

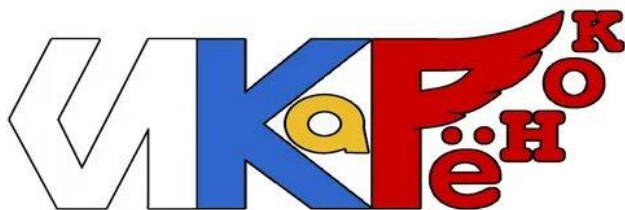


Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение – детский сад общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением деятельности по познавательно-речевому развитию воспитанников № 479 «Берег Детства»

Всероссийский профориентационный конкурс «Икарёнок»

Паспорт проекта

"ПИЩЕБЛОК ДЕТСКОГО САДА ГЛАЗАМИ ДЕТЕЙ"



г. Екатеринбург
2024 г.

Земля еще и потому щедра,
Что в мире существуют повара.
Благословенны их простые судьбы,
А руки, словно помыслы чисты!
Профессия у них- добро, по сути,
Злой человек не встанет у плиты!
Р. Рождественский

Название команды: ТЕХНОРЯТА

Разработчики проекта:
Худякова Т.С.,
Назарова Е.А.,
Сысоев Никита,
Политов Андрей

Актуальность

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. Поэтому и возникла идея создания данного проекта. 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 шахте по добычи угля, на борту океанского лайнера и в просторах космоса - везде люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, что поест человек, зависит его настроение и здоровье.

Цель изучение оборудования и механизмов, которое используют повара и разработка, и сборка из конструктора макета пищеблока детского сада.

Задачи:

- формировать познавательную активность в ходе работы;
- создать условия для развития творческих способностей детей;
- познакомить детей с профессией повар;
- развивать коммуникативные навыки;
- сходить на экскурсию на пищеблок детского сада и посмотреть кухонное оборудование и принцип его работы;
- провести мастер-класс по с участием поваров и детей;
- составить план работы над проектом;

сконструировать из конструкторов макет пищеблока ДОУ.
развивать связную речь, мелкую моторику рук, воображение, память;
закрепление знаний о том какой кухонный инвентарь используется для приготовления пищи (оборудование, посуда);
изучить принципы работы механизмов в данной профессии;
собрать конструкции для разных трудовых операций повара-кондитера.
Трудно достоверно установить время возникновения кондитерского ремесла.

Возможно, первыми кондитерами были индейцы майя, открывшие удивительные свойства шоколада или жители древней Индии, познавшие вкус тростникового сахара и готовившие из него сладкие палочки.

Известно, что во время археологических раскопок в Египте найдены конфеты, изготовленные вручную из фиников. В более поздние времена, при дворах королевских особ и высшей знати в Европе кондитеры входили в число привилегированных слуг.

В наши дни кондитерская отрасль, переживает период подъема, активно осваивает новые технологии и наработки из смежных областей кулинарии. Российские специалисты, базируясь на достижениях советского периода, возрождают национальные традиции...

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. Востребованность профессии повара сегодня довольно высока и стабильна.

Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды блюд.

Изучив историю вопроса, мы пришли к выводу, что профессия повара-интересная и тяжелая. Приходится много работать руками, долго стоять на

ногах. Поэтому на помощь проходят машины-помощники. И чтобы облегчить труд, нам надо придумать больше производственных механизмов для людей данной профессии.

В ходе проектирования решаются различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых, обогащают и активизируют свой.

План работы

Перед экскурсией в группе провели беседу о сотрудниках детского сада и вспомнили, люди каких профессий работают в детском саду, побеседовали о профессии повара, рассмотрели сюжетные картинки, отгадали тематические загадки. Во время приёма пищи, поговорили о том, кто готовит еду. Дети очень заинтересовались данной темой и решили побольше узнать о профессии повара. «Что же такое кухня?» - спросил у детей воспитатель перед началом экскурсии? На этот вопрос, высказывая свои мысли, дети дружно отвечали, что это то: «Где готовят еду», «Где работают повара», перечислили блюда, которые там готовят для ребят.

