*МКДОУ Введенский детский сад « Дюймовочка»*

*Чухломского муниципального района Костромской области*

***Проект***

****

**Разработала:** *воспитатель**Родионова О.В***.**

2018 год

Почему я выбрала эту тему?
Каждый человек мечтает обрести в жизни свое любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям.

Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями, рассказать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия.

Беседы о профессиях, часто сопровождаются стихами, загадками, вопросами, заставляющие ребенка логически мыслить, развивать речь, активизировать память и внимание. Воспитывать профессиональные качества в детях нужно с ранних лет. По этому, в данном проекте, я хочу расширит знания детей о профессии «Повар».

**Тема:** Профессия «Повар».

**Руководитель проекта:** Родионова Ольга Владимировна

**Участники проекта:** дети средней группы, воспитатель, родители.

**Вид проекта:** групповой, творческий, информационный, игровой.

**Продолжительность проекта:** краткосрочный.

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

**Актуальность:** недостаточная информированность детей о профессии повара.

Метод проектов – один из новых видов деятельности, который используется в воспитательно – образовательном процессе детских садов. Метод проектирования подразумевает интеграцию различных видов деятельности в едином тематическом проекте, в основе которого лежит проблема.

Решая в ходе проектирования различные познавательно практические задачи вместе со взрослыми и сверстниками, дети мотивированно обогащают и активизируют свой словарный запас, адекватно общаться с окружающими. Познавательно - исследовательское направление является актуальным в детском саду.

**Цель проекта:** расширение знаний о профессии повар

**Задачи образовательных областей:**

**1.Познавательное развитие**

- продолжать знакомить детей с профессией повар, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками;

- закрепить знания о столовой посуде;

- развивать любознательность, интерес к данной профессии;

- воспитывать уважение к труду.

**2. Социально-коммуникативное развитие**

-развивать у детей умение использовать в речи логически построенные высказывания;

- формировать умения пользоваться средствами общения со сверстниками и взрослыми в целях получения нужной информации.

**3.Речевое развитие.**

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

4.**Художественно- эстетическое развитие.**

-развивать у детей способность создавать композиции в работе с красками;

- поддерживать инициативу в проявлении творчеств.

**5.Физическое развитие**
-развитие физической активности

**Основные направления реализации проекта:**

- совместная деятельность воспитателя с детьми – беседа, наблюдение за работой повара, чтение художественной литературы, беседы с детьми, изготовление работ.

- совместная деятельность родителей и детей – совместная работа на домашней кухне.

- непосредственно образовательная деятельность на тему «Профессия повар».

**Предварительная работа:**

- поисковая работа по подбору материала для проекта;

- подбор художественной литературы;

- подбор соответствующих иллюстраций;

- подготовка наглядных пособий.

**Этапы проекта:**

**1 этап проекта: Накопление знаний.**

**Цель:** Дать представление детям о профессии повара.

**Задачи:**

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

2. Закрепить знания о столовой посуде.

3.Воспитывать уважение к труду.

**Предполагаемые итоги реализации проекта**.

1.Получение знаний о профессии повара;

2.Понимание детьми значимости данной профессии. Дети узнают, что представляет профессия повар и чем он занимается, что ему нужно для работы.

3.Умение организовать сюжетно – ролевые игры на основе имеющихся знаний.

4.Проявление признательности и уважения к труду взрослых.

**2 этап проекта: Организационно-подготовительный.**

**Разработка проекта:**
Первый этап - подготовительный.

В ходе данного этапа проводится предварительная работа: определение целей и задач проекта, сбор материала, необходимого для реализации цели проекта, разработка конспектов занятий по ознакомлению детей с профессией , изготовление дидактических игр и пособий.

**1.Создать развивающую среду:**

- пополнить игровой уголок. Подготовить пособия: фартуки, посуду, овощи, фрукты.

- внести дидактические и настольные игры: «Профессии»,«Собери картинку», «Чудесный мешочек».

-  пополнить библиотеку книгами и иллюстрациями по теме.

**2. Организовать непосредственно образовательную деятельность**:

-социально – личностное развитие, знакомство с профессией повар.

-речевое развитие – рассматривание картины повар.

-продуктивная деятельность (рисование).

**3.  Совместная деятельность воспитателя с детьми:**

- экскурсия на кухню,

- беседа о поваре,

-  рассматривание картинок, иллюстраций по теме,

- чтение художественной литературы,

- дидактические и настольные игры,

-  сюжетно – ролевые игры: «Сварим вкусный суп из овощей», «Приглашение в гости», «Готовим компот для куклы», «Сервируем стол».

