта:

- поисковая работа по подбору материала для проекта;
- подбор художественной литературы;
- подбор соответствующих иллюстраций;
- подготовка наглядных пособий для лепки из пластилина;
- подборка загадок о профессиях;
- экскурсия на кухню детского сада;
- дидактические игры с детьми: «Собери сервис», «Варим суп и компот», «Разукрась фартук повара».
- ознакомление детей с произведениями: Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе».
- раскрашивание раскрасок «Профессии».

4

Форма итогового мероприятия Фотовыставка по изготовлению блюд в домашних условиях детьми и их родителями (*фотографии*)

5 Завершение проекта Итоговая познавательная эстафета с детьми ОВЗ подготовительных групп №2 и №7 «Вкусная профессия». Создание презентации проекта.

### Интеграция образовательных областей

№ Образовательная область Совместная деятельность детей с педагогами

1.

### Социально-коммуникативное развитие

Дидактические игры: «Собери сервис», «У кого что?»; «Собери картинку крышек» - развивать умение детей различать в предметах одинаковое и разное; развивать внимательность, умение обобщать; развивать связную речь

Сюжетно ролевая игра «Столовая (Кафе)»; «Готовим борщ», «Приглашение в гости», «Готовим компот для куклы», «Сервируем стол к обеду» - развивать у детей интерес и уважение к профессии повара; воспитывать внимательное отношение к посетителям, культуру общения.

2.

Художественно-эстетическое развитие

Рисование «Разукрась повара»; «Укрась фартук повара»

Лепка из пластилина «Пирожное для друга»

3.

Речевое развитие

Словесная игра «Варим компот» - развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.

Составление рассказов «Как готовит твоя мама»

Чтение стихов и загадок о поваре Б. Заходер;

Разучивание стихотворения «Все профессии важны»

Д/упражнение «Подумайте, с помощью каких предметов-помощников можно приготовить картофельное пюре?»

Чтение художественной литературы: Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе» - поддерживать и закреплять интерес к художественной литературе, как средству получения новой информации.

Отгадывание загадок о профессиях.

4.

Познавательное развитие

Дидактическая игра «Ждём гостей» - развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря.

Беседа с детьми о профессии повар;

Экскурсия на кухню — профессия повар, знакомство с его трудовыми процессами; развивать любознательность.

Д/и «Помощники повара» - упражнять в назывании предметов кухни

Интерактивная экскурсия «Повар - кондитер» - расширять знания детей о профессии повара

Д/и «Посуда» - закрепить знания о столовой посуде;

5.

Физическое развитие

Игры соревнования «Кто быстрее и красивее накроет на стол», «Кто быстро и правильно отберет продукты для супа и компота»

Презентация проекта.

1. Фотовыставка «Самое вкусное блюдо» (фото домашнего приготовления любого блюда)
2. Представление альбома «Профессия повар» (презентация)
3. Фотоотчет проделанной работы (презентация)

## Ход мероприятия:

1 Организационный момент.

2 Основная часть мероприятия.

Вступительное слово

Специалист:

Добрый день, дорогие ребята! Вы все прекрасно знаете, что каждый человек на земле от мала до велика должен трудиться, так как без труда нельзя прожить. Труд был, есть и будет основой жизни на земле. Чтобы стать хорошим специалистом, человек должен много знать и много уметь. Сегодня вы воспитанники детского сада, для вас учение тоже труд и труд не простой. Пройдут года. Вы будете молодыми людьми, и перед вами встанет серьезный вопрос "Кем быть?" Вы сейчас много мечтаете, и мы, взрослые, должны помочь вам выбрать профессию на всю жизнь и не ошибиться в выборе. Этот день, является маленькой частицей в этой большой работе.

Ведущий: - А сейчас мы послушаем стихотворения, которые подготовили дети.

У меня растут года,

Будет и семнадцать.

Где работать мне тогда,

Чем заниматься?

1 реб.

— Я хочу шофёром быть.

Грузы разные возить.

2 реб.

— Я мечтаю о балете.

Лучше нет его на свете

3 реб.

— Я хочу врачом стать классным.

Буду всех лечить лекарством.

Очень вкусным, как конфета.

Съел его - болезней нету!

4 реб.

— В красках я души не чаю.

Стать художником мечтаю.

Закажите мне портрет.

Справлюсь я, сомнений нет.

5 реб.

— Вы со мной, друзья, не спорьте,

Я хочу стать первым в спорте.

Шайбу мне забить - пустяк,

Я играю за "Спартак"!

6 реб.

— Я хочу стать пианисткой. Замечательной артисткой.

