

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 43  
Пушкинского района Санкт-Петербурга

Земля еще и потому щедра,  
Что в мире существуют повара!...  
Благословенны их простые судьбы,  
А руки, будто помыслы чисты.  
Профессия у них добра по сути:  
Злой человек не встанет у плиты.

Р.Рождественский

## Проект: «Дело вкуса!»



Авторы проекта:

Воспитатели: Харланова Светлана Михайловна (первая квалификационная категория)

Жосан Елена Николаевна (первая квалификационная категория)

# Основные характеристики проекта

**Тип проекта:** практико-ориентированный, творческий.

**Вид проекта:** познавательно-исследовательский.

**Возраст детей:** 5-6 лет

**Продолжительность:** 2021-2022 учебный год

## Актуальность

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. 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 родителей обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в современный мир, приобщение к его ценностям, обеспечивает удовлетворение и развитие половых познавательных интересов мальчиков и девочек старшего дошкольного возраста. Поэтому и возникла идея создания данного проекта. Углубленное изучение профессий через профессии своих родителей способствует развитию представлений об их значимости, ценности каждого труда, развитию доказательной речи. Правильный выбор профессии определяет жизненный успех.

**Гипотеза:** обоснованная информация, практическая и игровая деятельность с дошкольниками в области профессий, связанных с пищевой промышленностью может лечь в основу дальнейшей профессиональной ориентации детей.

**Новизна проекта** заключается в том, что он обращает участников воспитательно-образовательного процесса к пониманию значимости, необходимости и привлекательности профессий пищевой промышленности.

Участие в проекте позволяет:

- находить и анализировать информацию, которую дети применяют в практической деятельности;
- создать единое образовательное пространство по теме проекта в семье и ДОУ;
- систематизировать имеющийся опыт по теме проекта;
- использовать информационные технологии.

**Цель:** формирование предпосылок к ранней профессиональной ориентации детей дошкольного возраста

**Задачи:**

Образовательные:

- формирование у воспитанников представлений о профессиях, связанных с пищевой промышленностью: повар, пекарь, кондитер, повар молекулярной кухни, технолог пищевой промышленности; показать детям результаты их труда, общественную значимость;
- углубить представления детей о хлебобулочных, кондитерских изделиях, о блюдах, при приготовлении которых используется термическая обработка и без нее; элементарные представления о производственном процессе: использование специальных машин в работе: печи, хлеборезки, тестомесильные машины, протирочные машины и др. кухонное оборудование;
- формировать представление детей о пользе выпускаемых продуктов хлебозавода, кондитерских фабрик, о диетической пользе молекулярной кухни;
- развивать умение планировать свою деятельность, самостоятельно формулировать выводы.

Развивающие:

- развивать у детей познавательный интерес для будущего профессионального самоопределения;
- развивать умение включать в игровой процесс деятельность людей разных профессий;
- находить предметы-заместители и использовать их в качестве атрибутов, изображающих инструменты и оборудование;
- передавать в игре отношение взрослых к работе, оборудованию и инструментам, отражать характер взаимоотношений людей;
- развивать умение переносить полученные знания на свою деятельность;
- развивать любознательность, активность, эмоциональную отзывчивость.

Воспитательные:

- формировать позитивные установки к труду;
- воспитывать бережное отношение, уважение к людям и результатам труда, стремление участвовать в трудовой деятельности взрослых;
- воспитывать у детей личностные качества: доброжелательность, вежливость, аккуратность, быстроту, ловкость, творческий подход к работе, эстетический вкус.



# **1 этап**

# **Подготовительный**

# Проблемная ситуация

Однажды во время полдника Михаил П. сказал, что он не любит молоко и не желает его пить. Вот если бы это был молочный коктейль, то он выпил его с удовольствием. Вкусы Миши по поводу молочного коктейля совпали с вкусами всех детей группы. И тут ребята вспомнили свои любимые блюда, которые хотели бы сейчас съесть. Педагог спросил: «Ребята, кто готовит такие блюда?» Дети ответили, что повар в кафе. «Можем ли мы в нашем детском саду попробовать эти блюда?»- спросил педагог у детей. Они ответили, что у нас не кафе и не кондитерская, в детском саду повара такое не готовят.

Педагог предложил детям познакомиться с профессиями пищевой промышленности, узнать какие бывают повара и попробовать проявить себя в роли юных поварят.