- пальчиковые игры

- разучивание стихотворений о поваре,

-  беседа о овощах,

- отгадывание загадок о посуде, овощах и фруктах;

- рассказ детей «Как готовит моя мама».

**4.Самостоятельная деятельность детей:**

- рассматривание картин, иллюстраций,

- раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Все работы хороши».

- настольные и дидактические игры «Овощи – фрукты», «У кого что», «Собери картинку из пазлов», «Кто что делает?», «Чудесный мешочек».

- сюжетно – ролевые игры: «готовим щи», «приглашение в гости», «готовим компот для куклы Кати», «Завариваем чай», «Сервируем стол к обеду».

**5. Совместная деятельность с семьёй**:

- пополнить игровой уголок посудой, овощами, фруктами;

**3 этап проекта: Практический**

-см приложения.
 - Внедрение в воспитательно-образовательный процесс эффективных методов и приемов по формированию знаний дошкольников о профессии повара.

- Реализация проекта через разные виды деятельности: проведение бесед с детьми, экскурсия на кухню, рассматривание пособий, художественно – творческая деятельность, проведение дидактических и настольных игр, разучивание стихов, отгадывание загадок по теме.

 Наиболее действенные способы ознакомления детей с трудом взрослых - наблюдения и экскурсии. Экскурсии дают реальное представление детям о профессии. Систематизируют и расширяют их знания, обогащают положительными эмоциями, активизируют речевую и игровую деятельность. Это живые образы, подлинный пример профессий взрослых. Жизненная наглядность *(наблюдения, экскурсии)* обеспечивает наибольшую отчетливость представлений. Наглядно воспринятое требует, однако, интерпретации. В процессе бесед, посредством рассказов воспитателя будут уточнятся, закрепляться, дополнятся сведения, полученные во время наблюдений. В процессе наблюдения за работой повара необходимо давать небольшое количество сведений, постепенно их расширяя и углубляя, дополняя известное новыми знаниями, закрепляя старое. Лишь при таком постепенном углублении детей в познаваемое явление возможно выработать у них правильные представления о профессии повара.

 **4 этап проекта: Контрольный**

Беседа с детьми о профессии повар.

**Выводы и самоанализ работы над проектом**.

В результате проделанной работы, я получила много новой информации, которая помогла мне в реализации проекта. С поставленной целью: дать представление детям о профессии повара, считаю справилась. Я поделилась полученными при написании проекта новыми знаниями с детьми.

В целом поставленные цели и задачи проекта были выполнены без особых затруднений.

В процессе работы развился интерес к профессии «Повар», познавательная активность.

Дети стали чаще использовать в сюжетно-ролевых играх предметы заместители. Активней стали оперировать предметами помощниками.

Дети научились находить сходство и различие предметов посуды, объединять предметы по сходным существенным признакам.

Обогатился словарный запас по данной профессии.

Дети стали понимать значимость труда повара.

Таким образом, можно сделать вывод, что проведенная работа по этой теме имеет положительный результат и дает возможности для последующего развития.

Изучение темы «Повар» в ходе проектной деятельности, вполне оправдывает себя, доставляя удовольствие от совместной деятельности .

СПИСОК ИСТОЧНИКОВ ИНФОРМАЦИИ ПО ПРОЕКТУ:

В. Маяковский «Кем быть?

Чуковский «Федорино горе»

Б. Заходер «Все работы хороши».

Интернет ресурсы

**ТЕМА *«У НАС В ГОСТЯХ - ПОВАР»***

Программное содержание: **Расширять знания о профессии повара:** готовит 1, 2, 3 блюда, одевается в специальную одежду, с его **профессиональными действиями**, с предметами – помощниками. Воспитывать в детях чувство признательности и уважения к **профессии повар.**

Материал: Картинки с изображением **профессии повар**, предметы– помощников **повара, посуда**.

Предшествующая работа: Чтение художественной литературы о **профессии повара,** рассматривание иллюстраций

.

## Ход занятия.

- Ребята, отгадайте загадку:

-Кто же мастер, щей, борщей

И рагу из овощей?

Вкусный сварит нам бульон,

Торт испечь сумеет он.

И нажарит нам котлетки.

Кто же он? Скажите, дети? *(****Повар****)*.

- Конечно, **повар! Повар – человек, профессией** которого является приготовление пищи.

-Ребята, а где работают **повара**?

*(****Повара работают в столовых****, в кафе, в школах, в детских садах).*

- На этой картинке вы видите **повара,** который работает в столовой. Как вы думаете, что он готовит?

Рассматриваем другую картинку *(****повар готовит суп****)*.

- У **повара** есть предметы – помощники. А какие предметы нужны **повару**?

