

Проект для детей подготовительной к школе группе

«Поварята!»

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 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: расширение общей осведомленности детей старшего дошкольного возраста в мире профессий, в частности к профессии повара (кондитера).

Задачи:

1. - формировать познавательную активность в ходе работы;
2. - создать условия для развития творческих способностей детей;
3. - познакомить детей с профессией повар;
4. -развивать коммуникативные навыки;

5. -развивать связную речь, мелкую моторику рук, воображение, память;
6. -развивать образное и пространственное мышление, побуждать детей к творчеству и самостоятельности;
7. - развивать любознательность, интерес к данной профессии;
8. - воспитывать уважение к труду;
9. Учить совместному труду.

Срок реализации: 1 месяц.

Участники проекта: воспитанники, воспитатели, родители, повар.

Проблема: многие дети не интересуются трудом взрослых, не хотят трудиться самостоятельно.

Ожидаемый результат:

1. вызвать интерес к окружающему миру;
2. -расширить у детей знания и представления о профессиях;
3. - совместная деятельность специалистов детского сада 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. Подготовительный

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 *«Поварята»*.

2.Формирующий

Социально-коммуникативное развитие:

Развивать умение детей различать в предметах одинаковое и разное; развивать внимательность, умение обобщать; развивать связную речь

Сюжетно ролевая игра - развивать у детей интерес и уважение к профессии повара; воспитывать внимательное отношение к посетителям, культуру общения.

Художественно-эстетическое развитие:

Рисование, лепка из пластилина

Речевое развитие

Словесная игра - развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.

Чтение художественной литературы - поддерживать и закреплять интерес к художественной литературе, как средству получения новой информации.

Познавательное развитие:

Дидактическая игра - развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря, закрепить знания о столовой посуде.

Беседа с детьми о профессии повар;

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

Физическое развитие

Игры соревнования *«Кто быстрее и красивее накроет на стол»*

Трудовое воспитание: закрепление навыков дежурства по столовой.

Итог: Совместное приготовление еды с мамами.

3. Заключительный

Обобщение итогов работы с детьми и родителями.

Презентация проекта

Совместный труд с мамами и чаепитие.

Работа с родителями: совместное приготовление (итоговое мероприятие), альбом «Я готовлю с мамой».

Стратегия реализации проекта

Месяц/неделя	Содержание работы	Участники	Предметно – пространственная развивающая среда
1 неделя	1.«Собери сервиз» 2. «Столовая(Кафе)» 3. «Варим компот» 4. Д/и «Посуда»	Воспитанники, воспитатель	Социально-коммуникативное развитие; Речевое развитие; Познавательное развитие
2 неделя	1.«Готовим борщ». 2. «Пицца для друга» 3. Б. Заходер «Все работы хороши» 4. «Ждём гостей»	Воспитанники, воспитатель	Социально-коммуникативное развитие; Художественно-эстетическое развитие; Речевое развитие; Познавательное развитие
3 неделя	1.«У кого что?» 2.«Приглашение в гости» 3.«Украшь фартук повара» 4. Экскурсия на кухню	Воспитанники, воспитатель, повар	Социально-коммуникативное развитие; Художественно-эстетическое развитие; Познавательное развитие
4 неделя	1.«Собери картинку крышек» 2. «Сервируем стол к обеду» 3. В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе» 4.«Кто быстрее и красивее накроет на стол»	Воспитанники, воспитатель, инструктор по физической культуре	Социально-коммуникативное развитие; Речевое развитие; Физическое развитие
Сотрудничество с родителями: совместное приготовление (итоговое мероприятие), альбом «Я готовлю с мамой».			

Вывод: 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.

Перспектива: В будущее планирую разрабатывать новые проекты, так как такая форма работы позволяет более тесно сотрудничать с родителями и помогает им больше узнать о жизни ребенка в детском саду.

Стихи о профессии «Повар» Б.Заходер

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!