Перед началом экскурсии педагог наполнил ребят о том, что это место повышенной опасности, объяснила, что там находятся горячие плиты, острые предметы и горячая еда, поэтому в данном помещении надо быть особенно осторожными. Придя на пищеблок, гостей встретил шеф-повар Вера Сергеевна, повар Ирина Игоревна.

Вера Сергеевна показала ребятам электрическую плиту, духовку, жарочный шкаф, весы для взвешивания продуктов, кухонную посуду, огромные кастрюли, где варят суп и кашу. Ребята увидели, что вся посуда металлическая. Дети посмотрели склады, где хранятся продукты и овощи. В конце экскурсии ребята, узнав много интересного об этой профессии, поблагодарили повара.

После экскурсии ребята стали играть в сюжетно-ролевую игру «Готовим обед для ребят».

Целью данной экскурсии было формирование у детей представления– назначения кухни в детском саду, развивая познавательную активность и воспитание уважение к труду взрослых.

Встречи со специалистами

Ребята ходили на экскурсии на пищеблок, а также работники кухни приходили к ребятам в группу и рассказывали им много нового и интересного о приготвление блюд.



Проводили мастер-классы с ребятами.



Также к ребятам приходил повар-кондитер дядя Дима, который проводил с ребятами мастер-классы.



Содержательный этап проекта	Срок реализации
<p>Благодаря информации в сети Интернет были изучены и рассмотрены виды роботов, принципы их работы. Рассмотрены вопросы, связанные с назначением и сферой применения роботов и робототехники. В соответствии с поставленными задачами определи основные особенности внешнего вида будущего экосортировочного комплекса.</p>	
<p>1. Познавательное-исследовательская деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> - Беседа «Где прячется здоровье?» Блиц опрос «Вкусная еда». - Викторина «Вкусные истории» - Изготовление книжек малышек: «Молочные продукты», «Культура приема пищи». - презентации; - Взаимодействие с родителями - рассматривание альбомов, картин, коллекции; - Альбом иллюстраций «Каша - гордость наша», «Витамины». - Экспериментирование «Влияние газированных напитков для организма». Анкетирование «Питание и здоровье детей». • Беседы: • Копилка «Народная мудрость о питание». • Чтение художественной литературы «Каша из топора», «Приключение овощей». • «Правильное питание - залог здоровья» - театрализованное представление. • • Плакаты: «Здоровая пища», «Неполезные продукты». • Участие в конкурсе «Здоровый образ жизни» 	<p>Октябрь</p> <p>Октябрь</p> <p>Октябрь</p> <p>Ноябрь</p> <p>Ноябрь</p> <p>Ноябрь</p> <p>Ноябрь</p> <p>Декабрь</p> <p>Декабрь</p> <p>Декабрь</p> <p>Декабрь</p>
<p>2. Коммуникативная деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> - беседы по теме; - разгадывание загадок, ребусов, кроссворда; - чтение художественной литературы; - букроссинг с привлечением родителей (законных представителей); 	<p>Октябрь-декабрь</p> <p>Декабрь</p>

<p>3. Изобразительная, конструктивная деятельность</p> <ul style="list-style-type: none"> - лепка; - аппликация; - рисование; - создание коллективных работ - создание плаката - конструирование с использование дидактических игр «Палочки Кюизенера», «Колумбовое яйцо; - создание чертежа пищеблока; - рисование миксера, транспортной ленты, духового шкафа, овощерезка. - конструирование из конструктора Lego-VEDO 2.0 <p>Оформление информационного стенда для родителей «Чем кормить и что делать с Нехочухой»</p> <p>Информационные листы: «Организация питания ребенка»; «Неполезные продукты питания»; «Здоровое питание дошкольников»</p> <p>Памятки: «Формирование культуру трапезы» Памятка для родителей «Вред чипсов и кока-колы доказан законом»</p> <p>Выставка рисунков «Мои любимые продукты»</p> <p>Фотовыставка «Как я готовлю завтрак»</p> <p>Для постройки пищеблока детского сада мы использовали конструктор Lego.</p>	<p>Октябрь – декабрь</p> <p>Декабрь</p> <p>Октябрь- декабрь</p>
Заключительный этап	
1. Видеоклип «	Январь

Совместно с детьми мы решили расширить свои знания о поваре и узнали, что есть профессия повар. Это человек, который готовит различные блюда. Профессия повара очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения.

