

A decorative border surrounds the text. At the top left is a smiling girl with curly brown hair. Next to her is a globe. In the center top are colorful puzzle pieces. To the right is a girl with short dark hair and a smile. Below the globe is a blue and green flask with a green liquid. To the right of the puzzle pieces is a red book with a gold trophy on top. Below the girl with dark hair is a pair of black-rimmed glasses. On the left side, there is a magnifying glass. At the bottom left is a boy with a blue and yellow headband. In the center bottom are a wooden artist's palette with paint, two pencils (one purple, one brown), and a red pencil sharpener. To the right of the sharpener is a red cup filled with various colored pencils. At the bottom right is a girl with red hair in pigtails, wearing a red and white striped shirt and a blue skirt, smiling.

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Детский сад № 252

**Проект познавательно -
исследовательский**
**«Все профессии - нужны,
все профессии – важны!!!**
«Профессия – повар!»
Средняя группа «Дружная» № 2

Подготовили : Суконник Ольга Юрьевна,
Егорова Ирина Сергеевна

Актуальность

В среднем 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 шахте по добычи угля, на борту океанского лайнера и в просторах космоса - везде люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, что поест человек, зависит его настроение и здоровье.

Цель:

познакомить детей с профессией повар, предоставить детям возможность самостоятельно погружаться в реальные практические ситуации в условиях игровой деятельности.

Задачи:

создать условия для:

- Формирования у детей обобщенных представлений о структуре трудового процесса, о трудовых действиях и об оборудовании, инструментах и материалах, необходимых для работы в данной профессии;
- Формирования понимания у детей важности, необходимости и незаменимости этой профессии;
- Формирования интереса к экспериментальной, познавательно — исследовательской деятельности и творческих способностей;
- Обобщения представлений у детей о профессиональной деятельности повара на основе ситуативно-имитационного моделирования, в процессе совместной и самостоятельной деятельности детей посредством реальных практических ситуаций;
- Развития ассоциативного мышления с помощью самостоятельного приготовления блюд;
- Формировать чувство уважения к труду взрослых и бережное отношение.



Методы и приемы:

Рассматривание
картинок,
фотографий

Чтение стихов,
рассказов, сказок
потешек

Беседы

Картотека игр

Памятки

Загадки

Презентация

Продуктивная
деятельность
Встреча с
поваром - мамой

Ожидаемые результаты:

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

Этапы реализации проекта:

1 этап Подготовительный.

- разработка проекта
- пополнение развивающей предметно-пространственной среды:
 - пополнить библиотечку книгами Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе».
 - пополнить уголок «Кухня». Внести атрибуты: фартуки, посуду, овощи, фрукты.
 - внести дидактические и настольные игры: «Профессии»; «У кого что?»; «Собери картинку»; «Кто что делает»;

2 этап. Основной - практический

Организовать образовательную деятельность

Совместная деятельность воспитателя с детьми:

- беседа о поваре, о продуктах питания;
- рассматривание картин, иллюстраций, фотографий;
- чтение художественной литературы;
- экскурсия на кухню;
- дидактические и настольные игры;
- сюжетно – ролевые игры: «Ждем гостей», «Готовим компот для друзей»;
- пальчиковые игры;
- чтение книг с разными рецептами;
- отгадывание загадок о посуде, овощах и фруктах, продуктах.

Самостоятельная деятельность детей:

- рассматривание картин, иллюстраций,
- раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Профессии повара».
- настольные и дидактические игры «Профессии», «Овощи – фрукты», «У кого что», «Подбери картинки для приготовления блюда», «Кому что нужно».
- сюжетно – ролевые игры «Столовая», «Кафе».

Самостоятельная деятельность детей

- рассматривание картин, иллюстраций, фотографий.
- раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Профессии повара».
- настольные и дидактические игры «Профессии», «Овощи – фрукты», «У кого что», «Подбери картинки для приготовления блюда», «Кому что нужно».
- сюжетно – ролевые игры.

Взаимодействие с семьёй

- подборка стихов и придумывание загадок о профессии повар;
- беседы о приготовлении разных блюд;
- приготовление разных блюд с детьми;
- продуктивное занятие с родителем.