«Экскурсия на кухню детского сада»

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

Предварительная работа: инструктаж детей о правилах поведения на кухне.(повара: Галина Федоровна, Ольга Николаевна).

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)

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. Предлагаю каждому из вас назвать по одному предмету кухонной посуды, о которой нам рассказала повар (Ответы детей)

Поблагодарите наших поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды.

Приложение № 3

Дидактическая игра «Сервируем стол»

Перед вами на картинке темные пятна - тени. Нужно сверху положить на каждую тень подходящую по форме посуду: тарелку, вилку, нож, ложку.

Дидактическая игра «Собери сервиз»

Дети рассматривают картинки чайных сервизов, имеющих разный стиль украшения и сюжет (с цветочками, с горохом, с животными). Детям предлагается назвать посуду, входящую в состав чайного сервиза (чашка, блюдце, заварочный чайник, сахарница). Затем воспитатель просит выделить основные признаки каждого набора (по цвету, сюжету, величине, расположению изображения). За правильные ответы дети получают фишку. Выигрывает тот, у кого к концу игры их будет больше. Цель игры: знакомство с понятием сервиз, определение признаков его классификации, выделение художественно-эстетическим особенностей оформления посуды из одинакового сервиза.

Дидактическая игра «Варим компот», «Готовим борщ»

Каждый ребёнок получает банку (кастрюлю), определяет, какой компот (Борщ) в ней будет, затем самостоятельно подбирает фрукты, выкладывает на контурные изображения, хорошо совмещая края, правильно их называет. В качестве итога дети образуют относительные прилагательные, рассказывая друг другу о том, кто какой компот сварил.

Дидактическая игра «Ждем гостей»

Цель: развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря.

Ход игры: воспитатель говорит, что сегодня к нам придут гости, давайте накроем праздничный стол. Я буду называть вам угощение или продукты, а вы мне скажете, куда нужно это положить:

Соль -...в солонку

Салат -...в салатницу

Сахар –... в сахарницу

Конфеты –... в конфетницу

Масло –... в маслѐнку

Хлеб – в хлебницу

Селедку -...в селедочницу

Фрукты – ...в вазу

Дидактическая игра « У кого что»

Цель: расширять представления детей о разнообразных профессиях, их названиях и роде деятельности. Знакомить с орудиями труда, инструментами нужными людям этих профессий, соотносить их. Воспитывать уважение к труду взрослых.

Ход игры: Участникам предлагается по очереди назвать профессии, которые они уже знают и инструменты которые нужны людям этих профессий, затем пробовать соотносить действия людей с их профессией, образовывать от существительных соответствующие глаголы (*воспитатель – воспитывает, строитель - строит и т. д.*).

Приложение № 4

Сюжетно – ролевая игра « Приглашение в гости»

Цель Закрепление культурных навыков, сообщение ребятам некоторых знаний по домоводству (уборка комнаты, сервировка стола).

Задачи: Совершенствовать умения самостоятельно создавать для задуманного сюжета игровую обстановку. Формирование ценных нравственных чувств (гуманности, любви, сочувствия, культуры поведения в общественных местах, положительных взаимоотношений между детьми при распределении ролей.

Игровой материал. Кукольная посуда, воображаемое угощение, предметы-заместители; столы со скатертями, чайные приборы, вазы, чай, пироги.

Подготовка к игре. Этические беседы: «Ждем гостей» и «Идем в гости». Разучивание песенки «К нам гости пришли». Составление плана игры.

Игровые роли. Хозяйева и гости.

Ход игры. Воспитатель может проводить игру в разных вариантах. Ребята могут играть в своей группе в воображаемой ситуации, а могут пригласить гостей из другой группы.

Подготовку к игре педагог начинает с беседы, в которой сообщает, что правила игры требуют, чтобы хозяйева были вежливы по отношению к гостям,

предупредительны, употребляли вежливые слова: «будьте добры», «пожалуйста», «спасибо», «кушайте на здоровье» и, т. д.