- Как назвать эти предметы одним словом?

- А как вы думаете, зависит ли наше здоровье, сила, красота от того что мы едим?*(Да)*.

- Для того, чтобы мы могли расти, двигаться, играть, мы должны кушать. С едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержатся разные витамины, поэтому питание у нас разнообразное. Многие продукты перед едой надо приготовить. Именно этим занимаются **повара.**

Физкультминутка.

А у нас сегодня в группе

Будет новая игра.

Все девочки **- поварихи,**

А мальчики **- повара**.

Колпаки мы все наденем,

Вот они на головах.

*(Поднять руки вверх)*.

И кастрюли с черпаками

Держим мы в своих руках.

*(Руки вперёд)*.

Мы сегодня **поварихи**,

Мы сегодня **повара.**

Вот и начинается

Наша новая игра.

*(Руки на пояс, повороты вправо, влево)*.

Идёт **повар на работу,***(ходьба на месте)*

У него одна забота,

Приготовить нам обед.

*(Руки разводим в сторону)*.

Кашу, щи, большой омлет,

*(Приседание)*

Пирожки, компот, икру,

*(Хлопки в ладоши)*.

Рыбу, торт и пастилу. *(Ходьба на месте)*.

- Каждый день в детском саду мы едим. Кто нам приносит еду?

- Откуда приносит еду?

- Кто её готовит? *(Ответы детей)*.

*Стук в дверь. В группу входит****повар****нашего детского сада.*

- Ребята, к нам пришла гостья. А кто она мы сейчас узнаем.

**– Здравствуйте,** ребята! Я **повар**вашего детского сада. Меня зовут Инна Ивановна

-Дети, каждый день рано утром, когда вы ещё спите, я прихожу в детский сад и готовлю пищу, надеваю специальную одежду – халат. Это мой колпак, его я обязательно ношу на голове во время приготовления пищи. Ребята надо долго учиться, чтобы хорошо и вкусно готовить каши, компот, жарить котлеты, испечь блины, булочки, пироги.

- А вы знаете, какие блюда я готовлю, назовите

1 блюда? - 2 блюда? - 3 блюда?

Ребята, вы назвали всё правильно.

-Спасибо И. И. За ваш интересный рассказ.

Слава, слава **поварам**, Ведь они готовят нам.

Вкусно так, что просто диво!

Украшают всё красиво.

Всегда приятно людям есть,

Когда вкусна еда.

-А у хороших **поваров** еда всегда вкусна!

#  Конспект занятия «Знакомство с трудом повара-кондитера»

Тема: *«****Знакомство с трудом повара-кондитера****»*.

Цель: Познакомить детей с профессией повар-кондитер

Задачи: Продолжать расширять представления детей о **труде повара**, о важности и значимости его **труда**.

Продолжать формировать технические умения и навыки работы с разнообразными материалами по лепке.

Развивать внимание, память, фантазию, воображение, творчество.

Развивать мелкую моторику.

Воспитывать уважение к людям разных профессий.

Содержание организационной деятельности детей

Беседа о профессии **повара**.

– Профессия – это **труд**, которому человек посвящает свою жизнь.

Послушайте стихотворение Елены Михалькевич.

Мы сегодня **повара:**

**Повар папа – повар я.**

Чисто вымыли капусту,

Помидоры, лук, шпинат –

Все нарезали соломкой

И заправили салат

Майонезом и сметаной –

Ждем на ужин нашу маму.

– Что вы знаете о работе **повара?**

**(**рассказы детей)

**-Повар,** это человек, который готовит еду: салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши.

-Что делает **повар**? Какую пищу готовит? Из чего готовит **повар пищу?** Для кого готовит **повар?** Как вы думаете, нам в д. с. нужны**повара?** А что было бы, если в д. саду не было **поваров**?

– Сейчас мы поиграем в игру *«Фруктово-овощная игра»*. Для этого нам нужно разделиться на две команды /детям раздаю эмблемы овощей и фруктов/.

-Я буду, **повар** и буду варить суп из овощей и компот из фруктов. При слове *«суп»* встают дети овощной команды, при слове *«компот»* - дети фруктовой команды. Игра повторяется 4-5 раз.

– Молодцы, ребята, все были внимательными. Овощи не попали в компот, а фрукты в суп.

 - А теперь ребята поиграем в игру *«Собери посуду»*

Детям предлагаются разрезанные картинки с изображением посуды.

- О профессии повар вы мне очень много рассказали. Сегодня я хочу познакомить вас с профессией повара-кондитера Послушайте рассказ о этой профессии.

