

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 подвели 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 шахте, 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 разработкой 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 инструментах 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 бабушка приготовила такую кашу рисовую она же работает поваром на кухне в детском саду. Как вы думаете, важна ли профессия	рассуждения детей.

<p>повара?</p> <p>Чтобы ответить на этот вопрос, нужно больше узнать о труде повара.</p> <p>Хотите узнать секреты его профессии?</p> <p>Скажите, кто хочет быть сильным, здоровым и веселым? Что необходимо для этого?</p> <p>Для того чтобы мы могли двигаться, мы должны питаться.</p> <p>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.</p> <p>А что вы любите кушать?</p> <p>А все ли продукты можно есть в сыром виде? Где можно взять продукты?</p> <p>А где они хранятся? (в холодильнике)</p> <p>Кто вам дома готовит обед</p> <p>Ребята, а кто в детском саду нам готовит еду? (повара) бабашка нашей Тани Елена Николаевна.</p> <p>Как вы думаете, важна ли профессия повара? Лёгкая она? (рассуждения детей)</p> <p>Хотите узнать секреты его профессии?</p> <p>Чем интересна его работа? Чем трудна?</p> <p>Давайте позвоним Таниной бабушке и устроим экскурсию - на кухню, выясним всё</p>	<p>ответы детей; итог- питание</p> <p>Если дети не отвечают в магазине, на рынке, в холодильнике и т. д.)</p>
--	---

<p>о профессии повара.</p> <p>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?»</p>	
---	--

2 этап: Основной этап (экскурсия на кухню)

<p>Содержание</p>	<p>Обратная связь на высказывание детей/примечание</p>
<p>Дети заходят на кухню, где их встречает повар, здороваются.</p> <p>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.</p> <p>Ребятки, что вы сегодня ели на завтрак?</p> <p>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.</p>	<p>Ответы детей</p> <p>Если дети затрудняются</p> <p>В детском саду много детей</p>

<p>Покажите нам, пожалуйста, посуду, в которой варят детям на завтрак.</p> <p>Елена Николаевна рассказывает, вот в этой большой кастрюле наши повара варят для детей какао.</p> <p>Дети, как вы думаете, почему на кухне детского сада такие большие кастрюли?</p> <p>Ответы детей:</p> <p>А у вас дома есть такие кастрюли?</p> <p>Ответы детей:</p> <p>Почему?</p> <p>А что сегодня ждет наш ребят на обед и полдник?</p> <p>Ответы детей</p> <p>А какая кухонная посуда будет использоваться поварами?</p> <p>Ответы детей:</p> <p>Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?</p> <p>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</p>	<p>их всех нужно накормить.</p> <p>Если дети затрудняются</p> <p>Большая посуда, кастрюли, тазы, ковш, вёдра.</p>
--	---

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. Пицца готовится по рецептам. Красиво сервируется стол, и подаётся к столу.

Дети благодарят поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды. Приглашают в группу в гости.

3 этап: Совместная работа

Содержание	Обратная связь на высказывание детей/ примечание
<p>Затем все возвращаются в группу.</p> <p>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.</p> <p>Следующая игра «Назови предметы помощники».</p> <p>Ребёнок бросает мяч, называя предметы необходимые повару , а дети возвращают мяч и называют, что этим предметом делают:</p> <p>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)</p> <p>Игровая ситуация «День рождения малыша» Сервировка стола, чаепитие.</p> <p>Подведение итогов.</p>	<p>Если дети затрудняются (моют овощи, делают салаты, трут сыр)</p>

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).	









