

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад «Ромашка»

**Педагогический проект**  
«Знакомство с профессией повар»  
младшая группа «Аистенок»  
(3-4 года)



Мухамбетова Наталья Витальевна,  
воспитатель  
высшая квалификационная категория

г. Советский, март 2023 год

## **Аннотация**

Педагогический проект является краткосрочным и носит информационно - ориентированный характер. Проект «Знакомство с профессией повар» направлен на создание условий для формирования у детей младшей группы представлений о профессии повар, уважения к труду взрослого.

Данный проект содержит перспективный план и методические разработки через разнообразные виды детской деятельности: сюжетно-ролевые игры, дидактические игры, непрерывную образовательную деятельность, чтение художественной литературы, трудовую и творческую деятельность.

Проект рекомендован педагогам дошкольных образовательных организаций и родителям для введения ребенка в мир профессиональной деятельности взрослых.



## Паспорт проекта

Название раздела	Содержание раздела
Наименование Проекта	Информационно – ориентированный
Актуальное направление	Ранняя профориентация
Вид Проекта	Краткосрочный
Заказчики Проекта	Педагогический совет МАДОУ д/с «Ромашка»; родители МАДОУ д/с «Ромашка» «Аистенок»
Разработчик Проекта	Воспитатель: Мухамбетова Наталья Витальевна
Участники Проекта	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Воспитатели группы «Аистенок»</li> <li>❖ Дети младшей группы</li> <li>❖ Родители детей группы «Аистенок»</li> <li>❖ Старший воспитатель Енбаева Ольга Сергеевна</li> </ul>
Цель Проекта	Создание условия для формирования представлений о профессии повар.
Задачи проекта	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Познакомить с профессией повар, его трудовыми действиями, с предметами – помощниками.</li> <li>❖ Вовлечь родителей в совместную проектную деятельность.</li> <li>❖ Закрепить знания о столовой посуде и ее принадлежности.</li> <li>❖ Формировать чувства взаимопомощи, дружелюбия у детей.</li> <li>❖ Развивать умение на основе имеющихся знаний, совместно со взрослыми, а затем самостоятельно организовать сюжетно-ролевые игры.</li> <li>❖ Воспитывать уважение к труду взрослого.</li> </ul>
Нормативно-правовое обеспечение инновационного проекта	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в РФ».</li> <li>❖ Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 октября 2013 г. N 1155.</li> <li>❖ Распоряжение Правительства РФ от 29.05.2015 N 996-р «Об утверждении Стратегии развития воспитания в Российской Федерации на период до 2025 года».</li> <li>❖ Санитарные правила СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», действующие до 2027 года</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Федеральный Закон от 24 июня 1998 года № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребёнка в Российской Федерации».</li> <li>❖ Конвенция ООН о правах ребенка.</li> <li>❖ Устав МАДОУ «Детский сад «Ромашка».</li> <li>❖ Примерная основная общеобразовательная программа дошкольного образования, МАДОУ д/с «Ромашка».</li> </ul>
Сроки и этапы реализации проекта	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Информационно-аналитический, организационный этап</li> <li>2. Внедренческий этап</li> <li>3. Рефлексивно – обобщающий (результативный) этап</li> </ol>
Ожидаемый результат реализации проекта	<p><i>Дети:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ У детей младшего дошкольного возраста сформируются представления о профессии повара его трудовом процессе с предметами-помощниками.</li> <li>❖ Дети смогут использовать полученные знания в сюжетно-ролевых играх.</li> <li>❖ Сформируется понимание детей о значении профессии повар.</li> <li>❖ Обогатится словарный запас детей.</li> </ul> <p><i>Родители:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>❖ Повысится компетентность родителей в вопросах развития и образования детей.</li> </ul>
Продукт проекта	<p>Создание фотоальбома «Профессии»  Лэпбук «Мир профессии»  Игры на липучках «Что нужно для работы»  Пополнение атрибутов для сюжетно-ролевых игр «Кухня»</p>

## Пояснительная записка

Мир профориентации в обществе – сложная, динамичная, постоянно развивающаяся система. Отношение к профессии вырабатывается в процессе социализации личности, который охватывает и дошкольный период.

Дошкольное учреждение – первая ступень в формировании базовых знаний о профессиях. Именно в детском саду дети знакомятся с многообразием и широким выбором профессий.