**Повар**– кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники.

- Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и… вкусная. Каждый из вас, наверное, был в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. Сколько много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил **повар – кондитер**!

- У **повара**– кондитера есть специальная одежда, которую он одевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. *(показ картинок одежды для****повара-кондитера)***

А делает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду. Конечно **повар**– кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать, и украшать пирожные и торты. *(Показ инструментов – помощников, для****повара-кондитера)***

Закрепление:- Как называется человек, который выпекает пирожные и торты?

- Какую одежду он одевает, придя на работу?

- Какие инструменты он использует в своей работе?

Практическая часть *(украшение торта)*

- Теперь я хочу научить вас делать пирожные.

Пирожные мы будем лепить из цветного, соленого теста. Кушать их нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут, в *«Кафе»*, в*«Магазин»*, угощать кукол или просто подарить.

**Пальчиковая гимнастика**

Тесто ручками помнем. - сжимать и разжимать пальчики.

Сладкий тортик испечем. - прихлопывать ладонями.

Серединку смажем джемом, - круговые движения пальцами по ладони.

А верхушку, сладким кремом. - круговые движения пальцами по ладони.

И кокосовою крошкой - сыпем *«крошку»* пальчиками обеих рук.

Мы посыпем торт немножко.

А потом заварим чай, - пальцы *«щепотью»*, круговые движения кистями обеих рук.

В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

Последовательность работы

1. Скатываем шар из комочка жёлтого, солёного теста.

Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на подставку*)*.

2 .А теперь ребята я предлагаю украсить свое пирожное, придать изделию законченный вид.

- Ребята, да вы настоящие **повара – кондитеры.** Какие красивые пирожные вы сделали.

*(Анализ работ)*.

Рефлексия. - Вам понравилось помогать **повару-кондитеру**?

-Что больше всего понравилось?

- Вы просто молодцы!

 - И ещё, мы должны дать обещанье *«Весёлых****поварят****»*!

-А теперь мы улыбнемся,

Крепко за руки возьмёмся.

И друг другу на прощанье

Мы подарим обещанье.

Будем с тестом мы дружить,

И лепить! Лепить! Лепить!

Тема занятия: ***Профессия повар*** (окружающий мир)

Цели: обогащение знаний о профессии повара;

— закрепить знания об основных продуктах (овощи, фрукты, крупа), кухонных принадлежностях (посуда, мебель);

— показать как можно работать с тестом, раскатывать его при помощи скалки, аккуратно вырезать фигурки формочками;

— воспитывать интерес и уважение к работе повара, желание участвовать в процессе приготовления еды.

Словарная работа: закрепление обобщающих слов (овощи, фрукты, крупа, продукты), названия предметов кухонной посуды; активизация словаря (завтрак, обед, полдник, ужин, мясорубка, фарш, скалка).

Подготовительная работа: экскурсия на кухню, рассматривание иллюстраций с изображением предметов кухонной посуды, мебели.

Оборудование: набор овощей и фруктов, предметы кухонной посуды, песочное тесто, скалка, пластиковые дощечки, 2—3 формочки для теста, фартуки.

 Ход ООД

-Ребята, у меня на столе кое-что лежит. Как вы думаете, что здесь может быт?

*Предположения детей*

-Послушайте стихотворение, которое написал польский поэт Юлиан Тувим, и вы без труда скажете что лежит под салфеткой .(Читаю стихотворение «Овощи».)

-Теперь вы догадались, что тут лежит? *Овощи.*

-Да, тут есть овощи. А еще что? (Убираю салфетку.) *Фрукты, мясо, крупа.*

-Правильно, а как назвать все это одним словом? *Продукты.*

-А зачем нужны продукты? *Из них можно приготовить еду.*

- Кто варит еду у вас дома? *Мама, папа, бабушка.*

-Да, дома готовят и мамы, и бабушки. А в детском саду кто готовит? *Повар.*

-Узнаете? Это наш повар. Как зовут нашего повара в д/с?

-Мы с вами были на экскурсии у нашего повара , давайте вспомним как она одета?

*У нее белый халат, колпак на голове.*

А как называется помещение, где готовят еду? *Кухня.*

- Правильно, повар готовит еду на кухне. Что вы кушали утром? Что вы пили?

 *Кашу, хлеб с маслом, пили какао.*

-Как называется утренняя еда? Завтрак.

- Правильно, завтрак. А что будет, когда мы придём с прогулки? *Обед*.

-На обед повар хочет приготовить борщ, а на второе — котлеты, кашу гречневую, потом компот и просит вас помочь ей. Надо разобрать все продукты по местам. Вот сюда складываем то, что понадобится для борща. Как называется эта посуда? *Кастрюля.*

-А это что? *Миска.*

-Молодцы, в миску кладем продукты, которые нужны для котлет, а сюда для компота.

