

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Петрозаводского городского округа
Детский сад комбинированного вида №7 «Ауринко»

Проект

Вкусные профессии

для детей младшего дошкольного возраста

Выполнили: Мокрецова Ксения Петровна
Рулёва Любовь Сергеевна
Воспитатели 2 младшей
группы Цветочный город

г. Петрозаводск

2024

1	Тема	«Вкусные профессии»
2	Тип проекта	Информационный, ролево- игровой
3	Руководители проекта	Воспитатели: Мокрецова К.П., Рулёва Л.С.
4	Сроки реализации проекта	Средней продолжительности
5	Участники проекта	Воспитатели, родители, дети 3-4 года

Пояснительная записка

Духовность и нравственность, широкий кругозор, цивилизованность и образованность, бережное отношение ко всему живому и окружающему, то есть культура и сознание, - прежде всего в этом остро нуждаются современные дети. Дети младшего дошкольного возраста находятся у истоков познания окружающего мира. Начиная с младшего возраста, проводится работа по ознакомлению с окружающим миром и социальной действительностью. Детям этого возраста свойственна большая эмоциональная отзывчивость. Чрезвычайно важно не упустить момент для воспитания в них добрых чувств к окружающим людям и формированию положительного отношения к труду. Формирование первичных представлений о труде взрослых во 2 младшей группе начинается со знакомства с трудом сотрудников детского сада: трудом помощника воспитателя, медсестры, повара, дворника, шофера, постоянно подчеркивая их заботу о детях. Все дети (особенно малыши) очень любят сладости. Знакомство с видами кондитерских изделий, а так же с трудом того, кто их изготавливает, будет способствовать активизации познавательного интереса детей, желанию узнавать новое о такой близкой им теме. Кроме того, дети с младшего возраста проявляют интерес к различным продуктам и процессу приготовления пищи. Главная задача нас, как воспитателей – вызвать у детей чувство уважения к людям труда, желание оказать им посильную помощь, как например: все съесть за обедом, чтобы порадовать повара. В связи с этим у нас возникла потребность в разработке проектной деятельности по ознакомлению детей с профессией повара, кондитера. Одним из требований ФГОС ДО к структуре ООП ДО является обеспечение деятельности направленной на создание условий социальной ситуации развития дошкольников, открывающей возможности позитивной социализации ребёнка, его всестороннего личностного морально-нравственного и познавательного развития, развития инициативы и творческих способностей на основе соответствующих дошкольному возрасту видов деятельности (игры, изобразительной деятельности ит.п.). Посредством изобразительной деятельности и сюжетно-ролевых игр в рамках темы, а так же мастер-классам для родителей по приготовлению простых десертов, дети получают возможность активно участвовать в увлекательном для них процессе приготовления (изготовления) «сладостей».

Актуальность проекта:

Одним из требований ФГОС ДО является обеспечение деятельности, направленной на создание условий социальной ситуации развития дошкольников, открывающей возможности позитивной социализации ребёнка, его всестороннего личностного морально- нравственного и познавательного развития, развития инициативы и творческих способностей. Все дети очень любят сладости. Знакомство с видами кондитерских

изделий, а так же трудом того, кто их изготавливает, будет способствовать ранней профориентации, активизации познавательного интереса детей, желанию узнавать новое о такой близкой им теме, развитию инициативы и творческих способностей. Мы считаем что полученные в ходе реализации данного проекта знания, дети могут использовать не только в игре, но и в социуме.

Цель: Формирование целостного представления дошкольников о профессиях: повар, кондитер, пекарь, для ранней профориентации и развития творческой, познавательной исследовательской активности детей.

Задачи:

1. Познакомить с профессиями повар, кондитер и их трудовыми процессами, с предметами - помощниками, необходимыми для работы, видами кондитерских изделий.
2. Пополнить словарь детей названиями трудовых действий, орудиями труда кондитера, видами кондитерских изделий, и т.п.
3. Развивать познавательный интерес, творческое воображение, память.
4. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к результатам труда взрослых.

Практическая значимость:

Проект знакомит с профессиями повара, кондитера и их трудовыми процессами, с предметами - помощниками, необходимыми для работы, видами кондитерских изделий. Развивает познавательный интерес, творческие способности, речь. Воспитывает уважение к труду взрослых, бережное отношение к результатам труда.

Ожидаемые результаты:

1. Дети имеют представление о труде (профессии) повара, кондитера, различают их, и орудиях их труда, видах кондитерских изделий.
2. Умеют делать некоторые виды кондитерских изделий и украшать их: печенье, пряники, бублики, из пластилина (самостоятельно), и теста (совместно с взрослыми).
3. Речь пополнена новыми словами по теме, в играх активнее ведутся диалоги.

Основные методы реализации:

Игровые, наглядные, практические, словесные.

Предварительная работа:

1. Сбор и изучение материала по выбранной теме.
2. Изготовление и пополнение атрибутов для сюжетно-ролевых игр «Магазин «Сладкоежка», «Кухня».
3. Подбор соответствующих теме иллюстраций, дидактических игр и пособий.

Этапы:

1. Организационно - подготовительный

В ходе данного этапа проводилась предварительная работа: определение целей и задач проекта, сбор методического, научно - популярного материала, разработка конспектов, бесед по ознакомлению детей с профессиями повар, кондитер.