После этого все игровые действия разворачиваются вокруг подготовки к приему гостей и заботы о них. Воспитатель сообщает ребятам, что перед приходом гостей хозяева должны убрать квартиру, украсить ее цветами, накрыть на стол, правильно расставить приборы. Затем взрослый предлагает ребятам договориться, как они встретят гостей, чем их займут.

Также педагог может разучить с детьми куплет известной песенки с хлопками:

К нам гости пришли,
Дорогие пришли,
Мы не зря кисель варили,
Пироги пекли.
И с капустой пирог,
И с картошкой пирог.
А который без начинки —
Самый вкусный пирог!

Затем воспитатель предлагает детям самостоятельно составить план игры, что, как и зачем будет происходить в ней. Он может подать некоторые идеи более интересного развития сюжета, но основное содержание должны придумать сами ребята.

Один из вариантов игры может быть следующим. Когда «гости» пришли, «хозяева» правильно рассаживают их, предлагают самые удобные места. Во время чаепития гостей занимают интересной беседой, их приветливо угощают: «Кушайте, пожалуйста», «Попробуйте этот пирог», «Не хотите ли еще чаю или сока?».

После чаепития «хозяева» с помощью воспитателя развлекают гостей коллективными песнями, загадками, подвижными или словесными играми. Все это «хозяева» заранее обсуждают и готовят, распределяя, кто какие развлечения будет проводить.

По окончании игры педагогу необходимо коллективно обсудить все ошибки, допущенные хозяевами или гостями.

Сюжетно – ролевая игра «Столовая(Кафе)»

Цели: Научить самостоятельно распределять роли и действовать в соответствии с ролью.

Задачи:

Образовательные: Знакомить детей с профессиями повара, кулинара, официанта. Знакомить с правилами правильного питания. Дать информацию о вредной и здоровой пище.

Развивающие: Самостоятельно создавать для задуманного игровую обстановку. Способствовать формированию умения творчески развивать сюжеты игры.

Воспитательные: Заботливое отношение друг к другу. Заботиться о себе, о своем организме (здоровое питание) .

Активизация словаря: повар, официант, администратор, посетители, здоровое питание.

Интеграция образовательных областей:

Социализация, познание, коммуникация, безопасность, труд, чтение художественной литературы.

Предварительная работа:

1. Наблюдение за работой няни.
2. Наблюдение за приготовлением еды дома мамой на кухне.
3. Беседа о труде работников столовых, кафе. О том что готовит мама.
4. Рассматривание фотоиллюстраций о продуктах питания, о приготовлении блюд.

Роли: повар, кулинар, грузчик, официант, посетители кафе, столовой.

Предметно-игровая среда:

Колпак белый (2 шт.), фартук (2 шт.), посуда кухонная детская, посуда столовая детская, посуда чайная детская, плита, муляжи продуктов, овощей, фруктов, меню, подносы детские, трубочки для коктейля, коробочки из-под соков, йогуртов.

Игровые действия и ситуации:

В столовой стоят столы и стулья для посетителей. Повара готовят вкусную еду на кухне, варят пельмени, пекут пирожки, варят борщ, супы, жарят котлеты. В столовой кормят шоферов, рабочих, строителей, моряков, учеников в школе.

На столах стоят салфетки, вазочки с цветами. Официанты подают еду посетителям, вежливо с ними разговаривают, дают книжечку с меню, чтобы выбрать еду по желанию посетителя.

Посетители платят за обед в кассу, им выдают чек.

В кафе люди приходят не только поесть, но и послушать музыку.

Отмечаем день рождения, танцуем, поем караоке. Официанты вежливы с посетителями, приносят еду, сладкую воду. На столах красивая посуда, цветы. Музыканты красиво играют и поют.

Посетители, уходя, благодарят за доставленное удовольствие.