- Ребята, доставайте из корзин продукты и раскладывайте их по местам.

*Дети выполняют задания.*

-Для борща: картошка, свекла, капуста, помидоры, морковь, лук. Как можно назвать одним словом? *Овощи.*

-Для компота: яблоки, груши, апельсины, изюм. *Фрукты.*

-Для котлет и каши: мясо и крупа.

-Ребята, чтобы сделать котлеты нужно мясо измельчить в мясорубке,чтобы получился фарш.

-А чтобы котлеты получились мягкими и вкусными туда еще надо добавить белый хлеб, лук, чеснок и яйцо.

-А для каши берём крупу, гречка.

-Какие крупы вы еще знаете? *Рис, пшено, манка*.

*Воспитатель обращает внимание детей на пакет с тестом и спрашивает, что это такое. Дети рассматривают тесто, отмечают его свойства (мягкое, пластичное, вкусно пахнет).*

- Ребята, кто знает, из чего делается тесто?

*(Помочь детям если они затрудняются) Мука, яйца, молоко, вода, масло, сахар.*

-А что можно сделать из теста? *Булочки, пряники, печенье.*

-Ребята, а давайте мы с вами сделаем печенье из этого теста. Только сначала надо помыть руки, потом надеть фартуки и колпаки. Для чего это нужно?

*Готовить надо чистыми руками, чтобы микробы не попали в тесто; фартуки нужны, чтобы самим не испачкаться в муке.*

Дети моют руки, надевают фартуки и колпаки. Воспитатель раздает им тесто.

-Сначала надо раскатать тесто скалкой, чтобы получилась тонкая лепешка. Лепешка должна быть ровной и гладкой.

-А потом взять формочку, надавить на тесто и вырезать фигурку.

-Затем готовые фигурки раскладываем на противень.

-Чтобы печенье не прилипло к противню и его легко было бы собирать, когда испечется, противень смазывают маслом

*Дети берут формочки и вырезают различные фигурки, раскладывают их .*

 *Затем противень ставим в духовку и ждём когда наше печенье будет готово*

*Рефлексия*

**«Мама дома — повар»**

**Форма работы с детьми:** групповая.

**Интеграция образовательных областей**: физическое развитие, социально –коммуникативное развитие, речевое развитие, познавательное развитие, художественно- эстетическое развитие.

**Цель:** Развитие познавательной активности.

**Программные задачи:**

Продолжить знакомить детей с трудом взрослых. Формировать умение включаться в диалог, пользоваться простыми фразами. Помочь детям понять, как важен труд мам по приготовлению еды для семьи, какие вкусные блюда (кушанья) они готовят. Закрепить знания об овощах и фрукта, блюдах, которые можно из них приготовить.

Развивать внимание, память. Развивать социальные и коммуникативные умения у детей. Развивать мелкую моторику рук.

Воспитывать уважительное отношение к труду мамы, трудолюбие.

 **Методическое обеспечение**: игрушка «ворона»; муляжи фруктов и овощей; корзинка; две кастрюли.

**Методические приемы:** рассказ, беседа, сюрпризный момент.

**Ход ОД:**

1. Орг.момент.

Станем рядышком, по кругу,

Скажем "Здравствуйте! " друг другу.

Нам здороваться ни лень:

Всем "Привет! " и "Добрый день! ";

Если каждый улыбнётся –

Утро доброе начнётся.

– ДОБРОЕ УТРО!

– Милые дети, вы всех прекрасней на свете, я приглашаю вас сесть на стульчики.

2. Мотивационно – ориентировочный этап.

- Ребят, кто-то стучится. Кто бы это мог быть?

За спиной воспитателя появляется ворона, на голове которой колпак повара.

- Посмотрите, кто к нам пришел. Кто это?

-Ребята, поздоровайтесь с вороной.

Дети: Здравствуй, ворона!

Ворона: Здравствуйте, дети!

- Какая большая ворона к нам в гости прилетела. А зачем тебе, ворона, такой красивый колпак?

Ворона: Потому что я не простая ворона, а ворона - повар.

-Ребята, а вы знаете, кто такой повар? *Ответы детей.*

-Правильно, повар - это специалист по приготовлению пищи, то есть это человек, который варит, жарит, печет много разной вкусной еды.

Например, вкусные супы, каши, делает разные салаты, печет вкусные

пирожки, блины.

