Муниципальный этап краевого конкурса

методических разработок на лучшую практику

профориентационного мероприятия в 2022 году

Номинация: «ПРОФмастер»

**Повар – профессия древнейшая, профессия важнейшая.**

Гузий Светлана Анатольевна

МБДОУ ДСОВ № 35 «Алёнушка»

воспитатель

**Пояснительная записка**

**Название работы:** Повар – профессия древнейшая,профессия – важнейшая.

**Краткое содержание:**

На первом этапе способствовали формированию у детей внутренней мотивации приём «Рассудим спорщиков». Важность профессии, её секреты.

Разговаривали с поваром по телефону.

На втором этапе подводили детей к планированию деятельности. Для этого отправились на экскурсию, на кухню.

В ходе третьего этапа дети узнали, об особенностях работы повара, как называется место, где готовят вкусную и полезную еду (пищеблок).

На четвертом этапе провели рефлексии по итогам деятельности.

**Актуальность:** Формирование представлений детей о мире труда и профессий – это необходимый процесс, который актуален в современном мире.

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. 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 угольной шахе, на борту океанского лайнера и в просторах космоса — всюду люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, как накормит человека, зависит его настроение и здоровье.

Новизна в системе воспитания детей, важное место занимает трудовое, нравственное, эстетическое воспитание подрастающего поколения. Кулинария – искусство приготовления пищи. Важно не только правильно готовить, но и правильно питаться. Умение вкусно готовить хорошая привычка. Умение красиво подать блюдо, правила сервировки — воспитывает эстетический вкус.

**Цель:** воспитывать уважение к человеку по профессии повар и его труду.

Задачи:

- уточнить представления детей о профессии повара;

- обратить внимание на особенность этой профессии, показать, чем она интересна;

- создать ситуацию, в которой дети проявят доброжелательность и уважение к человеку по профессии повар;

- подвести к выводу о том, что эта профессия важна.

**Область применения:** данной разработка может применяться педагогами, работающими с детьми дошкольного возраста при решении задач образовательной области «Социально-коммуникативное развитие».

**Возрастная группа:** старшая группа комбинированной направленности для детей с ТНР возрасте (5-6 лет).

**Результаты:**

Дети ориентируются в профессии повара и орудиях труда необходимых для работы; наблюдается наличие познавательного интереса; наблюдается умение работать в группе, вступать в диалог. Проявляется признательность и уважения к труду взрослых.

**Сценарий образовательного мероприятия**

**по теме «**Повар – профессия древнейшая,профессия – важнейшая»

**Возраст воспитанников:** старший дошкольный (шестой год жизни)

**Виды деятельности:** коммуникативная, познавательно-исследовательская, игровая, двигательная

**Образовательные области:** социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, физическое развитие

**Цель:** воспитывать уважение к человеку по профессии повар и его труду.

**Задачи:**

- уточнить представления детей о профессии повара;

- обратить внимание на особенность этой профессии, показать, чем она интересна;

- создать ситуацию, в которой дети проявят доброжелательность и уважение к человеку по профессии повар;

- подвести к выводу о том, что эта профессия важна.

**Материал.** Картинки с изображением профессий, двух ярусное игровое поле, иллюстрации «Что нужно повару для работы», мяч, атрибуты для игровой ситуации «День рождения малыша»

