**Проект «Вкусная профессия — повар»**

**во второй младшей группе № 8**

**Подготовили**: воспитатели Ермакова И.Г., Федотова Т.А.   
  
**Актуальность проекта:**  
 Формирование первичных представлений о труде взрослых детей раннего возраста начинается со знакомства с трудом сотрудников детского сада; трудом помощника воспитателя, медсестры, дворника, шофера, повара, постоянно подчеркивается их забота о детях.  
 Ознакомление детей с трудом взрослых является сложным видом социально-личностного их развития, требующего специально организованной деятельности и создание условий для самостоятельных игр. Систематическая работа педагога по ознакомлению воспитанников с трудом повара окажет огромное влияние на развитие их социального опыта, воспитание положительного отношения и уважения к труду и профессии.

**Проблема:**  
 В связи с возрастными особенностями 3-4 лет, у детей наблюдаются зачатки ещё не сформированных игровых умений, низкая активность в сюжетно-ролевых играх, отражающих труд взрослых, однообразие сюжета, не особо развит интерес к труду.  
 При проведении бесед отмечается затруднения, при ответах на вопросы: «Кто приготовил нам суп? Зачем это нужно людям?» не все дети узнают и называют орудия труда, которые имеют отношение к профессии повар. Педагогу необходимо помочь детям, подсказав новые действия с игрушками , в каком направлении продолжить игру. В связи с этим у нас возникла потребность в разработке проектной деятельности по ознакомлению детей с профессией повара, которая расширит знания детей, обогатит игровую деятельность.  
  
**Вид проекта:** групповой, творческий, информационный, игровой  
**Продолжительность**: краткосрочный  
**Вид проекта**: групповой, игровой, комплексный  
**Тип проекта:** информационно – ориентированный  
**Участники проекта**: дети, родители воспитанников, воспитатели

**Цель:** Дать детям конкретные знания и представления о профессии повара

**Задачи:**

-Познакомить с профессией повар, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками.

-Закрепить знания детей о столовой посуде.

-Воспитывать уважение к труду

**Предполагаемые итоги реализации проекта:**  
-Расширить представление детей о профессии повар.  
-Понимание детьми значимости данной профессии.  
-Умение детей с помощью педагога организовать сюжетно–ролевые игры на основе полученных знаний о профессии повар.  
-Проявление признательности и уважения к труду взрослых.

**Основные направления реализации проекта:**  
– совместная деятельность воспитателя с детьми: наблюдение за работой повара, чтение художественной литературы, сюжетно-ролевые игры, беседы с детьми, изготовление работ из пластилина, выполнение аппликаций, рисунков, подвижные, пальчиковые и дидактические игры, экскурсия на кухню д/с.  
– совместная деятельность родителей и детей – наблюдение за мамой или папой во время приготовления блюд, совместная работа на домашней кухне (фото)

**Этапы реализации проекта:**

**1 этап — подготовительный**

-Подбор художественной литературы;

-подбор соответствующих иллюстраций;  
-подготовка наглядных пособий для изготовления аппликаций, лепки, рисования;

-пополнение развивающей среды (атрибуты: фартуки, посуду, овощи, фрукты;

дидактические и настольные игры)

**2 этап — основной:**

**Познавательное развитие**

Беседы «Знакомство с профессией повар», «Что такое кафе?», «Правила этикета за столом»

Видеофильм «Повар»

Экскурсия на кухню д/с

Дидактические и настольные игры: «Что положим мы в салат?», «Профессии», «Варим компот», «Чудесный мешочек», «Что лишнее?», «Овощи и фрукты», «Пирожки», «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?»