-Ребята, а как вы думаете, у вас дома есть повар? (Да)

А кто же это? Кто нам варит вкусные каши, супы, балует нас пирожками, блинами и тортиками?  *Мама!*

-Вот видишь, ворона, у каждого ребенка есть дома мама, которая, как и ты, тоже повар. Ворона, а ты будешь нашим деткам кашу варить?

Ворона: Не буду, я прилетела узнать, что варят, жарят, пекут ваши мамы дома.

Поисковый этап.

-Дети, расскажем вороне, что у нас готовят дома?

Практический этап.

 Картинка мамы, которая варит с ребенком суп.

-Кто на этой фотографии?

-Давайте расскажем вороне , какие продукты нужны чтобы сварить суп?

- А какие супы вам мама варит еще дома? (Борщ, щи, уху).

- А какого цвета получается борщ?

 *Красного. Потому что туда кладем красную свеклу.*

- А теперь поможем вороне сварить компот.

-Из чего мама варит компот? Из фруктов или из овощей? Но для начала нам надо собрать фрукты и овощи.

Физкультминутка: «Фрукты - овощи».

Будем собирать фрукты и овощи. Когда я буду называть вам фрукты, вы вставайте на носочки и тянитесь высоко-высоко, чтобы сорвать фрукт.

А когда назову овощи- будем приседать, ведь овощи растут низко на земле

-Ну молодцы, ребята, много овощей и фруктов собрали. Теперь нужно разделить их и сварить. А в чем мы будем варить суп и компот? (ответы детей).

- Правильно, в кастрюле. \_\_\_\_ будет в эту кастрюлю собирать

овощи для супа, а \_\_\_\_ в другую кастрюлю- фрукты для компота.

Посмотрим, кто быстрее справится. Ребята, давайте поддержим их: «Раз, два, три - начни!»

-Молодцы, ребята, быстро справились.

-Расскажите пожалуйста нам, как приготовить салат. Из чего можно сделать салат?

-Ребята, а мы с вами тоже умеем делать салат из капусты. Покажем вороне?

**Пальчиковая игра.**

Мы капусту рубим, рубим,

Мы капусту солим, солим,

Мы морковку трем, трем,

Мы капусту жмем, жмем.

И на стол падаём

Получился вкусный салатик, быстро-быстро съели.

- Вот видишь, ворона, какие у нас дети молодцы. И мамы у них замечательные.

Ворона: Да, вижу. Замечательные у вас мамы, они трудятся и на работе, и дома. Дома варят, жарят, пекут. Они умеют готовить разные и очень-очень вкусные блюда для всей семьи. Сегодня я многому научилась у ваших мам. Теперь я тоже буду для своих птенчиков разную вкусную еду готовить. Спасибо, ребятки. Полечу я к своим деткам. До свидания!

Рефлексивно – оценочный этап.

Воспитатель: Кто к нам прилетел в гости? А что она хотела узнать? О ком мы ей рассказали? Кто варит нам кашу, разные вкусные супы, печет пирожки, делает салаты? А мы помогаем нашим мамочкам. Чем больше мы будем помогать маме и меньше огорчать её, тем дольше мама будет молодой, красивой и здоровой!

Молодцы, ребята. Вы сегодня очень хорошо вели себя. Отвечали на

вопросы, дружно играли, помогали вороне.

Самоанализ.

Посмотрите у меня в тарелочке смайлики : веселые и грустные. Если вам понравилось занятие, возьмите веселого смайлика, а если нет грустного.

# https://www.9months.ru/uploads/img_cache/bcd/bcd6f45e7984f8976e926e3cc7bb1b5d_800x600.jpg https://www.korucenter.com/wp-content/uploads/2013/06/shutterstock_122481724-1024x673.jpg

#  https://anysports.tv/journal/wp-content/uploads/2017/01/wsi-imageoptim-bigstock-mother-and-her-kid-preparing-h-82984775.jpg

**Загадки**

Стоит толстячок,
Подбоченивши бочок,
Шипит и кипит,
Всем чай пить велит.  *Самовар*

Я пыхчу, пыхчу,
Больше греться не хочу.
Крышка громко зазвенела:
«Пейте чай, вода вскипела!» *Чайник*

Носит воду
Хозяину в угоду;
При нем живет,
Пока не упадет.  *Чашка*

Неприступная на вид,
Подбоченившись стоит,
А внутри-то, посмотри
Угощение внутри! *Сахарница*

Я горячее храню,
Я холодное храню,
Я и печь, и холодильник
Вам в походе заменю. *Термос*

Если я пуста бываю,
Про себя не забываю,
Но когда несу еду,
Мимо рта я не пройду.  *Ложка*