Проблема выбора профессий является одной из самых главных задач в жизни каждого человека. А. С. Макаренко отмечал, что правильное воспитание – это обязательно трудовое воспитание, так как труд всегда был основой жизни. Педагоги Н.Е. Веракса и Т.С. Комарова, рекомендуют знакомить детей с видами труда, наиболее распространенными в конкретной местности. Т.И. Бабаева и А.Г. Гигоберидзе рекомендуют не только знакомить с профессией, но и с личностными качествами представителей этих профессий.

Знакомство детей с трудом взрослых — это не только средство формирования системных знаний, но и значимое социально-эмоциональное средство приобщения к миру взрослых, приобретение детьми опыта общения с людьми. Очень важно как можно раньше создать максимально разнообразную мозаику впечатлений о мире профессий, чтобы затем, ребёнок мог анализировать профессиональную сферу более осмысленно и чувствовать себя более уверенно. Поэтому ознакомлением с трудом взрослых необходимо начинать уже в дошкольном возрасте, когда дети через доступные формы познания узнают о разных профессиях. В зависимости от способностей, психологических особенностей темперамента и характера, от воспитания ребенка и привития ему ценности труда у детей формируется система знаний о профессиях, интересы и отношение к определенным видам деятельности.

Исходя из выше сказанного, мы решили создать проект по профориентации младших дошкольников (3-4 года) тему «Знакомство с профессией повара».

## Актуальность

Дети младшего дошкольного возраста находятся у истоков познания окружающего мира. Начиная с раннего дошкольного возраста, дети получают представление о профессиях детского сада: воспитатель, младший воспитатель, через сказки, мультфильмы, общения со взрослыми, наблюдения за деятельностью людей. Больше всего дошкольники любят играть, в играх воспроизводят все то, что они видят вокруг себя в жизни и деятельности взрослых. У них формируется интерес к действиям представителей различных профессий: варить, лечить, водить машину. Считаем, что тема этого проекта очень актуальна, чрезвычайно важно не упустить момент для воспитания в них добрых чувств к окружающим людям и формированию положительного отношения к труду, что является главной целью образовательной области труда.

Главная задача нас, как воспитателей – вызвать у детей чувство уважения к людям труда, желание оказать им посильную помощь, как например: все съесть за обедом, чтобы порадовать повара ведь он столько трудился, чтобы приготовить еду. В связи с этим у нас возникла потребность в разработке проектной деятельности по ознакомлению детей с профессией повар. В беседе с детьми мы попытались выяснить знают ли дети:

Кто такой повар?

Что он делает?

Какими предметами помощниками пользуется?

Оказалось, что только 28% детей правильно самостоятельно ответили на предложенные вопросы. 37% ответили на вопросы с помощью воспитателя. 35% совсем не ответили на предложенные вопросы.

Кроме того, в работе с родителями, мы выяснили, что дети мало играют дома в сюжетно-ролевые игры, ввиду сильной занятости родителей, чаще смотрят мультфильмы, играют в телефон. Поэтому мы считаем важным научить детей использовать в игре знания, полученные в ходе реализации данного проекта

**Новизна** данного проекта заключается в комплексном решении задач социально-педагогического направления для формирования представлений детей младшего дошкольного возраста о мире труда и профессий (повара) будет эффективным, если:

- осуществляется ознакомление младших дошкольников с миром труда и профессий через сюжетно-ролевую игру;
- используются разнообразные методы и средства формирования представлений дошкольников о мире профессий;
- создана доступная, комфортная предметно-развивающая среда.

**Цель:** Создание условий для формирования представлений о профессии повар.

### ***Задачи:***

- ❖ Познакомить с профессией повар, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками.
- ❖ Вовлечь родителей в совместную проектную деятельность.
- ❖ Закрепить знания о столовой посуде и ее принадлежности.
- ❖ Формировать чувства взаимопомощи, дружелюбия у детей.
- ❖ Развивать умение на основе имеющихся знаний, совместно со взрослыми, а затем самостоятельно организовать сюжетно-ролевые игры.
- ❖ Воспитывать уважение к труду взрослого.

### **Ожидаемый результат проекта:**

#### *Дети:*

- ❖ У детей младшего дошкольного возраста сформируются представления о профессии повара его трудовом процессе с предметами-помощниками.
- ❖ Дети смогут использовать полученные знания в сюжетно-ролевых играх.
- ❖ Сформируется понимание детей о значении профессии повар.
- ❖ Обогатится словарный запас детей.

#### *Родители:*

- ❖ Повысится компетентность родителей в вопросах развития и образования детей.

### **Интеграция образовательных областей:**

- ❖ Познавательное развитие
- ❖ Социально-личностное развитие
- ❖ Речевое развитие
- ❖ Художественно – эстетическое развитие
- ❖ Физическое развитие.