Мини огород «Лук для иммунитета» (родители)

**Социально-коммуникативное развитие**

Сюжетно-ролевые игры «сварим вкусный суп», «Сервируем стол», «Кафе»

Совместное изготовление атрибутов для сюжетно – ролевой игры «Повар» (родители)

Шитье фартуков, полотенец, прихваток (родители)

Фото «Готовим дома» (родители)

**Речевое развитие**

Артикуляционная гимнастика «Блинчики», «Вкусное варенье»

**Художественно-эстетическое развитие**

Чтение художественной литературы Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе»

Разучивание стихотворения о поваре

Загадки

Раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда»

Лепка «Укрась тарелочку» (пластилинография)

Аппликация «Яичница»

Конструирование из бумаги «Морковь»

Рисование «Фартук и колпак для повара»

**Физическое развитие**

Подвижные игры «Ягодка малинка», «Повар и котята»

Пальчиковые игры «Капуста», «Апельсин»

**3 этап — заключительный:**  
Анализ полученных результатов  
Выставка детских работ  
Фотовыставка «Готовим дома»

**Экскурсия на кухню**

**Воспитатель**: есть такая очень важная и нужная профессия -  повар. Я приглашаю вас на экскурсию на нашу кухню. Там мы с вами познакомимся с  поваром ….  
*Дети вместе с воспитателем идут на кухню,  там их встречает повар.*  
**Воспитатель:** посмотрите какая кухня большая и светлая.  
**Повар**: ребята, а дома в чём готовят суп?  
Дети: в кастрюле.  
**Повар**: в каких кастрюлях маленьких или больших?  
**Дети**: в больших и маленьких.  
**Повар**: я покажу, в какой кастрюле я буду готовить вам суп (показывает кастрюли).  
**Воспитатель**: дети, почему такие большие кастрюли?  
**Дети:** много готовят.  
**Воспитатель**: Надежда Фёдоровна, расскажите нам, какие предметы вам помогают в работе?  
*Повар показывает предметы и рассказывает для чего они нужны.*  
**Воспитатель:**ребята, для чего повару нож?  
**Дети**: чтобы резать овощи, хлеб, чистить картошку и т.д.  
**Воспитатель**: для чего половник?  
**Дети**: им   наливают суп.  
**Воспитатель**: для чего сковородка?  
**Дети**: жарить.  
**Воспитатель**: зачем нужны кастрюли?  
**Дети**: что бы варить в них.  
**Воспитатель:**  мясорубка для чего?  
**Дети**: рубить овощи, мясо.  
**Воспитатель**: Ольга Владимировна ,расскажите, что Вы приготовили  сегодня на обед? *(рассказ повара*).  
**Воспитатель**: Спасибо вам за рассказ, а нам пора в группу. Ребята, давайте приготовим обед для наших кукол. *В группе организуется сюжетно-ролевая игра «Обед для кукол»*

**Пальчиковая гимнастика «Апельсин»**   
Мы делили апельсин,  
Много нас, а он один. (пальцы соединены широко, как будто держат мяч)  
Эта долька для ежа. (скрестить мизинцы)  
Эта долька для чижа. (безымянные)  
Эта долька для утят. (средние)  
Эта долька для котят. (указательные)  
Эта долька для бобра. (большие)  
А для волка кожура. (запястья соединить, пальцы врозь)  
Он сердит на нас, беда! (зубы из пальцев)  
Разбегайтесь кто куда! (руки прижали к ушам)  
  
**Пальчиковая гимнастика «Капуста»**  
Мы капусту рубим, (ребром правой ладошки бьём по ладошки левой руки)  
Мы морковку трём, (кулачком правой руки трём о ладошку левой)  
Мы капусту солим, (кончиками пальцев солим)  
Мы капусту мнём. (левая рука жмёт правую).

**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 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 достат названный педагогом предмет.  
  
**«Пирожки»**  
**Цель:** развитие осязательных ощущений руки.  
Оборудование: пирожок–две склеенные поролоновые пластины, между которыми находится начинка (вклеен горох, фасоль или греча).  
Содержание: педагог дает ребенку пирожок. Ребенок, сдавливая большим и указательным пальцами поролон, должен определить и сказать, какая начинка в пирожке.  
Лучше предложить несколько пирожков с разной начинкой.  
  