Новая посуда,
А вся в дырках.  *Решето*

На головке пуговка,
В носу решето,
Одна рука,
Да и та на спине.  *Чайник*

Закипит — исходит паром,
И свистит, и пышет жаром,
Крышкой брякае, стучит.
-Эй, сними меня! — кричит.  Ч*айник*

Она бывает глубока.
Она бывает мелка.
Однако, это не река.  *Тарелка*

Чайника подружка
Имеет два ушка,
Варит кашу, суп для Юли.
И зовут её… *Кастрюлей*

Всех кормлю с охотой я,
А сама безротая.  *Ложка*

На плите — кастрюль начальник.
Толстый, длинноносый… *Чайник*

Как начнет
Говорить-разговаривать,
Надо чай
Поскорее заваривать. *Чайник*

У него большой живот,
А совсем не бегемот.
Хобот-нос приподнял он,
Но, однако же, не слон.
И пыхтит он через нос
На плите как паровоз. *Чайник*

Хоть и задрал он кверху нос,
Но это вовсе не всерьез.
Ни перед кем он не гордится,
Кто пить захочет – убедится. *Чайник*

По моей тарелке
Лодочка плывёт.
Лодочку с едою
Отправляю в рот. *Ложка*

Длиннохвостая лошадка
Привезла нам каши сладкой.
Ждет лошадка у ворот –
Открывай пошире рот.  *Ложка*

Кто такая?
Каши зачерпнет
И отправит в рот.  *Ложка*

Если хорошо заточен,
Все легко он режет очень –
Хлеб, картошку, свеклу, мясо,
Рыбу, яблоки и масло.  *Нож*

Среди ложек я полковник.
И зовут меня… *Половник*

Купили новенькое,
такое кругленькое,
качают в руках,
а оно все в дырках.  *Сито*

Скажите, как назвать ее:
Все в дырках зубы у нее,
Но свеклу, редьку, хрен, морковку
Она перетирает ловко.  *Терка*

Жесткая, дырявая,
Колючая, корявая.
Что ей на спину положат,
Все она тотчас изгложет.  *Терка*

Он округлый, но не шар,
Медный — не монета,
В нём пылает алый жар,
Им вода согрета.
Чай готовить он мастак,
Чайник вспомнил даром!
Ведь зовут его в веках
Люди… *Самоваром*!

У носатого у Фоки
Постоянно руки в боки.
Фока воду кипятит
И как зеркало блестит.  *Самовар*

Полюбуйся, посмотри -

Полюс северный внутри!

Там сверкает снег и лед,

Там сама зима живет*.  Холодильник*

Четыре синих солнца

У бабушки на кухне,

Четыре синих солнца

Горели и потухли.

Поспели щи, шипят блины.

До завтра солнца не нужны*. Газовая плита*

Среди ложек я полковник.

И зовут меня… *Половник*

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки. *Стол*

**Дидактические игры**

***«Доскажи словечко»***

Опыт показывает, что наибольшую трудность дети испытывают при изучении темы *«Посуда»*. Им трудно запомнить предметы посуды. В ходе работы с детьми я заметила, что дети очень любят **играть в игру *«Доскажи словечко»*.**

Мне салат мама готовит

Из сырой морковки.

А морковку натирает

Мне на крупной… *(терке)*

Неудобно нам черпать

Из кастрюли ложкой.

Будем суп мы наливать

Большой… *(поварешкой)*

Чтобы нам сварить обед

Иль к примеру ужин

Нам конечно же нужна

Разная посуда.

По сигналу 1.2.3

Ты посуду назови.

Для наваристых борщей,

Плова, каши в ужин

Нам, конечно же нужна

Новая … *(кастрюля)*

Для яичницы, котлет,

Жарки во фритюре

Нам уже не подойдет

Мамина кастрюля.

Ведь для жарки нам всегда

Всем нужна … *(сковорода)*

Чтобы тесто раскатать

Ровно, гладко- гладко.

Нам понадобится вновь

Бабушкина… *(скалка)*

**«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.

**«Варим компот»**

*Цели и задачи:*Развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.

 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 и т.д.

**Словесная игра «Ждём гостей»**

*Цели и задачи:* Развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря.

 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.

**Современной маме.**

***Развивающие игры с детьми на кухне***

Вечно занятая домашними делами мама – еще не повод не заниматься развитием ребенка! Даже на кухне, пока мама готовит, можно придумать немало полезных развивающих игр, которые займут ребенка, которого не интересует сам процесс готовки и помощи по хозяйству.
Такие игры просто организовать на любой кухне, их можно изменять – в зависимости от возраста малыша, при этом они развивают фантазию, память, мышление, ловкость, координацию движений, тренируют мелкую моторику.