### **Краткое описание проекта:**

#### ***Тип проекта:***

- по количеству участников: групповой;
- по содержанию: интегративный;
- по продолжительности: краткосрочный;
- по доминирующей деятельности: информационно-ориентированный.

#### ***Основные формы реализации проекта:***

- познавательная беседа;
- настольные и дидактические игры «У кого что?», «Собери картинку», «Что лишнее?», «Кто что делает» « Найди предмет для повара», «Профессии»;
- продуктивная деятельность: рисование, аппликация, лепка;
- чтение художественной литературы;
- физминутки;
- экскурсия на пищеблок;



- рассматривание картин «Работа на кухне», «Кукла маша обедает»;
- сюжетно-ролевые игры «Варим компот», «Повар», «Готовим обед»;
- НОД
- отгадывание загадок о посуде, овощах и фруктах.

**Взаимодействия с родителями:**

- ❖ Памятка «Как следует знакомить ребенка с профессией»
- ❖ Альбом «Профессии»
- ❖ Лэпбук «Мир профессии»
- ❖ Изготовления атрибутов «Кухня»
- ❖ Настольные игры «Что нужно для профессии?»

**Этапы проекта:**

Этапы проекта	Деятельность воспитателей	Родители	Срок реализации	Ожидаемый результат
Информационно-аналитический	Беседа о поваре	Информировать родителей о прошедшей беседе. Фотоотчет «Знакомство с профессией повар»	<u>Февраль-Март</u> <u>27.02-3.03.2023 г.</u>	В ходе беседы дети получают знания кто такой повар, что он делает, какие инструменты ему нужны для работы и учатся отвечать на поставленные вопросы по профессии повар.
	Рассматривание картины «Повар»			
Основной	НОД «Познавательное развитие» «Знакомство с профессией повар»	Информация родителям о прошедшей недели фотоотчет	<u>Марта</u> <u>6.03-15.03.2023г.</u>	Дети получают знания о профессии повар, познакомятся с сюжетно-ролевой игрой, узнают какие нужны атрибуты к игре.
	Экскурсия на пищеблок			Вызвать у детей желание посетит пищеблок в детском саду. Познакомить детей с профессией повар и представителями профессии.
	Дидактическая игра «Кто что делает?», «Овощи и фрукты», «Из чего сварено?», «Собери картинку»			Дети учатся брать на себя роль повара, подбирать необходимые атрибуты к сюжетно-ролевой игре.
	Сюжетно-ролевая игра «Готовим компот для куклы Кати»			Дети получают знания о профессии повар и трудовых действий.
	Рассматривание картины «Все			

работы хороши»	Памятка «Как следует знакомить ребенка с профессией»			
Чтение стихотворения о поваре				Дети учатся запоминать содержание стихотворения.
Лепка «Овощи и фрукты»				Учатся передавать форму овощей и фруктов.
Раскрашивание раскрасок «Посуда», «Овощи-фрукты»				Дети подбирают нужный цвет для изображения.
Беседа «Кто готовит кушать дома?», «Что нужно для повара?»	Информировать родителей о прошедшей беседе.	Подготовка материала к презентации «Знакомство с профессией повар» (фотографии).	<u>Март</u> <u>15.03-</u> <u>25.03.2023г.</u>	В ходе беседы дети получают знания кто такой повар, что он делает, какие инструменты ему нужны для работы и учатся отвечать на поставленные вопросы по профессии повар.
Рассматривание картины «Что делает повар», «Кукла Маша обедает?»				Дети получают знания о профессии повар. Учатся описывать трудовые действия повара.
Дидактические и настольные игры «Что лишние?», «Какие продукты нужны нам для борща», «Чудесный мешочек», «Кухонные принадлежности»				Дети учат играть парами, советовать с товарищем.
Чтение художественной литературы Б. Заходер «Все работы хороши»				Учатся слушать внимательно произведение, отвечать по его содержанию.
Рисование «Красивый фартук»				Учатся рисовать нетрадиционной техникой рисования.
Пальчиковая гимнастика «Капуста», «Компот»				Учатся выполнять действия по содержанию стихотворения.
Сюжетно-ролевая игра				Дети учатся брать на себя роль повара, подбирать необходимые

