

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

**ПРОЕКТ**  
**«Ребята - поварята»**

Выполнили: Исхаева Лайла Султановна  
Глинникова Ирина Андреевна.

2022 год

Кулинарные профессии:

- повар
- хлебопекарь
- кондитер
- шоколотье
- проектировщик домашних роботов.



## Этапы реализации проекта:

**Цель:** формирование познавательного интереса к профессиям у детей раннего и младшего дошкольного возраста.

### Задачи:

#### Обучающие:

1. Формирование у воспитанников представлений о таких профессиях как: повар, шоколадье, кондитер, хлебопекарь, проектировщик домашних роботов;
2. Способствовать формированию целостной картины мира и расширению кругозора;
3. Формировать умения пользоваться средствами общения со сверстниками и взрослыми в целях получения нужной информации;
4. Закреплять правила личной безопасности в быту;
5. Поддерживать инициативу в проявлении творчества;
6. Создать условия для совместной деятельности детей, их родителей, педагогов;

#### Развивающие:

1. Развитие познавательного интереса для будущего профессионального самоопределения;
2. Обогащать представления детей о профессии повар;
3. Развивать любознательность, интерес к профессии повар;
4. Развивать связную речь на каждом этапе и мероприятии проекта;
5. Развивать у детей способность создавать композиции из теста;
6. Развивать основные виды движений, мелкую моторику рук, игровую деятельность;

#### Воспитательные:

1. Формирования позитивных установок к труду;
2. Воспитывать уважение к труду;
3. Вызывать у детей желание оказывать помощь другим





## Основные характеристики проекта:



**Тип проекта:** информационный, творческий, игровой, долгосрочный.

**Вид проекта:** информационно-познавательный, групповой.

**Участники проекта:** дети средней группы, воспитатели, родители, специалисты ДООУ.

**Возраст детей:** 4-5 лет.

**Продолжительность:** 2021-2022 учебный год.

**Актуальность:** В дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает приобщение детей к миру взрослых и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в окружающий его мир. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями, рассказать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия. 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. Решая в ходе проектирования различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых, обогащают и активизируют свой словарный запас.

**Гипотеза:** Дети научатся уважать труд человека любой профессии и беречь то, что сделано людьми, если получат практические представления о труде взрослых в детском саду.

**Новизна проекта:** Состоит в том, что помимо общеизвестных профессий кулинарии, мы включили знакомство с профессией будущего — проектировщик домашних роботов.

**Планируемые результаты:** Данный проект позволяет: расширить знания детей о профессиях в области кулинарии (повара, кондитера, хлебопекарь, шоколатье, проектировщик домашних роботов). Понять значимость этих профессий. В процессе работы над проектом дети приобретают возможность делать что-то интересное самостоятельно, в группе или дома с родителями, эта деятельность, позволяющая проявить себя, попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу и показать достигнутый результат.





# Презентация про кулинарные профессии:

- повар
- хлебопекарь
- кондитер
- шоколотье.

Цель: формирование представления детей о кулинарных профессиях.

Задачи: ознакомить детей с кулинарными профессиями: повар, хлебопекарь, кондитер, шоколотье. С традиционной поварской одеждой; его трудовыми процессами; где трудятся (детский сад, воинская часть, кафе, школа, столовая, ресторан); с предметами – помощниками; обогащать словарь по теме: «Профессия повар»; воспитывать в детях чувство уважение к труду взрослых.





## Экскурсия на пищеблок детского сада

Задачи: закрепление знаний о том, какой кухонный инвентарь используется для приготовления пищи (оборудование, посуда); как хранятся и обрабатываются продукты питания;

- обогащение словарного запаса детей словами :  
- пищеблок, плита, кастрюля, сковорода, чайник, поднос, колпак, и т. д. ;
- воспитание у детей положительного отношения к труду.







**Экскурсия в пиццерию.  
Показ мастер-класса по приготовлению пиццы.**





Выставка книг  
кулинарных рецептов  
для детей





К светлому празднику пасхи, собрали рецепты разных пасхальных куличей. Дети с родителями, пекли дома куличи и угощали друг друга .