Музыка со мною с детства,

Я люблю её всем сердцем.

7 реб.

— Я мечтаю стать скорей Воспитателем детей.

С ними петь, гулять, играть. Дни рождения отмечать.

Ведущий:

Все профессии прекрасны.

Все профессии важны.

Знаем мы, что ваши руки,

Будут Родине нужны!

Ведущий: И сегодня мы с вами проведем мероприятие, посвященное профессии повар. (*Показ презентации*)

А сейчас давайте мы с вами поодгадываем загадки....

Загадки про папины профессии

Мастер он весьма хороший,  
Сделал шкаф нам для прихожей.  
Он не плотник, не маляр.  
Мебель делает. (*столяр*)  
Правила движения  
Знает без сомнения.  
Вмиг заводит он мотор,  
На машине мчит. (*шофер*)  
Темной ночью, ясным днем  
Он сражается с огнем.  
В каске, будто воин славный,  
На пожар спешит. (*пожарный*)  
Кирпичи кладет он в ряд,  
Строит садик для ребят  
Не шахтер и не водитель,  
Дом нам выстроит. (*строитель*)  
Кто плывет на корабле  
К неизведанной земле?  
Весельчак он и добряк.  
Как зовут его? (*Моряк*)  
Наяву, а не во сне  
Он летает в вышине.  
Водит в небе самолет.  
Кто же он, скажи? (*Пилот*)  
На посту своем стоит,  
За порядком он следит.  
Строгий смелый офицер.

Кто он? (*Милиционер*)

Стук летит из-под колес,

Мчится вдаль электровоз.

Поезд водит не таксист,

Не пилот, а. (*машинист*)

Загадки про мамины профессии

Мастерица на все руки

Нам сошьет пиджак и брюки.

Не закройщик, не ткачиха.

Кто она, скажи? (*Портниха*)

Кто пропишет витамины?

Кто излечит от ангины?

На прививках ты не плачь —

Как лечиться, знает. (*врач*)

Громко прозвенел звонок,

В классе начался урок.

Знает школьник и родитель —

Проведет урок. (*учитель*)

На витрине все продукты:

Овощи, орехи, фрукты.

Помидор и огурец

Предлагает. (*продавец*)

Учит вежливости нас,

Почитает вслух рассказ.

Не учитель, не писатель.

Это няня,. (*воспитатель*)

Сегодня мы с вами отправимся на новую экскурсию. И познакомимся с профессией повара.

-Кто же такой повар?

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи.

-Как ты думаешь, кто может работать поваром?

Поваром может работать любой человек, который любит готовить.

-А как ты думаешь это просто – готовить?

Ты скажешь: «Конечно, ведь мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!».

На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

-А как ты думаешь, где может работать повар?

Сейчас мы с тобой отправимся в столовую. Что же такое столовая? Столовая - это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает и в детском саду, и в школе и на заводе.

Примерный диалог:

В.: А ты когда-нибудь был в столовой?

Р.: Был.

В.: Тебе понравилось, как была приготовлена еда? Было вкусно?

Р.: Да

В.: А кто же приготовил еду в столовой?

Р.: Повар.

В.: А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?

Р.: В специальную.

В.: Правильно, повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр., так как они нечаянно могут попасть в пищу).

В.: А как ты думаешь, moet ли повар руки перед тем, как начать готовить?

Р.: Moet.

В.: Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно moet с мылом руки, хорошенько сполоскивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.

В.: А как ты думаешь, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?

Р.: Да.

В.: Конечно зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержаться разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты

перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.

Итак, мы отправляемся с тобой в столовую. Сегодня мы будем наблюдать за работой повара.

В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как ты думаешь, как она называется? Ну, конечно, это кухня.

Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Как ты думаешь, что это за предметы?

Полюбуйся, посмотри -

Полюс северный внутри!

Там сверкает снег и лед,

Там сама зима живет. (*Холодильник*)

Четыре синих солнца

У бабушки на кухне,

Четыре синих солнца

Горели и потухли.

Поспели щи, шипят блины.

До завтра солнца не нужны. (*Газовая плита*)

Сама не ем, а людей кормлю. (*Ложка*)

Среди ложек я полковник.

И зовут меня... (*Половник*)

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки. (*Стол*)

Жесткая, дырявая,

Колючая, корявая.

Что ей на спину положат,

Все она тотчас изгложет. (*Тёрка*)

Закипит – исходит паром,

И свистит, и пышет жаром,

Крышкой брякает, стучит.