	«Столовая», «У куклы Кати день рождения»			атрибуты к сюжетно-ролевой игре.
	Аппликация «Компот»			Дети учатся наносить клей на основу и приклеивать аккуратно, прижимая салфеткой.
	Отгадывание загадок об овощах, фруктах, посуде.			Учатся слушать внимательно произведение, отвечать по его содержанию.
Заключительный	Оформление альбома «Профессии»	Предоставление фотоматериала.	<u>Март</u> <u>24.03-31.03.2023</u> г.	Родители сделали альбом по профессии повар.
	Лэпбук «Мир профессии»	Предоставления иллюстраций		Изготовления лэпбука по теме проекта.
	Настольные игры «Кому, что нужно для профессии»	Предоставление игр		Родители подобрали картотеку игр на тему профессии повар.
	Атрибуты к сюжетно-ролевой игре «Кухня»			Родители оформили уголок к сюжетно-ролевой игре «Кухня»

### **Результат реализации проекта:**

В ходе реализации проекта у детей развился интерес к профессии «Повар», познавательная активность. Дети стали чаще играть и использовать в сюжетно-ролевых играх предметы заместители. Активней стали оперировать предметами помощниками. Научились находить сходство и различие предметов посуды. Стали понимать значимость труда повара, что проявляется в каждодневной благодарности повару за вкусно приготовленную пищу. Стараются съесть все содержимое тарелок.

Изучение темы «Повар» в ходе проектной деятельности, вполне оправдывает себя, доставляя удовольствие от совместной деятельности не только детям, воспитателям, но и родителям.

Мы старались активно вовлекать родителей в совместную деятельность проекта.

### **В перспективе:**

- ✓ Продолжать изучать темы профессий по ранней профориентации;
- ✓ Продолжать развивать эмоционально-положительное отношение ребенка к себе и к окружающим;
- ✓ Совместное посещение родителей и детей

Беседа о профессии повар**ПРОФЕССИЯ ПОВАР**

Сегодня мы с тобой отправимся на новую экскурсию. Мы 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.

**Повар детского сада**

В небе звездочка искрится,  
Спит клубком усатый кот,  
Только повару не спится –  
Повар затемно встает.  
Каша булькает легонько,  
И яичница шипит,  
И под вкусный шум и гомон  
В спальни входит аппетит.  
Мы в столовой дружно сядем,  
Как огромная семья.  
Буду поваром в столовой –  
Так сама решила я!

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.

**НОД «Познавательное развитие»****Тема «Знакомство с профессией повара».**

**Цель:** Знакомить детей с профессией повара и его профессиональными действиями, с предметами-помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара; воспитывать уважение к труду повара.

**Материалы:** картинки с изображением повара и врача, сюжетная картина «Повар», таблица «Что нужно повару для работы», видео «Экскурсия на кухню», картинки с изображением предметов, клей – карандаш.

**Предварительная работа:** рассматривание картин с изображением профессий, загадывание загадок о профессиях.

**Содержание**

В: Скажите, кто хочет быть сильным, здоровым и веселым? Что необходимо для этого? (ответы детей; итог - питание)

В: Для того чтобы мы могли двигаться, мы должны питаться.

Если не заправлять машину, она сможет двигаться? (нет). Так и организм, если мы не будем питаться, мы не сможем двигаться, играть. А если в наш организм будут поступать витамины, то мы будем здоровы.

В: А что вы любите кушать? (ответы детей)

В: А все ли продукты можно есть в сыром виде? (ответы детей)

В: Где можно взять продукты? (ответы детей: в магазине, на рынке, в холодильнике и т. д.)

В: А где они хранятся? (в холодильнике)

В: Кто вам дома готовит обед (ответы детей)

В: Ребята, а кто в детском саду нам готовит еду? (повара)

В: А как вы думаете, в детском саду есть кухня? (да)

В: Хотите посмотреть, где наши повара готовят нам вкусные блюда? (да)

В: Я приглашаю вас в кинотеатр на просмотр фильма

(детям показывается видео «Экскурсия на кухню»)

Просмотр видео сопровождается рассказом воспитателя. После просмотра дети делятся своими впечатлениями.

В: А сейчас я предлагаю вам рассмотреть 2 картинки (повар и врач) .

Внимательно посмотрите и скажите, чем похожи, а чем отличаются эти картинки (ответы детей). Люди, каких профессий изображены на картинке?

В: Мы с вами сегодня много узнаем о профессии повара. Повар – это человек, который готовит пищу. Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, детских садах, на заводах. А как вы думаете, трудная эта работа или нет (ответы детей)

В: Это очень ответственная работа. Повар отвечает за питание детей. Для того, чтобы приготовить еду, нужна особая комната, которая называется кухня. На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Какие (ответы детей)

В: Мы много говорили о профессии повара, у меня для вас есть специальная таблица «Что нужно повару для работы» (лист А3 с изображением повара)



В: Посмотрите на столе лежат картинки с изображением предметов-помощников, необходимых повару и людям других профессий. Вам нужно выбрать те предметы, которые необходимы повару для работы, чтобы он смог приготовить обед.