Оформление информационной папки для родителей: «Печем вместе с детьми: пряники с имбирем и корицей», «Печем вместе с детьми: архангельские пряники- козули», «Помогаю маме печь...»; альбомов «Какие бывают булочки и пироги», «Сладкая профессия - кондитер», «Как пекут печенье», «Стихи о кондитере», «Пирожное и торты». Создание информационно-игрового уголка: «Маленький кондитер».

Создание и оформление дидактических игр.

Вовлечение родителей в проект: приглашение родителей в группу с рассказом о профессии кондитер, мастер- класс по изготовлению капкейков, фотовыставка «Готовлю с мамой».

Организация экскурсии на пищеблок.

Организация развивающей среды:

Атрибуты для игрового уголка «Кухня»: фартуки, посуда, муляжи овощей и фруктов.

Атрибуты для игрового уголка «Кондитерской «Сладкоежка»: муляжи выпечки, касса, игрушечные деньги.

Подбор иллюстраций, художественной литературы, атрибутов для художественно-эстетической деятельности.

2. Основной

Беседы:

«Посуда», «Овощи и фрукты на кухне»- закреплять знания о предметах, необходимых для приготовления пищи, развивать речь, мышление, память;

«Что готовит повар?»- расширять кругозор, углублять интерес детей к профессии повара

«Откуда в магазине появляются пряники и печенье?»- дать представления о кондитерских, пекарнях и процессе изготовления печеня;

«Почему одежда повара и кондитера белая?»- дать представление о форме повара и кондитера, развитие мышление, речи;

«Каким должен быть повар и кондитер»- закрепление знания о профессиях повара и кондитера, развитие монологической речи;

«Кто что готовит?» - продолжать учить замечать существенные отличия в профессиях повара и кондитера.

Чтение произведений:

К. Чуковский «Федорино горе»; «Забавные приключения повара»; Б. Заходер «Все работы хороши»; загадки; стихи.

-развивать умение внимательно слушать, отвечать на вопросы педагога; Б. Заходер «Все работы хороши»; загадки; стихи.

Пальчиковые игры:

«Капустный салат», «Пирожок», «Варим компот»- развитие мелкой моторики руки, речи, памяти.

Дидактические игры:

«Что положим в компот, а что в суп?»- упражнять в классификации продуктов.

«Кто, что делает?» -закрепление знаний о профессиях;

«Украсть торт»- закрепление геометрических фигур и цвета.

Продуктивная совместная деятельность:

Аппликация «Праздничная тарелочка»- развитие мелкой моторики, формировать художественный вкус, через украшение тарелки;

Лепка «Бублики для мамы» - развитие мелкой моторики руки, умения лепить простейшие хлебобулочные изделия.

Продуктивная самостоятельная деятельность:

«Раскрась овощи и фрукты» - закреплять знания о цвете овощей и фруктов, формировать умение правильно держать карандаш;

«Раскрась пряник» - закреплять умения раскрашивать плоскостные кондитерские изделия, развития воображения.

Игровая ситуация:

«Покупаем новую посуду» - закреплять название посуды, её форму, цвет, развитие диалогической речи;

«Приготовим обед для куклы» - закреплять и углублять интерес детей к профессии повара, воспитывать уважение к труду.

Сюжетно-ролевая игра:

«Кондитерская «Сладкоежка» - через игру закреплять и углублять интерес детей к профессиям кондитера, продавца. Воспитывать уважение к труду, умение играть в коллективе, расширять кругозор, развивать творческое мышление, воображение.

Экскурсия на пищеблок:

Формирование представлений о профессии повара; формировать умение подбирать инструменты труда, относящиеся к этой профессии; обогащать словарь детей названиями предметов посуды, действий повара.

Родители детям (рассказ родительницы о своей профессии)

«Кто такой кондитер?»- знакомство с профессией «кондитер», и его орудиями труда.

Консультация для родителей:

«Знакомим детей с профессиями»; «Готовим вместе с детьми: 7 причин привлечь ребенка к кухне»; рекомендации на тему «Профессия повар»; «Готовим еду вместе с детьми»; «Печем вместе с детьми: пряники с имбирем и корицей»; «Печем вместе с детьми: архангельские пряники козули».

3. Итоговый

Организация мастер- класса «Изготовление и украшение капкейков».

Сюжетно - ролевая игра «Кондитерская «Сладкоежка».

Фото - выставка «Готовлю с мамой».

Заключение

В результате проведенной работы дети имеют представление о труде (профессии) повара, кондитера, различают их, об орудиях их труда, о видах кондитерских изделий. Умеют делать некоторые виды кондитерских изделий и украшать их: печенья, пряники, бублики, из пластилина (самостоятельно), и теста (совместно со взрослыми). Речь пополнена новыми словами по теме, в играх активнее ведутся диалоги.

Дети с интересом занимались практической деятельностью (изготовлением капкейков и украшением их). Особый интерес как у детей так и у родителей вызвал процесс приготовления пряников из дома. Особых трудностей во время проведения проекта не наблюдалось. Родители и дети активно принимали участие во всех этапах проекта и мероприятиях. В дальнейшем планируем продолжить работу по ознакомлению детей с «вкусными профессиями», а именно с профессией кондитера- конфекчика, и процессом изготовления конфет на фабриках и в домашних условиях.