# Где можно получить информацию ?



- **Спросить у родителей, воспитателей, знакомых**
- **Посмотреть фильм, мультфильм, телепередачу по теме проекта**
- **Прочитать в книге, журнале**
- **Посетить кафе, ресторан, кухню детского сада, пекарню, кондитерскую, музей...**
- **Самостоятельно добыть знания**

# Привлечение родителей к участию в проекте

 **Светлана Харланова**  
9 дек 2021

Уважаемые родители!

Мы с нашими детками работаем над проектом "Дело вкуса!" (Знакомство с профессиями, связанными с пищевой промышленностью: повар, кондитер, пекарь, технолог пищевой промышленности, повар молекулярной кухни). Эти профессии всегда нужны, важны, востребованы!!! Но главное - очень интересны детям.

Наш проект долгосрочный. Включает в себя три этапа:  
[Показать полностью...](#)



 **Светлана Харланова**  
9 фев в 18:06

Уважаемые родители!!! Просим Вас Активно включаться в работу над нашим проектом "Дело вкуса!"

Очень ждём от Вас фотографий процесса приготовления с детьми разных вкусных блюд и самих блюд!

Просим Вас принять участие в выставке кулинарных книг, изготовленных своими руками. Записывать рецепт блюд необходимо с помощью рисунков и цифр, можно вклеивать фотографии. Размер кулинарной книги может быть А5, А4, А3. Также мы с детками готовы посмотреть Ваш онлайн мастер-класс "Приготовление любимого блюда" в нашей группе "Сказка" в вк. Мы ОЧЕНЬ-ОЧЕНЬ ЖДЕМ ВАШЕГО УЧАСТИЯ!!! И ЗНАЕМ, ЧТО ВСЕ ВЫ ОЧЕНЬ ТАЛАНТЛИВЫЕ, ТВОРЧЕСКИЕ И ОТЗЫВЧИВЫЕ РОДИТЕЛИ!!! ДАВАЙТЕ МЫ С ВАМИ БУДЕМ УКРЕПЛЯТЬ ОТНОШЕНИЯ С ДЕТЬМИ ЧЕРЕЗ СОЗДАНИЕ АТМОСФЕРЫ ОБЩНОСТИ, ПРИОБЩЕНИЕ К УЧАСТИЮ В ЖИЗНИ ДЕТСКОГО КОЛЛЕКТИВА!!!

Ваши кулинарные книги будем ждать до 18 марта.  
Онлайн мастер-классы можно проводить с завтрашнего дня))

Образцы кулинарных книг:  
[Посмотреть все изображения](#)



# Систематизация знаний детей о продуктах питания, классификации продуктов питания.





# Знакомство с понятием «пищевая промышленность»

## Пищевая промышленность



Пищевая промышленность – отрасль промышленности, объединяющая совокупность однородных пищевых и перерабатывающих предприятий, перерабатывающая, как правило, сырье сельскохозяйственного происхождения.



- На пищевую промышленность и производство напитков приходится 6% мирового ВВП. Эта отрасль все в большей степени становится сферой международной интеграции.

MyShared



## Отрасли пищевой промышленности

- Консервная промышленность
- Молочная промышленность
- Мясная промышленность
- Масложировая промышленность
- Макаaronная промышленность
- Кондитерская промышленность
- Винодельческая промышленность
- Пивоваренная и безалкогольных напитков промышленность
- Рыбная промышленность
- Соляная промышленность
- Сахарная промышленность
- Табачная промышленность
- Плодоовощная промышленность
- Маслосыродельная промышленность
- Хлебопекарная промышленность



# Создание библиотеки и видеотеки, презентаций



Видеокурс на кондитерское производство



Музей хлеба пр4



Очень ВКУСНЫЙ, ДЕШЕВЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ РОЛЛ с грибами и



Рабочий процесс на кухне ресторана пр4



Экскурсия на хлебозавод №24 пр4



Экскурсия по городу и детский мастер класс в DO DO пшца пр4



# Применяем полученные знания в играх



Дайте повару продукты:  
Мясо птицы, сухофрукты,  
Рис, картофель... И тогда  
Ждёт вас вкусная еда.



# Просмотр презентаций, мультфильмов, видеоэкскурсий по проекту «Дело вкуса»



**2 этап**

**Совместная деятельность  
детей с педагогами**

# Экскурсия на кухню нашего детского сада



# Изучаем практические аспекты профессий: повар, пекарь, кондитер, повар-технолог, повар молекулярной кухни .



Блюда от поваров холодного цеха: овощной и фруктовый салаты.