- Эй, сними меня! – кричит. (*Чайник*)

Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар тщательно промоет крупу и засыпет её в кипящее молоко, кашу обязательно нужно посолить и посладить. Каждый повар при готовке проявляет фантазию. Ведь в каждое блюдо он может добавить что-нибудь необычное. Например, в кашу он может положить изюм или курагу, и каша сразу же станет вкуснее.

А ещё нужно сварить вкусное какао. Повар всё успеет!

Ну, вот завтрак и готов.

На помощь повару приходит посудомойщик. Кто же такой посудомойщик (закрепляем слово)? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо промыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа.

Что же теперь будет делать повар? Может быть отдохнуть? Конечно же, нет. Ему ещё предстоит приготовить обед, а затем и ужин.

Ну, вот мы и побывали с тобой в столовой, а где же ещё может работать повар? Повар может работать в кафе и ресторане, в кондитерской (кулинарии), на хлебозаводе.

В кондитерской работает повар – кондитер (закрепляем слово). Чем же занимается кондитер? Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги, конфеты.

На хлебозаводе работает повар-хлебопёк (закрепляем слово). Покупая в магазине хлеб и хлебобулочные изделия, мало кто задумывается о том, как и кем они были изготовлены. А изготовили их хлебопеки. Хлебозавод никогда не останавливает свою работу, хлебопеки работают и днём и ночью, в дневную и ночную смену. И всё это для того, чтобы на нашем столе в любое время был свежий хлеб.

Как ты думаешь, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (*т. е. овощи, каши*) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным, внимательным.

У повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название.

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар. В следующий раз внимательно наблюдай за тем, как твоя мама готовит, может быть и ты подскажешь какую-нибудь интересную идею!

Специалист: А сейчас мы поиграем в игру, которая называется «*Доскажи словечко*».

Я начинаю, а вы заканчиваете.

Профессий всех не сосчитать! А вы, какие можете назвать?

Поезд водит ... (*машинист*)

Пашет в поле ... (*тракторист*)

Самолётом правит ... (*лётчик*)

В школе учит нас ... (*учитель*).

Песни нам поёт ... (*певец*).

Торговлей занят ... (*продавец*).

От болезней лечит ... (*врач*).

Красит стены нам ... (*маляр*).

Хлеб выпечет в пекарне (*пекарь*).

Нарисует нам ... (*художник*).

Сапоги сошьёт ... (*сапожник*).

Обслужит в поезде нас (*проводник*).

Потушит вмиг пожар (*пожарный*).

Рыбу ловит ... (*рыбак*).

Служит на море ... (*моряк*).

В машине возит груз ... (*шофер*).

Хлеб убирает ... (*комбайнёр*).

В жаркой кузнице ... (*кузнец*)

Кто всё знает – молодец!

Игры:

1. Теперь я предлагаю вам немного поиграть....

А для этого нам с вами надо разделиться на команды. Сейчас каждый из вас подойдет к столу и выберет себе чашечку или блюдце.

2. Вот образовались две команды. И первое задание «*Одень повара*»

3. «*Кто первый и правильно соберет сервис*».

4. Теперь другие участники сварят нам компот и суп.

5. Теперь предлагаю каждому из вас разукрасить красками фартук повара.

6. Лепка из пластилина «*Пирожное для друга*»

7. Сюжетно ролевая игра «*Столовая*»

Итог: Каждый из вас наверняка задумывался, кем он будет, когда вырастет. У вас есть много времени впереди, чтобы выбрать профессию. Сегодня мы поговорили лишь о некоторых профессиях. Но уже и сейчас можно сделать вывод, что все работы хороши – выбирай на вкус! Я думаю, когда вы вырастите, то выберете ту профессию, которая вам понравится, но всегда помните, что любая профессия важна!

Наше занятие подошло к концу. Вы хорошо потрудились. Мы еще не раз будем с вами говорить о выборе профессий. Ведь выбор будущей профессии – это очень важное дело для каждого из вас.

Результат проекта:

Проект «*Повар детского сада*» реализовал поставленные задачи.

Результаты свидетельствуют о позитивных изменениях в представлениях детей о профессиях взрослых (знание направленности и структуры

конкретных трудовых процессов, понимание ценности труда людей разных профессий, умение переносить знания о содержании и структуре труда взрослых на собственную трудовую деятельность, понимание значимости своего труда) .

В ходе реализации проекта ярко проявилась такая форма работы, как совместная, партнерская деятельность воспитателей, детей и родителей.

Раздача детям за участие на занятиях «*Раскраски - Профессии*»

Цель: выработать стремление отбирать объекты для изображения согласно замыслу; научить различать разнообразные формы, комбинировать в рисунке готовые цвета и формы