Дети выбирают нужные картинки и приклеивают на таблицу.

В: Посмотрите, какая таблица у нас получилась, мы с вами разместим ее в группе, а вы дома с родителями поищите картинки для нашей таблицы, и мы будем ее пополнять.

В: Вы хорошо потрудились, а теперь становитесь в круг, мы поиграем: если говорю правильно – хлопайте в ладоши, если неправильно – топайте.

Врач лечит людей.

Дворник подметает двор.

Повар фотографирует.

Парикмахер варит.

Прачка стирает.

Водитель рисует.

Учитель учит детей.

Художник поливает цветы.

Подведение итогов



### Дидактические и настольные игры

#### **«Чудесный мешочек»**

**Цель:** нахождение предметов на ощупь по инструкции педагога.

Оборудование: непрозрачный мешочек и мелкие предметы (Ложки, вилки, половник, тарелка, бокал, и др.).

**Содержание:** игра проводится в парах. У каждого участника - непрозрачный мешочек, наполненный мелкими предметами. Игроки должны как можно быстрее найти на ощупь и достать названный педагогом предмет.

#### **«Что лишнее»**

Цели: Формировать умение детей различать в предметах одинаковое и разное. Развивать связную речь.

Имеются игровые поля с изображением продуктов питания, необходимых для приготовления различных блюд. На каждой карточке один лишний предмет.

Игра: Предложить детям внимательно посмотреть на карточки и определить, что на этих карточках лишнее, объяснить почему.

#### **Словесная игра «Варим компот».**

Цели: Развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.

Сегодня, мы будем варить компот, я буду называть ягоды и фрукты, а вы мне скажете, какой компот из них получится.

Например, клубника – клубничный, малина – малиновый, ежевика – ежевичный, яблоко – яблочный, груша – грушевый.

#### **«Кому что нужно для работы?»**

**Цель:** Закрепить употребление винительного падежа имён существительных.

Повару нужны (что?) - кастрюля, поварёшка...

Учителю нужны (что?) - мел, указка...

Доктору нужны (что?) - бинт, вата и т.

#### **«Кто что делает?»**

**Цель:** Учить подбирать действия к существительным.

Повар - варит;

Учитель - учит;

Воспитатель - воспитывает;

Доктор - лечит и т.д.

#### **«Профессии»**

Цель. Формировать умения называть профессии и действия, которые совершаются ими.

**Ход игры.** Вы задаете ребенку вопрос: "Что дела ....." и называете представителя любой профессии, а ребенок отвечает. Поначалу лучше брать профессии, из которых следует ответ - воспитатель воспитывает, пекарь печет, уборщик убирает. Перемежайте хорошо знакомые профессии с неизвестными, заодно расскажите о неизвестных ребенку профессиях. Интересно получается, если спросить подряд "Что делает врач?", "Что делает ветеринар?" (разобрать разницу), а затем так же "учитель" и "ученый". От детей иногда слышишь интересные версии.

### **«Овощи и фрукты»**

Цель: Формировать умения детей различать фрукты и овощи на ощупь, называть и группировать их; ориентироваться на окончания слов при согласовании существительных и прилагательных в роде.

Ход игры: «У меня в «Чудесном мешочке» лежат овощи и фрукты. Мы будем учиться различать их на ощупь», - говорит педагог.

Вызванный ребенок на ощупь выбирает один предмет и, не вынимая руки из мешочка, сообщает, что он нашел («Я нашел морковку»), затем показывает овощ (фрукт) детям.

Если овощ был назван правильно, педагог оставляет его на столе, при этом ребенок должен сказать, куда следует положить предмет – на тарелку или в вазу. (Если ребенок ошибся, овощ кладется обратно в мешочек.) Дети рассматривают овощ, определяют его цвет, форму. «Вот такую, чудесную морковку нашел Никита, - говорит педагог и уточняет, - она какая?» («Длинная и толстенькая, оранжевая», - хорошей ответ и 1 – 2 индивидуальных.)