Повара-кондитера мы смастерили из конструктора. Данная модель работает от моторчика, в котором вставлены батарейки (АА).

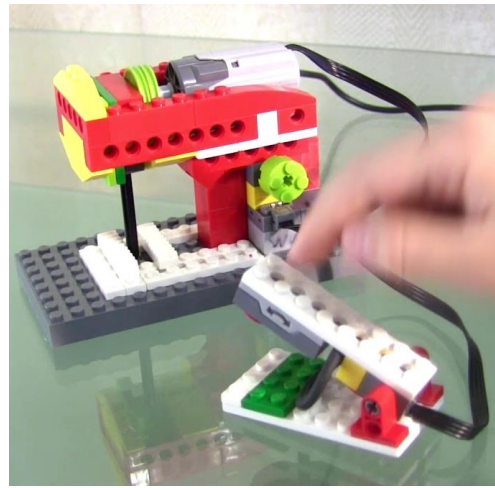
У повара-кондитера всегда под рукой его инструменты помощники: миксер (который и тесто замесит, и крем любой взобьёт). Для его конструирования использовали «LEGO WEDO 2.0). Дети решили, что он не удобен в работе, потому что придется держать в руках.



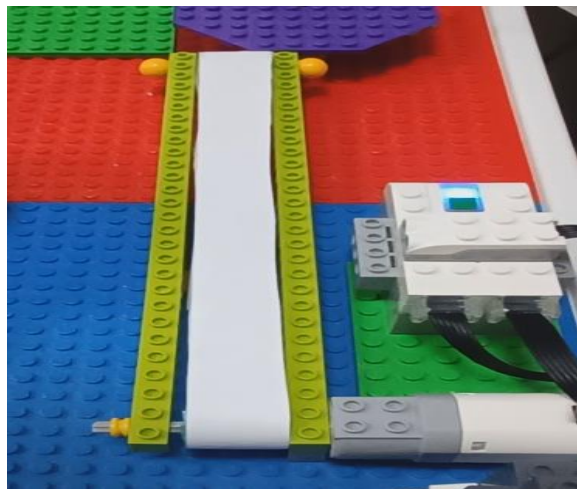
Ребята предположили, что в нем много не нужных деталей и надо его облегчить.

Тогда стали искать вариант миксера, который не нужно держать в руках, и он будет удобнее первого.

Наш миксер будет работать с помощью датчика наклона. Назначение устройства – необходимые продукты загружаются и получаем в результате измельченные продукты. При сборке использована зубчатая передача под угол 90 градусов.



Воспитанники придумали овощерезку, которая работает с помощью датчика наклона. Овощи чистятся, затем транспортируются по транспортной ленте прямо в кастрюлю, что значительно облегчает труд повара.



Духовой шкаф собрали из пластины и кирпичиков, используя LEGO. Выдвижной противень сделали так что его можно программировать и запускать к заданной цели. Он забирает противень, отвозит в печь, а затем готовое блюдо достается из духового шкафа.

Программируемый робот передвигается к заданной цели, используя программы.

Дети так увлеклись работой, что между столами решили собрать

конвейерный механизм из конструктора «LEGO WEDO 2.0, который будет самый главный и основной помощник на пищеблоке детского сада, используя балки, пластины для соединения, колеса с канавкой, ремень, рычаг, оси, соединительные элементы, транспортировочную ленту.

Еще ребята сконструировали шкаф для поднятие готовой продукции на второй и третий этаж. В основе лежит зубчатая передача и датчик расстояния. Повар подносит руку к датчику шкаф закрывается и начинает поднимать пищу на второй или третий этаж.