3 этап – заключительный:

- - подведение анализа эффективности реализации проекта; определение дальнейших перспектив по данному направлению;
- - обобщение итогов работы с детьми и родителями;
- презентация проекта;
- работа с родителями: совместное приготовление (итоговое мероприятие), альбом «Я готовлю с мамой».

Наш познавательный уголок «Профессии»



Настольная игра «Лото – профессии»



Подготовка овощей для супа и фруктов для компота.



Экскурсия на кухню детского сада



Кухонные принадлежности:



Кухонные принадлежности:



Кухонные принадлежности:



Формы для кондитерских изделий:



Семья Тимофея Высоцкого готовят праздничные блюда на день рождения.



Полина Глущенко помогает готовить фарш на котлеты, и учится раскатывать тесто для слоек.



Уля Черепанова готовит горячие бутерброды с мамой.



Кирилл Андрийце умело раскатывает дрожжевое тесто на пирожки



Ева Хамкова готовит пирожки с бабушкой



Никита Котов с мамой готовит чебуреки



Женя Клинов с мамой готовили картошку золотистую



Василина Щербинина помогает ГОТОВИТЬ вареники с творогом



Кирилл Поташкин с дедушкой готовили печенье на 8 марта



Приготовленные блюда родителями в домашних условиях



Приготовление шоколадного пирога в ресторане



Памятки – подсказки

НАЧИНКИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

«МАРГАРИТА»

томатный соус
200 г моцареллы
базилик



«ГАВАЙСКАЯ»

50 г ананасов
50 г ветчины
3 ст. л. томатного соуса
100 г моцареллы
орегано
черный молотый перец
базилик, орегано



«РЕГИНА»

100 мл томатного соуса
100 г копченого мяса
125 г моцареллы
60 г шампиньонов
30 г сыра "Гауда"
3-4 маслины
свежая зелень



ТЕСТО ДЛЯ ПИЦЦЫ

1 ст. теплой воды
2 ст. муки
2-3 ст. л. оливкового масла
5 г сухих дрожжей
2 ч. л. сахара
1/2 ч. л. соли

«4 СЫРА»

100 мл томатного соуса
100 г моцареллы
30 г сыра "Рокфор"
50 г сыра "Гауда"
50 г козьего сыра
орегано



«КЕБАБ»

40 г моцареллы
100 г куриного мяса
20 г маринованного лука
20 г болгарского перца
10 г острого перца
томатный соус

«ПЕПЕРОНИ»

250 г моцареллы
200 г сырокопченой колбасы
2 помидора
2 ст. л. томатного соуса
1 острый перец

«ДИАБЛО»

250 г моцареллы
5 шампиньонов
100 г салями
2 ст. л. томатного соуса
2 помидора
2 зубчика чеснока
1 острый перец
орегано, базилик

Начинки для тарталеток

Рыбная

200 г скумбрии
(горбуши)
горячего копчения
1 свежий огурец
1 ст. л. майонеза
1 ч. л. горчицы

Яичная

5 желтков
2 ст. л. любой зелени
1 ст. л. творожного сыра
1 ст. л. майонеза
1 ч. л. горчицы, соль,
специи по вкусу

Куриная

300 г отварного
куриного филе
1 болгарский перец
1 свежий огурец
2 ст. л. майонеза

Творожная

100 г творожного
сыра
1 зубчик чеснока
1 ст. л. зелени укропа
соль по вкусу

Ананасовая

1 ст. тертого твердого сыра
1 зубчик чеснока
4 колечка ананаса
1 ст. л. майонеза

Грибная

200 г шампиньонов
100 г твердого сыра
100 г консервированной
кукурузы, зелень укропа
1 зубчик чеснока.



Начинка для перцев



Куриный фарш + отварной бурый рис + репчатый лук + тертая морковь



Шампиньоны + помидор + отварная перловка + лук



Фарш индейки + лук + отварной булгур + помидор



Отварной кус-кус + помидор + рикотта + тертая морковь

Результаты реализации проекта:

- Знание детьми информации о профессии повар, их разновидностях.
- Понимание детьми значимости данной профессии.
- Умение организовать сюжетно – ролевые игры на основе имеющихся знаний.



Спасибо за внимание!