Стихи о профессии «Повар»

Как легко приготовить обед!  
 Ничего в этом трудного нет,  
 Это проще простого:  
 Это раз – и готово!  
 (Если мама готовит обед.)  
 Но бывает, что некогда маме,  
 И обед себе варим мы сами,  
 И тогда  
 (Не пойму, в чём секрет!)  
 Очень  
 Трудно  
 Готовить  
 Обед!  
 \*\*\*\*\*

Повар, повар, поваренок!  
 Молодёнок, удалёнок!  
 Повар скалкою стучал,  
 Повар миской громыхал,  
 Ложки, вилки разбирал  
 Да кастрюли наполнял.  
 Повар ночью не спал-  
 Званный ужин накрывал,  
 Всех гостей он созывал,  
 Вкусным блюдом угощал.  
 Гости ели, пили,  
 Повара хвалили,  
 Котлы опустошили,  
 Домой укатили  
 А повару оставили  
 Лишь посуду разбирать –  
 Ложись, бедняжка – кулинар,  
 Не кушавши в кровать!  
 \*\*\*\*\*

Загадки об овощах, фруктах, поваре.

С оранжевой кожей,  
 На мячик похожий,  
 Но в центре не пусто,  
 А сочно и вкусно. (Апельсин)

Золотистый и полезный,  
 Витаминный, хотя резкий,  
 Горький вкус имеет он...  
 Обжигает... Не лимон. (Лук)

### Экскурсия на пищеблок

**Цель:** познакомить детей с трудом повара; расширить и закрепить знания о кухонной посуде.

**Предварительная работа:** инструктаж детей о правилах поведения на кухне.

**Ход экскурсии:**

Ребята, сегодня мы пойдем на экскурсию на кухню нашего детского сада, которая расположена на первом этаже. Кто может ответить: что такое «кухня»? (ответы)

Кухня – это помещение, где готовят пищу. Хочу еще раз напомнить, что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты, горячая еда. Поэтому, прошу вас, быть очень осторожными: не толкайте друг друга, чтобы не обжечься об плиту или об кастрюлю.

Проходите, ребята, нас уже ждут. Поздоровайтесь.

Повар: Ребята, это помещение называется кухня. Здесь каждый день мы готовим для вас вкусную еду. Что вы ели сегодня на завтрак? (ответы) Приготовили кашу мы, повара. Для этого мы пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Я включила электрическую плиту и поставила на неё огромную кастрюлю. Затем налила в кастрюлю молоко, насыпала крупу, сахар и, помешивая большой поварешкой, стала варить для вас вкусную полезную кашу.

Покажите нам, пожалуйста, посуду в которой варят детям на завтрак.

Вот в этой большой кастрюле наши повара варят для детей какао.

Дети, как вы думаете, почему на кухне детского сада такие большие кастрюли? (ответы детей) А у вас дома есть такие кастрюли? (ответы) Почему? (ответы)

А что сегодня ждет наш ребят на обед и ужин? (ответ) А какая кухонная посуда будет использоваться поварами? (ответ) Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?

Повар: Кухонная посуда нужна разная. Мытые фрукты мы складываем в специальный таз, а дома ваша мама использует для этого небольшую миску или тарелку. Чтобы долить воду, используем ковш, а когда приходит ваша няня, то с помощью большого половника, повар наливает борщ в ведро для первого блюда. Нам на кухне нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления. Для поджаривания котлет есть у нас специальная электрическая сковорода. Для чистки картофеля имеется картофелечистка. Для процеживания сваренных макарон нужен большой дуршлаг. Есть на кухне терки, чтобы натереть сыр или морковь для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок. (Рассказ сопровождается показом)

Дети, почему на кухне детского сада несколько электрических плит? (ответы детей) Скажите, чем отличаются плиты у вас дома от плит в детском саду? (ответы детей)

Ребята, а я хочу вам напомнить о том, что металлическая кухонная посуда очень сильно нагревается и долго не остывает, поэтому наши повара и ваши мамы пользуются специальными прихватками, чтобы не обжечь руки об горячую посуду. Будьте и вы осторожны, когда приходите дома на кухню, в то время когда варится обед. Ребята, наша экскурсия заканчивается.

Поблагодарите наших поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды. Приглашайте к нам в группу в гости.



**Сюжетно-ролевая игра «У куклы Кати день рождения»**

Способствовать возникновению игры на тему из окружающей жизни. Развивать у детей умение выбирать роль, выполнять в игре несколько взаимосвязанных действий, использовать предметы - заместители. Подвести детей к понятию «овощи, посуда».