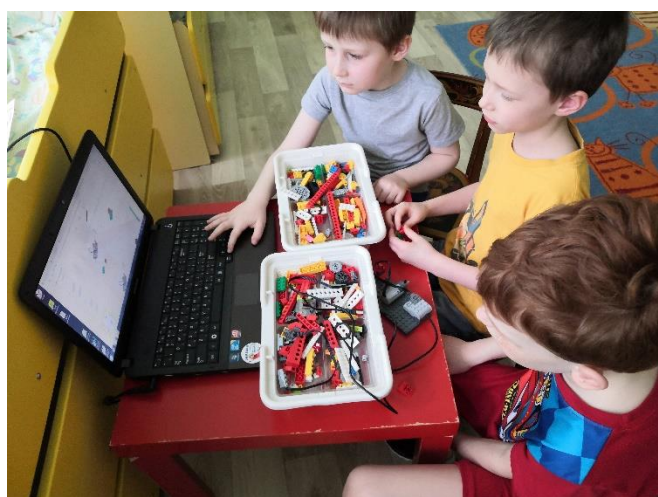
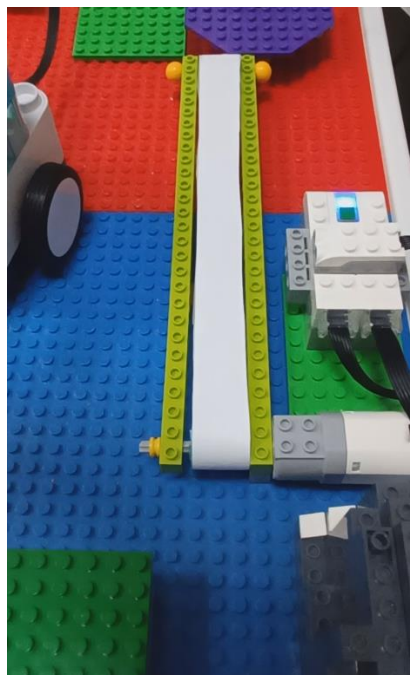
Это очень удобно, сэкономит силы и время младших воспитателей.



Пищевлок детского сада глазами детей



Конструирование



Стихи о профессии

«Повар» Б.Заходер

Как легко приготовить обед!

Ничего в этом трудного нет,

Это проще простого:

Это раз – и готово! (Если мама готовит обед.)

Но бывает, что некогда маме,

И обед себе варим мы сами,

И тогда (Не пойму, в чём секрет!)

Очень

Трудно

Готовить

Обед!

«Экскурсия на кухню детского сада»

Цель: познакомить детей с трудом повара; расширить и закрепить знания о кухонной посуде.

Предварительная работа: инструктаж детей о правилах поведения на кухне.

Ход экскурсии: Ребята, сегодня мы пойдем на экскурсию на кухню нашего детского сада, которая расположена на первом этаже. Кто может ответить: что такое «кухня»? (ответы)

Кухня — это помещение, где готовят пищу. Хочу еще раз напомнить, что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты, горячая еда. Поэтому, прошу вас, быть очень осторожными: не толкайте друг друга, чтобы не обжечься об плиту или об кастрюлю. Проходите, ребята, нас уже ждут. Поздоровайтесь.

Повар: Ребята, это помещение называется кухня. Здесь каждый день мы готовим для вас вкусную еду. Что вы ели сегодня на завтрак? (ответы)

Приготовили кашу мы, повара. Для этого мы пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Я 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. Покажите нам, пожалуйста, посуду в которой варят детям на завтрак. Вот в этой большой кастрюле наши повара варят для детей какао. Дети, как вы думаете, почему на кухне детского сада такие большие кастрюли? (ответы детей)

А у вас дома есть такие кастрюли? (ответы)

Почему? (ответы)

А что сегодня ждет наш ребят на обед и ужин? (ответ)

А какая кухонная посуда будет использоваться поварами? (ответ)

Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?