**«Что лишнее».**  
**Цели и задачи:** Развивать умение детей различать в предметах одинаковое и разное. Развивать внимательность, умение обобщать. 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 и задачи:** Развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.  
Ведущий говорит:  
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.  
Примечание: так же можно играть и в другие словесные игры: Варим суп, делаем салат, печём пирог ..  
  
**Словесная игра «Ждём гостей».**  
**Цели и задачи:** Развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря.  
Ведущий говорит:  
Сегодня к нам придут гости. Давайте накроем праздничный стол.  Я буду называть вам угощение или продукты, а вы мне скажете, куда нужно это положить.  
Например:  
Сахар – в сахарницу, конфеты – в конфетницу, масло – в маслёнку, хлеб – в хлебницу, фрукты – в вазу и т.д.  
  
**"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.  
   
**"Профессии"**  
**Цель.**Формировать умения называть профессии и действия, которые совершаются ими.  
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 незнакомыми, 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".

**Загадки об овощах, фруктах, поваре.**  
•Зелёный полосатый шар,  
С начинкой алой словно жар,  
Лежит на грядке, словно груз,  
Скажите, что это. (Арбуз)  
   
•С оранжевой кожей,  
На мячик похожий,  
Но в центре не пусто,  
А сочно и вкусно. (Апельсин)  
   
•Он почти как апельсин,  
С толстой кожей, сочный,  
Недостаток лишь один –  
Кислый очень, очень. (Лимон)  
   
•Ну а это угадать  
Очень даже просто:  
Апельсин, ни дать, ни взять,  
Только меньше ростом. (Мандарин)  
   
•Ужин этот лучший самый,  
Рада я и Миша рад,  
Ведь сегодня наша мама  
Нам купила ... (виноград)  
   
•Огурцы они как будто,  
Только связками растут,  
И на завтрак эти фрукты  
Обезьянам подают. (бананы)  
   
•Не в лесах и не в садах,  
Не у вас и не у нас,  
А в тропических полях  
Вырастает ... (ананас)  
   
•Из растительных продуктов,  
Из известных ягод, фруктов,  
Из всего, что сладко, сочно,  
Что съедобно и не очень,  
Детям всем на объеденье,  
Можем мы сварить ... (варенье)  
   
• •Внутри он красный бархатный,  
снаружи зеленый гладенький (арбуз)  
   
•Золотистый и полезный,  
Витаминный, хотя резкий,  
Горький вкус имеет он…  
Обжигает… Не лимон. (Лук)  
   
•Как на грядке под листок  
Закатился чурбачок –  
Зеленец удаленький,  
Вкусный овощ маленький.  
(Огурец)  
   
•Огородная краля  
Скрылась в подвале,  
Ярко-жёлтая на цвет,  
А коса-то, как букет. (Морковь)  
   
•Зелёная толстуха  
Надела уйму юбок.  
Стоит как балерина,  
Из листьев пелерина. (Капуста)  
   
•В огороде - жёлтый мяч.  
Только не бежит он вскачь,  
Он как полная луна.  
Вкусные в нём семена. (Тыква)

**Загадки про повара**  
В ресторане их найду я –  
Эти люди в колпаках  
Над кастрюлями колдуют  
С поварешками в руках.  
   
Скажи, кто так вкусно  
Готовит щи капустные,  
Пахучие котлеты,  
Салаты, винегреты,  
Все завтраки, обеды?  
   
У певицы есть соседи –  
Близнецы Денис и Федя.  
Воду варят вечерами,  
Значит будут …  
   
Каждое его творенье –  
Просто сказка, объеденье,  
Мысли, творчества полет.  
Тот, кто пробовал, поймет.  
   
Приготовит мама суп  
Малышам из разных групп,  
Ловко вылепит котлеты  
И нарежет винегреты.  
И с такой умелой мамой  
Я бываю сытый самый!  
   
Он у плиты творит,  
Как на крыльях он парит.  
Все бурлит вокруг него,  
Кухня – кузница его.