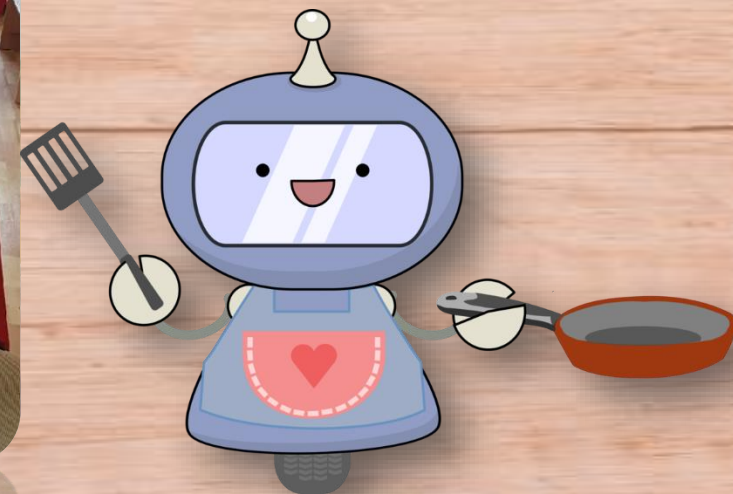


# Знакомство с профессией будущего: «Проектировщик домашних роботов»

Цель: формировать представление детей о робототехнике и о роботах, которые уже нас окружают, познакомить с профессиями будущего.

Задачи проекта:

- расширять представления детей о труде людей инженерных, технических профессий; познакомить с историей роботов и робототехники; создать условия для развития конструктивных творческих способностей и овладения дошкольниками моделирующими видами деятельности.





## Образовательная ситуация «Наш помощник — Робот-пылесос»

Любопытен пылесос,  
Он везде  
Сует свой нос:  
По квартире рыщет,  
Пыль повсюду ищет.







## Начинающие проектировщики роботов

Ребята попробовали себя в роли проектировщиков домашних роботов





Дидактическое пособие  
«Алгоритм по приготовлению  
блюд»



Дидактические игры и  
пособие в рамках проекта

Маски-ободки: «Веселый огород»



Дидактическая игра:  
«Кондитер БУБА»



Дидактическая игра: «МЕМО»



Дидактическая игра: «Свет и тень»



Дидактическая игра:  
ЛОТО-половинки





# Картотеки в рамках проекта

## Дидактические игры на тему КУЛИНАРИЯ

Игры

ощуть по инструкции

мешочек и мелкий  
шпатель, тарелка, бокал и

е парах. У каждого  
вишочек, наполненный  
должны как можно  
ь названный педагогом.

ценный руки.

клеенные поролоновые  
идится начинка (еклеи

еку пирожок. Ребенок  
ым пальцами поролоно  
ая начинка в пирожке.  
пирожков с разной

Цель: формировать знания детей о профессиях кулинарии. Приобщить к художественной литературе (ознакомление с малыми фольклорными формами: загадками, поговорками, пословицами по теме).

## Стихи о профессии ПОВАР

стих ПОВАР

Татьяна Сергеевна

личный повар.  
вет сум,  
перловой  
ных круп  
ил вкусно  
колбасой.  
ма грустно  
й-ой-ой!  
млет деток?  
ны котлетки!  
машного дня  
буду я!»  
руками  
ей маме:  
это класс!  
шь у нас.  
жду прочим,  
видно очень."

о профессии ПОВАР

Татьяна Сергеевна

и – отличный повар.  
арить умеет сум,  
из круты перловой  
ви из разных круп  
ра пожарил вкусно  
тошкx с колбасой.  
вела мама грустно  
звала: «Ой-ой-ой!  
тим кормят деток?  
ть должны котлетки!  
о с завтрашнего дня  
е варить буду я!»  
ахали мы руками  
звали нашей маме:  
-повар – это класс!  
-повар лишь у нас.  
е же, между прочим,  
и всем завидно очень."

Мы капусту рубим...  
(двумя правой ладошки бьём по ладошке левой  
руки)  
Мы морковь трём,  
(крупяком правой руки трём о ладошку левой)  
Мы капусту солим.

## Пальчиковая гимнастика на тему КУЛИНАРИЯ

Пальчиковая гимнастика





**Спектакль  
«Котята-поварята»  
В главной роли ребята группы  
№5.**

Мы котята-поварята,  
поварские колпаки.  
Дядя Кот наш главный  
повар, мы его ученики.  
Мяу-мяу, дядя Кот, нам  
пирог испечет.





## Посадка и наблюдение за ростом лука

Цель: вырастить лук для  
добавления в овощной салат.