**Игровой материал:** мебель, набор посуды, корзина, фартуки, игрушка, доска, нож, овощи, билеты, руль.

**Игровые роли:** повар, поварята, водитель, кондуктор.

Ход:

Сюрпризный момент

Воспитатель: Я утром шла в садик и увидела корзинку. Давайте посмотрим, что там? (в корзинке овощи и письмо) У нас с вами есть продукты. Но не все, что в корзинке годится для еды. Давайте посмотрим, что нам подходит для супа, а что – нет. В корзинке, наряду с муляжами продуктов, лежат кубики, машинки и пр. Дети определяют, что подходит для супа, а что лучше убрать.

Дети: (называют) морковка, капуста, картошка, чеснок, лук.

Воспитатель: ребята, а как это все можно назвать одним словом.

Дети: овощи.

Воспитатель: посмотрите, письмо от куклы Алины, скоро праздник День матери и она хочет маме помочь сварит суп, но не знает, как его варить. Хотите помочь? Давайте все вместе сварим суп. Ребята, где мы будем готовить? (в кафе, в столовой, на кухне). Ответы детей.

Воспитатель: поедem в гости к Алине, а нам надо на чем-то поехать? (машина, поезд)

Дети: выбирают водителя и кондуктора, который раздает билеты разного цвета нужно сесть на тот стул, какого цвета билет.

Воспитатель: вот мы приехали в кукле Алине. А теперь ребятки наденьте все колпачки, фартучки. Для чего нам фартуки?

Дети: Фартуки нужны, чтобы не испачкаться.

Воспитатель: посмотрите ребята, а в чем мы будем с вами готовить?

**Игра «Найди посуду»**

Дети ищут посуду, называют для чего нужна: кастрюля, крышка, тарелка, нож, ложка.

Воспитатель: прежде чем начать готовить суп, что мы должны сделать?

Дети: моем руки.

Как легко приготовить обед!

Ничего в этом трудного нет!

Это проще простого,

Это раз – и готово

(Если мама готовит обед)

Но, бывает, что некогда маме

И обед себе варим мы сами.

**Пальчиковая гимнастика «УРОЖАЙ»**

В огород мы пойдем,  
Урожай соберем.  
Мы морковки натаскаем  
И картошки накопаем.  
Срежем мы кочан капусты,  
Круглый, сочный, очень вкусный,  
Щавеля нарвём немножко  
И вернемся по дорожке.

Воспитатель: приступаем к приготовлению супа, а помогут нам в этом настоящие овощи. - А чтобы вода стала соленой, что мы должны в нее положить сахар или соль? Давайте положим наши продукты в эту замечательную, большую кастрюлю, ведь супа должно хватить на всех! (Дети по очереди складывают свои продукты в кастрюлю, затем размешивают половником.)

Суп мы отнесем нашим поварам, и они его сварят. Мы пригласим куклу Алину с мамой и угостим их супом.

Ой, ребята, а ведь мы с вами еще поварята, посмотрите, ведь на нас еще одета поварская одежда. Фартуки и колпаки с себя снимаем и себя в ребяток превращаем.

Садимся в автобус и поедem в детский сад.

Воспитатель: ребята, что мы с вами сегодня готовили?

Дети: суп

Воспитатель: что в суп положили?

Дети: картофель, морковь, лук, капусту

Дети идут по кругу. взявшись за руки

«Таскают».

«Копают»

«Срезают».

Показывают круг руками – 3 раза.

«Рвут».

Идут по кругу взявшись за руки.





Конспект  
по теме «Юные помощники»

**Тип:** интегрированное.

**Тема:** «Юные помощники»

**Форма проведения:** подгрупповая

**Количество:** 5 детей, 5 родителей

**Место проведения:** комната оккупациональной терапии

**Цель:** создание условий для закрепления знаний детей о предметном окружении посредством трудовой деятельности.

**Задачи:**

**1. Обучающая:**

- закреплять представления детей о предметном окружении по темам «посуда», «продукты питания», «бытовые приборы», «профессии».

**2. Развивающая:**

- развивать творчество, способность использовать разнообразные приемы лепки из теста для создания образов изделий;  
- совершенствовать координацию руки и глаза, развивать обоняние, мелкую моторику и умение сервировать стол для чаепития.

**3. Воспитательная:**

- продолжать воспитывать привычку следить за чистотой рук и одежды;  
- закреплять умение работать в коллективе, пользоваться столовыми приборами, правильно вести себя за столом.

**Виды детской деятельности:**

- **игровая** (игровая ситуация, дидактические игры);  
- **коммуникативная** (постановка проблемных вопросов и заданий, объяснение, беседа, подводящий диалог);  
- **познавательно- исследовательская** (практическая деятельность).