# Роспись пряников для наших любимых мамочек

Дети получили возможность создать свой кулинарный шедевр и с огромным удовольствием расписывали пряник и украшали кондитерскими посыпками. Наши юные кулинары стараются. Уж очень хотят порадовать своих Мамочек вкусными пряничками!



# Ребята решили проявить себя в кондитерском деле

Повар-технолог Полина трудится над составлением рецепта пирожного «Картошка»



Яночка, наш повар-технолог, составила рецепт торта «Фруктово-вафельная фантазия»



**Наш повар-технолог Катюша поработала над рецептом молочного коктейля и мы дружно приготовили ванильный, шоколадный и клубничный коктейли.**



# Теперь мы пиццмейкеры!

Рецепт наивкуснейшей пиццы от  
Глеба, нашего повара-технолога,  
готов.



**Юные пекари работают с солёным тестом: изготавливают хлебобулочные изделия, которые пригодятся им для сюжетно-ролевых игр.**



# Нам не обойтись и без художественно-изобразительного искусства

Знакомство с профессией сушиста: лепим роллы.



Знакомство с профессией шоколадье: лепка конфет.



## Лепим овощи для борща и фрукты для компота



## Как же повару без посуды? Аппликация «Кастрюля для повара»





Ребята получили знания в области поварского искусства и передают их с помощью сюжетно-ролевой игры «Кафе Сказка»



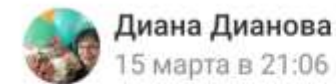
## Сюжетно-ролевая игра «Булочная»



# **Совместная деятельность родителей детей и педагогов**

# Онлайн мастер-класс по кулинарному делу от юных поварят группы «Сказка» (домашнее задание)

Наши повара подробно рассказали и показали как готовить вкусные блюда в домашних условиях. Каждое блюдо уникальное, со своим характером и душой.



Диана Дианова

15 марта в 21:06

Мастер-класс от Ириночки



Элина Гребенёва

13 марта в 19:54

Десерт в стакане



Десерт в стакане

000



Katerinka Aleksandrovna

27 февраля в 20:04



YouCut\_20220227\_185935614.mp4

103 просмотра



«Сказка» Детский сад N 43

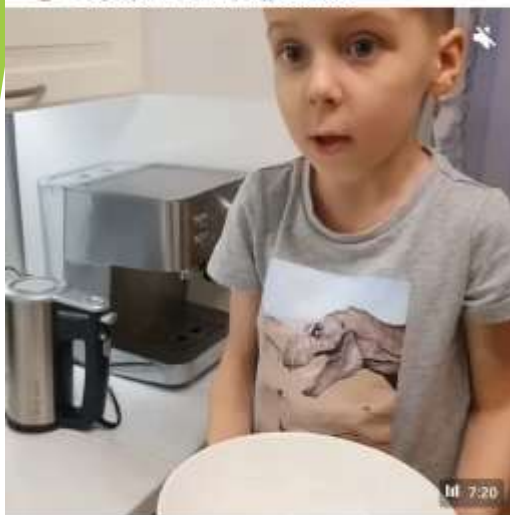
21 февраля в 7:49

Наш первый мастер-класс от юного кулинара Календарова Радэля!!!



Айгель Баширова

20 февраля в 22:08, видеозапись



Мастер класс от Радэля по приготовлению \*Сн...

143 просмотра



# Создание своих кулинарных книг



**Чтобы наши поварята выглядели красиво, родители самостоятельно сшили каждому ребенку фартук и колпак.**





# **3 этап**

# **Заключительный**

Выставки продуктов детской деятельности.

Создание выставочной экспозиции в группе.

Проведение развлечения «Школа весёлых поварят».

Мультимедийная презентация проекта, оформление портфолио.

Подведение итогов работы над проектом.



# Создание своих кулинарных книг



# Вечер развлечения «Школа весёлых поварят»



## Итог проекта

Работать над проектом интересно и ребятам и их родителям: дети и взрослые получают массу положительных эмоций: «Это настоящий праздник! Детки играют, общаются со сверстниками, познают окружающий мир, готовят и попробуют приготовленные блюда, а ведь нет ничего вкуснее сделанного руками своего ребенка.

Процесс постижения кулинарного искусства - очень увлекательный, а полученные знания могут быть использованы в повседневной жизни. Возможно обоснованная информация, практическая и игровая деятельность в ходе работы над проектом «Дело вкуса» может лечь в основу дальнейшей профессиональной ориентации детей.



Спасибо за внимание!