Раз, два, три, четыре, пять  
Мы собрались лук сажать!  
Дружно, весело трудились,  
Поливали – не ленились





# Приготовление овощного салата

Помидор — кусочками,  
Огурец — кружочками,  
Перец — на соломку,  
В кольца — лук-головку.  
Сверху солим и перчим,  
Аккуратно, не спешим,  
Сметаной заправляем,  
Снизу вверх мешаем.





# Приготовление фруктового «Смузи»

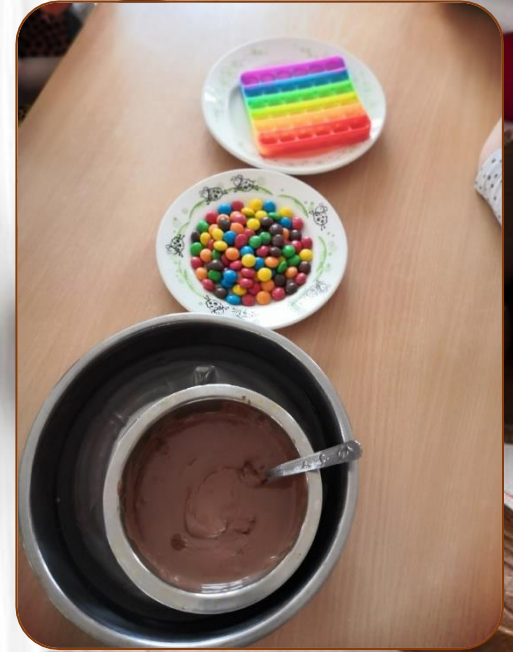
Смузи — не суп и не вода,  
Пить его хочу всегда.  
Разных вкусов ассорти,  
Вкуснее смузи не найти!





## Экспериментирование с шоколадом Изготовление шоколадного POP-IT

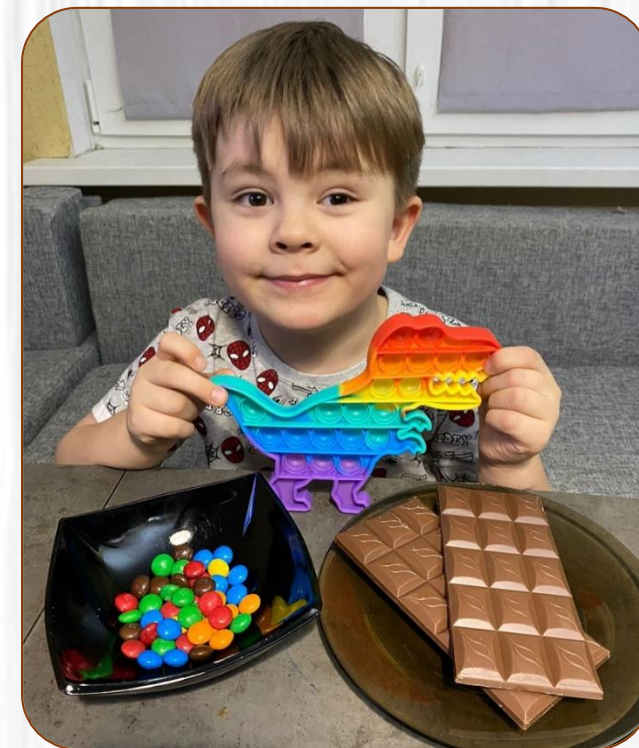
**Кто такой шоколатье?**  
В шоколадном мастерстве  
Равных нет шоколотье. Он  
художник-кулинар.  
Мастер сам открыл свой дар.  
Он волшебник, словно маг  
превращает шоколад  
В торт, конфеты и десерт.  
Чудо-мастер, каких нет





## Практическое задание дома

Ребята с родителями  
приготовили свой шоколадный  
POP-IT





# Лепка из теста «Play-Doh»

## Пирожное для мамы



## Космическое печенье



## Торт на праздник





## Сюжетно-ролевые игры:

«Путешествие в  
Страну Кулинарии»

«Поварята»

«Детское кафе»

«Обед для друзей»





# Аппликация «Яичница для папы»





# Книга рецептов «Готовим с мамой»





### Рецепт быстрого торта

**Бисквит:**

- Яйца – 2 шт.
- Мука – 5 ст. ложек с горкой
- Какао – 1 ст. ложка с горкой
- Соль – ¼ ч. ложки
- Молоко – 6 ст. ложек
- Растительное масло – 2 ст. ложки
- Сахар – ¼ ч. ложки (ваниль)
- Сахар – 6 ст. ложек

**Крем:**

- Сметана – 500 гр.
- Сахарная пудра – 2-3 ст. ложки
- Ваниль – 2 шт.