**1 этап:** Организационный момент (мотивационный настрой на работу).

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **Обратная связь на высказывание детей/примечание** |
| Ребята на завтрак ели вкусную кашу. Таня сообщила , что это её бабашка приготовила такую кашу рисовую она же работает поваром на кухне в детском саду. Как вы думаете, важна ли профессия повара?  Чтобы ответить на этот вопрос, нужно больше узнать о труде повара.  Хотите узнать секреты его профессии? Скажите, кто хочет быть сильным, здоровым и веселым? Что необходимо  для этого?  Для того чтобы мы могли двигаться, мы должны питаться.  Если не заправлять машину, она сможет двигаться? 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.  А что вы любите кушать?  А все ли продукты можно есть в сыром виде? Где можно взять продукты?  А где они хранятся? (в холодильнике)  Кто вам дома готовит обед  Ребята, а кто в детском саду нам готовит еду? (повара) бабашка нашей Тани Елена Николаевна.  Как вы думаете, важна ли профессия повара?  Лёгкая она? *(рассуждения детей)*  Хотите узнать секреты его профессии? Чем интересна его работа? Чем трудна?  Давайте позвоним Таниной бабушке и устроим экскурсию - на кухню, выясним всё  о профессии повара.  Хочу напомнить, что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты, острые предметы, горячая еда. Поэтому, очень прошу вас, быть осторожными. Чувствуете, как вкусно пахнет?» | *рассуждения детей.*  *ответы детей; итог- питание*  *Если дети не отвечают*  *в магазине, на рынке, в холодильнике и т. д.)* |

**2 этап:** Основной этап (экскурсия на кухню)

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **Обратная связь на высказывание детей/примечание** |
| Дети заходят на кухню, где их встречает повар, здороваются.  Меня зовут Елена Николаевна, а кухня – это моё рабочее место, ещё оно называется пищеблок, где мы с моим помощником каждый день готовим для вас вкусную еду. Ребятки, что вы сегодня ели на завтрак?  Приготовили кашу наши повара. Для этого они пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Повар 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.  Елена Николаевна рассказывает, 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 детей:  Почему?  А что сегодня ждет наш ребят на обед и полдник?  Ответы детей  А какая кухонная посуда будет использоваться поварами?   Ответы детей:  Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?  Повар рассказывает - 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 сковорода. Для процеживания сваренных макарон нужен большой дуршлаг. Есть на кухне терки, чтобы натереть сыр или морковку для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок.  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. Расскажите, пожалуйста, а надо ли учиться, чтобы стать поваром?»  Елена Николаевна рассказывает, конечно, надо долго учиться, чтобы хорошо и вкусно готовить. На самом деле готовить, это не простое занятие, ведь надо сделать так, чтобы вкусными оказались супы, сваренные в огромной кастрюле. Нужно уметь готовить и каши, и компоты, жарить котлеты, блины, мясо, испечь булочки и пироги. Пища готовиться по рецептам. Красиво сервируется стол, и подаётся к столу.  Дети благодарят поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды. Приглашают в группу в гости. | *Ответы детей*  *Если дети затрудняются*  *В детском саду много детей их всех нужно накормить.*  *Если дети затрудняются*  *Большая посуда, кастрюли, тазы, ковш, вёдра.* |

**3 этап:** Совместная работа

|  |  |
| --- | --- |
| **Содержание** | **Обратная связь на высказывание детей/ примечание** |
| Затем все возвращаются в группу.  Проводится дидактическая игра. «Кому, что нужно для работы» Ребята крутят барабан, выбирают нужные картинки, кладут их на нижнее поле и объясняют кому, что нужно для работы.  Следующая игра «Назови предметы помощники».  Ребёнок бросает мяч, называя предметы необходимые повару , а дети возвращают мяч и называют, что этим предметом делают:  кастрюля (варят суп, борщ, какао, компот)  половник (наливают борщ, суп)  ведро (ёмкость для переноса продуктов)  сковорода (жарят котлеты)  чашки  дуршлаг (процеживают сваренные макароны)  тёрка (трут овощи, сыр)  Игровая ситуация «День рождения малыша» Сервировка стола, чаепитие.  Подведение итогов. | *Если дети затрудняются*  *( моют овощи, делают салаты, трут сыр)* |
| ***4* этап:** Заключительный этап (подведение итогов)   |  |  | | --- | --- | | **Содержание** | **Обратная связь на высказывание детей/ примечание** | | А из того, что мы делали, что вам было интересным? Что сложным? Что понравилось больше всего? | *Ответы детей* | | Ребята, как вы думаете, важна ли профессия повара? Для чего она  нужна?  *(Дети объясняют важность и значимость профессии повара для человека).* |  | | |