Повар: 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 электрическая сковорода. Для чистки картофеля имеется картофелечистка. Для процеживания сваренных макарон нужен большой дуршлаг. Есть на кухне терки, чтобы натереть сыр или морковь для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок. (Рассказ сопровождается показом) Ребята, а я хочу вам напомнить о том, что металлическая кухонная посуда очень сильно нагревается и долго не остывает, поэтому наши повара и ваши мамы пользуются специальными прихватками, чтобы не обжечь руки об горячую посуду. Будьте и вы осторожны, когда приходите дома на кухню, в то время, когда варится обед.

Ребята, наша экскурсия заканчивается.

Предлагаю каждому из вас назвать по одному предмету кухонной посуды, о которой нам рассказала повар (Ответы детей)

Поблагодарите наших поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды.

Дидактическая игра «Сервируем стол»

Перед вами на картинке темные пятна - тени. Нужно сверху положить на каждую тень подходящую по форме посуду: тарелку, вилку, нож, ложку.

Дидактическая игра «Собери сервиз»

Дети рассматривают картинки чайных сервизов, имеющих разный стиль украшения и сюжет (с цветочками, с горохом, с животными).

Детям предлагается назвать посуду, входящую в состав чайного сервиза (чашка, блюдце, заварочный чайник, сахарница).

Затем воспитатель просит выделить основные признаки каждого набора (по цвету, сюжету, величине, расположению изображения).

За правильные ответы дети получают фишку. Выигрывает тот, у кого к концу игры их будет больше.

Цель игры: знакомство с понятием сервиз, определение признаков его классификации, выделение художественно-эстетическим особенностей оформления посуды из одинакового сервиза. Дидактическая игра «Варим компот», «Готовим борщ» Каждый ребёнок получает банку (кастрюлю), определяет, какой компот (Борщ) в ней будет, затем самостоятельно подбирает фрукты, выкладывает на контурные изображения, хорошо совмещая края, правильно их называет. В качестве итога дети образуют относительные прилагательные, рассказывая друг другу о том, кто какой компот сварил.

Дидактическая игра «Ждем гостей»

Цель: развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря. Ход игры: воспитатель говорит, что сегодня к нам придут гости, давайте накроем праздничный стол. Я буду называть вам угощение или продукты, а вы мне скажете, куда нужно это положить: Соль -...в солонку Салат -...в салатницу Сахар -... в сахарницу Конфеты -... в конфетницу Масло -... в маслёнку Хлеб - в хлебницу Селедку -...в селедочницу Фрукты - ...в вазу

Дидактическая игра «У кого что»

Цель: расширять представления детей о разнообразных профессиях, их названиях и роде деятельности. Знакомить с орудиями труда, инструментами нужными людям этих профессий, соотносить их. Воспитывать уважение к труду взрослых.

Ход игры: Участникам предлагается по очереди назвать профессии, которые они уже знают и инструменты которые нужны людям этих профессий, затем пробовать соотносить действия людей с их профессией, образовывать от существительных соответствующие глаголы (воспитатель – воспитывает, строитель - строит и т. д.).

Приложение № 4

Сюжетно – ролевая игра «Приглашение в гости»

Цель Закрепление культурных навыков, сообщение ребятам некоторых знаний по домоводству (уборка комнаты, сервировка стола).

Задачи: совершенствовать умения самостоятельно создавать для задуманного сюжета игровую обстановку. Формирование ценных нравственных чувств (гуманности, любви, сочувствия, культуры поведения в общественных местах, положительных взаимоотношений между детьми при распределении ролей. Игровой материал. Кукольная посуда, воображаемое угощение, предметы-заместители; столы со скатертями, чайные приборы, вазы, чай, пироги.

Подготовка к игре. Этические беседы: «Ждем гостей» и «Идем в гости». Разучивание песенки «К нам гости пришли». Составление плана игры. Игровые роли. Хозяева и гости.