**Методы:** словесный, наглядный, практический, игровой.

**Словарная работа:** проговаривание понятий «кулинарное изделие», «выпечка», «электроприборы», «кондитер».

**Индивидуальная работа:** вовлекать в образовательную деятельность малоактивных детей; по мере необходимости оказывать помощь затрудняющимся детям.

**Оборудование:** два стола, клеенка, скатерть, продукты питания (масло, яйцо, мука, разрыхлитель, ванилин, сахар, сметана), противень, чайный сервиз, столовая посуда, предметные картинки.

**Раздаточный материал:** скалки, формочки для печенья, фартуки, косынки.

**Ход НОД:**

**1. Организационный момент. Создание проблемной ситуации.**

(Дети одеты в фартуки и шапочки)

*(Дети встают полукругом)*

Добрый день, ребята. Нам с вами необходимо приготовить угощение для ребят в группе. Скажите, что мы с вами можем приготовить?

*(постряпать печенье).*

Тогда начнём!

## **2. Основная часть.**

Перед вами несколько картинок. Давайте выберем продукты, которые нам понадобятся.

*(проговариваю понятия замесить тесто, раскатать его, с помощью формочек сделать печенье, поставить в духовку).*

Прежде чем приступить к работе с продуктами мы должны с вами *помыть* руки. Мальчики, давайте пропустим девочек вперед.

*(дети моют руки в раковине и вытирают их бумажными полотенцами).*

Перед вами посуда (чашка, венчик, ложка), которая нам понадобится для замеса теста.

**Смешиваем продукты. Помогают все дети** *(масло, сметана, разрыхлитель и ванилин находятся в чашке, дети помогают положить сметану, сахар и перемешать. Педагог добавляет муку и замешивает вручную тесто.)*

Смешиваем все продукты с помощью ....*(венчика)*. Заменить венчик может электроприбор. Как он называется?

*(миксер).*

Какие электроприборы вы видите на нашей кухне? *(электрическая плита, чайник, холодильник).*

Перечислите правила безопасного обращения с электрическими приборами.

*(пользоваться только под присмотром взрослых, не оставлять включённый электроприбор без присмотра).*

Скажите, почему сметану, яйца и масло мы храним в холодильнике?

*(это скоропортящиеся продукты).*

Давайте повторим фразу «скоропортящиеся продукты».

У нас на кухне встроенная электрическая плита. Она разогрета до 220 градусов, поэтому выпечку ставлю в печь и достаю только я.

Назовите профессии, которые связаны с приготовлением пищи?

*(повар, ...)*

Давайте повторим слово «повар».

## **Практическая работа.**

Ребята, мы смешали все продукты, и у нас получилось тесто. Как оно приятно пахнет! *(можно его понюхать)*

Теперь внимательно посмотрите, как последовательно изготовить печенье.

1. Раскатываем из куска теста тонкую лепешку. С помощью какого предмета?

*(скалка).*

2. Кладем с края формочку для печенья острой стороной вниз, нажимаем с усилием.

3. Если есть место кладем еще одну формочку.

4. Готовую форму можно положить на противень.

### ***Самостоятельная работа детей.***

*Педагог наблюдает за работой детей, помогает, хвалит их. Родители помогают детям.*

*Может проходить ситуативный разговор:*

Какое у нас получится печенье?

*(вкусное, сладкое, ароматное).*

А давайте назовем наше печенье.

*(варианты детей).*

Скажите, как вы помогаете родителям на кухне?

*(мою посуду, убираю со стола, режу салат, стряпаю блины).*

### ***Поставили заготовку печенья в плиту.***

*Дети убирают скалки, формочки, посуду со стола в раковину.*

Ребята, печенье у нас получилось достаточно много, хватит и для ребят на угощение, и мы можем попить здесь чай, снять пробу получившегося печенья.

Хотите?

Давайте накроем стол для чаепития.

Какую посуду необходимо поставить на стол?

*(чашки, блюдца, сахарницу, маленькие ложки).*

**Походим все вместе к духовке. Педагог достает противень с печеньем.**

**Педагог делит печенье пополам. Одна часть в тарелку для чаепития.**

**Вторая часть в тарелку для угощения.**

### **3. Подведение итогов.**

**Сели за стол.**

Приятного аппетита!

Получилось у нас печенье для угощения?

Почему печенье получилось сладким?

*(добавили сахара).*

Какие еще продукты мы использовали для замеса теста)

*(масло, мука, яйцо, сметана)*

Ребята, спасибо, что помогли приготовить угощение. Большое спасибо за вашу помощь.





Центр сюжетно-ролевых игр «Кухня»