- В чаше блендера просеять муку.
- В чашку для взбивания разбить 2 яйца.
- Добавить сахар (170 грамм) и провзбивать 2 минуты.
- Добавить растительное масло (120 грамм). Взбивать еще 1,5 минуты.
- Добавить по желанию ванильный сахар или другой ароматизатор.
- Добавить сметану и сахарную пудру.
- Провзбивать до однородности.
- Влить молоко (60 грамм).
- Всыпать вторую половину сахара (60 грамм).
- Взбить сметану до однородности.
- Всыпать вторую половину сахара (60 грамм).
- Провзбивать до однородности.
- Кефир остудить. Присыпать ароматом!
- Готовый крем можно разрезать на коржи и промазать любимым кремом и украсить желатином сверху.







### «Ролл Филадельфия»

**Нам понадобится:**

- рис для суши – 1 стакан
- рисовый уксус для заправки – 2 шт.
- водоросли Нори – 140 г.
- творожный сыр – 200 г.
- форель слабосоленая – 200 г.
- огурец – 1 шт.
- Дыночка и кондитерский шприц для сыра




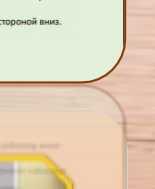
**Отвариваем рис, добавляем в него ложку рисового уксуса, нарезаем начинку (см. фото)**

**Формируем ролл влажными руками, выкладываем рис на лист нори равномерным слоем.**

**Выкладываем м. ленточки форети, чтобы не было**

**Очень острым ножом нарезаем ролл на части, нож все время**

**Выкладываем на тарелку, роллы готовы!**

### «Шарлотка яблочная»

**Нам понадобится:**

- 1. 4 яйца;
- 2. 4 яблока;
- 3. 200 гр. сахара;
- 4. 160 гр. муки;
- 5. щепотка соли;
- 6. 2 столовой ложки корицы;
- 7. 1 чайная ложка ванилина;
- 8. 1 чайная ложка разрыхлителя теста.

**Алгоритм приготовления:**

- Смешиваем
- взбиваем
- нарезаем
- добавляем
- перемешиваем
- раскладываем
- заливаем
- отправляем
- запекаем

**получаем**












### Шоколадный поп-ит

**Нам понадобится:**

- Молочный шоколад
- Мелкие конфетки
- Нюрикки поп-ит

**Ид водяной бане растопим шоколад помешивая до однородности. Переливаем шоколадную массу в кондитерский мешок и заполняем ей поп-ит. Конфетки выкладываем пока шоколад не застыл. Отправляем в морозилку до застывания. Лакомство готово. Приятного аппетита!**












### Фруктовый салат

**Нам понадобится:**

- банан
- яблоко
- груша
- мандалин
- йогурт

**Я еще хорошее настроение!**

- Фрукты помыть, почистить
- Фрукты нарезать кубиками
- Сложить в креманку
- Заправить йогуртом (2-3 столовые ложки)
- Украсить

**Приятного аппетита!**








### Шоколадный поп-ит

**Нам понадобится:**

- Молочный шоколад
- Мелкие конфетки
- Нюрикки поп-ит

**Ид водяной бане растопим шоколад помешивая до однородности. Переливаем шоколадную массу в кондитерский мешок и заполняем ей поп-ит. Конфетки выкладываем пока шоколад не застыл. Отправляем в морозилку до застывания. Лакомство готово. Приятного аппетита!**
















# Итоговый продукт

Изделия из теста  
«Play-Doh»



Кулинарные книги рецептов:  
«Готовим с МАМОЙ»  
«Какие разные бывают куличи»





## **Вывод:**

**Данная проектная деятельность помогла:  
сформировать знания детей о профессиях в  
области кулинарии (повара, кондитера,  
хлебопекарь, шоколатье, проектировщик  
домашних роботов).**

**Понять значимость этих профессий.**

**В процессе работы над проектом дети приобрели  
возможность делать что-то интересное  
самостоятельно, в группе или дома с родителями.**



Спасибо за внимание!