Ход игры. Воспитатель может проводить игру в разных вариантах. Ребята могут играть в своей группе в воображаемой ситуации, а могут пригласить гостей из другой группы.

Подготовку к игре педагог начинает с беседы, в которой сообщает, что правила игры требуют, чтобы хозяева были вежливы по отношению к гостям, предупредительны, употребляли вежливые слова: «будьте добры»,

«пожалуйста», «спасибо», «кушайте на здоровье» и, т. д.

После этого все игровые действия разворачиваются вокруг подготовки к приему гостей и заботы о них. Воспитатель сообщает ребятам, что перед приходом гостей хозяева должны убрать квартиру, украсить ее цветами, накрыть на стол, правильно расставить приборы. Затем взрослый предлагает ребятам договориться, как они встретят гостей, чем их займут. Также педагог может разучить с детьми куплет известной песенки с хлопками: К нам гости пришли, Дорогие пришли, Мы не зря кисель варили, Пирог пекли. И с капустой пирог, И с картошкой пирог. А который без начинки — Самый вкусный пирог!

Затем воспитатель предлагает детям самостоятельно составить план игры, что, как и зачем будет происходить в ней. Он может подать некоторые идеи более интересного развития сюжета, но основное содержание должны придумать сами ребята. Один из вариантов игры может быть следующим. Когда «гости» пришли, «хозяева» правильно рассаживают их, предлагают самые удобные места.

Во время чаепития гостей занимают интересной беседой, их приветливо угощают: «Кушайте, пожалуйста», «Попробуйте этот пирог», «Не хотите ли еще чаю или сока?». После чаепития «хозяева» с помощью воспитателя развлекают гостей коллективными песнями, загадками, подвижными или словесными играми. Все это «хозяева» заранее обсуждают и готовят, распределяя, кто какие развлечения будет проводить.

По окончании игры педагогу необходимо коллективно обсудить все ошибки, допущенные хозяевами или гостями.

Сюжетно – ролевая игра «Столовая (Кафе)»

Цели: научить самостоятельно распределять роли и действовать в соответствии с ролью.

Задачи: Образовательные: знакомить детей с профессиями повара, кулинара, официанта. Знакомить с правилами правильного питания. Дать информацию о вредной и здоровой пище. Развивающие: самостоятельно создавать для задуманного игровую обстановку. Способствовать формированию умения творчески развивать сюжеты игры. Воспитательные: Заботливое отношение друг к другу. Заботиться о себе, о своем организме (здоровое питание). Активизация словаря: повар, официант, администратор, посетители, здоровое питание.

Предварительная работа:

Наблюдение за работой няни.

Наблюдение за приготовлением еды дома мамой на кухне.

Беседа о труде работников столовых, кафе. О том что готовит мама.

Рассматривание фотоиллюстраций о продуктах питания, о приготовлении блюд. Роли: повар, кулинар, грузчик, официант, посетители кафе, столовой.

Предметно-игровая среда: Колпак белый (2 шт., фартук (2 шт., посуда кухонная детская, посуда столовая детская, посуда чайная детская, плита, муляжи продуктов, овощей, фруктов, меню, подносы детские, трубочки для коктейля, коробочки из-под соков, йогуртов.

Игровые действия и ситуации: В столовой стоят столы и стулья для посетителей. Повара готовят вкусную еду на кухне, варят пельмени, пекут пирожки, варят борщ, супы, жарят котлеты. В столовой кормят шоферов, рабочих, строителей, моряков, учеников в школе. На столах стоят салфетки, вазочки с цветами.

Официанты подают еду посетителям, вежливо с ними разговаривают, дают книжечку с меню, чтобы выбрать еду по желанию посетителя.

Посетители платят за обед в кассу, им выдают чек. В кафе люди приходят

не только поесть, но и послушать музыку. Отмечаем день рождения, танцуем, поем караоке. Официанты вежливы с посетителями, приносят еду, сладкую воду. На столах красивая посуда, цветы. Музыканты красиво играют и поют. Посетители, уходя, благодарят за доставленное удовольствие.