**Золушка**
Насыпьте в миску макароны разного сорта (ракушки, спиральки, трубочки) и предложите ребёнку их рассортировать. Посчитайте вместе с ребенком, сколько макарон каждого сорта было в миске. Кроме того, макароны-трубочки можно нанизывать на шнурок, получатся бусы. Одновременно тренируется мелкая моторика.

**Юный дизайнер**

Предложите ребенку проявить фантазию, украшая ваши блюда. Подготовьте зелень, маслины, ломтики овощей, орехи, варенье и другие «материалы». Из них можно сделать смешные рожицы, цветы, выложить мозаику на приготовленном блюде, и так далее.

**Лепка из теста**
Если вы замесили тесто, то сделайте и для вашего ребенка небольшой кусочек теста из 1, 5 чашек муки, 0, 5 столовой ложки соли, 0, 25 чашки воды (добавлять постепенно) и 0, 25 чашки растительного масла (добавлять постепенно, можете еще добавить немного краски.

Пусть ребенок вылепит из этого теста игрушки, еду для кукол, или просто помнет в своих ручках. Такое тесто, упакованное в полиэтиленовый пакет, можно долго хранить в холодильнике.

**Картины солью**
Многие из вас, наверное, видели и восхищались янтарными картинами, выполненными художниками. Подобное произведение искусства можно сделать, используя обычную поваренную соль крупного помола.

Пока на плите варится обед, нарисуйте вместе с малышом на листе картона зимний пейзаж. Нанесите кисточкой на крыши домов и ветки деревьев толстым слоем клей (лучше ПВА) и сверху посыпьте солью. Когда клей высохнет, неприклеевшиеся остатки соли можно стряхнуть. С помощью такой техники можно сделать пляж, платье куклы Барби, украшенное бриллиантами, и так далее.

**Кот в мешке**
Подберите несколько небольших предметов разной формы (например, овощей, фруктов, или каких-то кухонных мелочей). Положите предметы в непрозрачный пакет. Засунув руки в пакет, ребенок должен ощупать предметы, по очереди назвать и вытащить их.

Можно разнообразить игру. Взять два пакета, и в каждый положить одинаковые наборы предметов. Малыш сначала должен вынуть предмет из одного пакета, а затем на ощупь найти такой же в другом.

**Что пропало?**
Положите на кухонный стол три предмета (например, чашку, ложку, салфетку). Пусть ребенок посмотрит и назовет каждый предмет. Затем он должен закрыть глаза, а вы в это время уберите со стола один из предметов. Теперь пусть малыш откроет глаза и попробует определить, чего не хватает. Если очень просто, увеличьте количество предметов и убирайте не один, а два предмета.

**Холодно-горячо**
Пусть ребёнок выйдет из кухни, а вы в это время спрячьте какой-нибудь вкусный сюрприз для него (например, маленький пакетик орешков или конфету). Позовите ребенка обратно, и предложите найти сюрприз, направляя его подсказками «холодно», «теплее», «горячо».

**Фокус**
Покажите ребёнку фокус. Налейте в чашку немного воды, затем накройте еелисточком бумаги. Прижимая бумагу рукой, переверните чашку вверх дном. Теперь, осторожно отведите руку. Вода не выливается! Фокус лучше проводить над раковиной.

**Загадки**
Загадайте ребенку загадки про овощи, фрукты, и другие продукты. Например, «Он зеленый, с пупырышками». Если малыш затрудняется, продолжите «Я его положила в салат». До тех пор, пока он не отгадает.

Можете предложить логические загадки. Например, «Назови фрукт и овощ одинакового цвета» (апельсин и морковка) «Чем можно есть мясо, но нельзя есть суп? (вилка) .

**Сюжетно ролевая игра «Столовая (Кафе)»**

Задачи: Развивать у детей интерес и уважение к профессии повара. Воспитывать внимательное отношение к посетителям, культуру общения.

*Роли: повар, повар-кондитер, посудомойщик, официант, посетители столовой.*

*Игровые действия:*

Повар «готовит блюда» (накладывает  на тарелочки игровые предметы), «наливает» напитки в чашечки, передаёт официантам.

Посетители приходят в столовую, внимательно рассматривают меню, спрашивают у повара (или официанта), что входит в состав блюд и делают заказ.

Официанты сервируют столы, предлагают меню.

Посетители кушают, выражают своё мнение по поводу блюд, вежливо общаются. Просят у официанта принести счёт и оплачивают его. Официант протирает столы после ухода посетителей.

Посудомойщица моет посуду, вытирает её салфеткой и складывает на место.











