Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 69 «Ладушки» Старооскольского городского округа

***«Лучшая технологическая карта сюжетно-ролевой игры профориентационной направленности с детьми младшего дошкольного возраста»***

***Тема:***

**«Повар – профессия самая лучшая»**

Авторы:

Бреева Ирина Юрьевна,

Кулешова Елена Николаевна,

Пруцких Ирина Сергеевна,

Седышева Мария Геннадьевна

воспитатели

Старый Оскол, 2025 год

**Технологическая карта**

**образовательного мероприятия с детьми младшей группы**

**на тему «Знакомство с профессией повар»**

**Пояснительная записка**

Ознакомление младших дошкольников с профессиями взрослых начинается с трехлетнего возраста, когда у малыша накапливается определенный опыт знакомства с социальным миром. Особенность познания у детей 3-4 лет состоит в многократности повторений одного и того же материала, но в разных интерпретациях. Ребенок получает знания о профессии последовательно и постепенно, дозируя информацию в соответствии с особенностями возраста.

Мотивацией для познания особенностей профессии повара служит игра: дидактическая, дающая представление об одежде повара, инструментах для работы, действиях, производимых продуктах; сюжетно-ролевая, выстраивающая игровой сюжет с действиями нескольких детей.

В результате у детей складывается целостное представление о профессии повара от приготовления к выполнению действий, сами профессиональные операции, продукция, производимая поваром и значимость его труда для других людей.

Цель: знакомство детей младшего дошкольного возраста с трудом повара, с необходимыми ему предметами, продуктами, приборами для осуществления трудовых действий и значимости его для других людей.

Задачи: **-** познакомить детей с профессией повара посредством экскурсии на пищеблок детского сада;

- учить отбирать изображения предметов и оборудования, необходимых повару в работе;

- пополнять словарный запас детей, упражнять в использовании специализированных словах, относящихся к работе повара;

- развивать интерес к познанию профессиональных действий повара;

- формировать игровые действия подгруппы детей в сюжетно-ролевой игре;

- воспитывать уважительное отношение к трудовым действиям и продукту, производимому поваром.

Возраст детей: 3-4 года

Планируемые результаты: - дети узнают на картинках и фотографиях профессию повара по одежде и интерьеру;

- дошкольники проявляют интерес к профессиональным действиям повара;

- знают производимую поваром продукцию;

- умеют составлять описательный рассказ о профессии повара;

- уважительно относятся к работе повара и продукции, им произведенной.

Материально-технические ресурсы и оборудование: презентация «Профессия – повар», картинки, фотографии, иллюстрации о работе повара, лэпбук «Мама-повар», мебель кухни, набор посуды, корзина, фартуки, колпаки, разделочные доски, игрушечные ножи, ложки, вилки, овощи и фрукты, бумажные салфетки в подставке.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этап  Структурные компоненты деятельности | Организация деятельности | | | |
| Деятельность педагога | Деятельность детей | Время | Форма и методы работы |
| 1 | Вводная часть | Педагог загадывает загадку:  Ходит в белом колпаке,  С поварешкою в руке.  Он готовит нам обед:  Кашу, суп и винегрет.  Беседа с детьми о работе повара с рассматриванием картинок, фотографий. | Отгадывание загадки.  Рассматривание картинок, фотографий. |  | Сюрпризный момент, беседа,  рассматривание иллюстраций, целевая экскурсия на пищеблок. |
| 2 | Основная часть | Кто готовит еду в детском саду? Знакомство с настоящим поваром, который проводит экскурсию на пищеблок. Повар – это профессия человека, который готовит еду в учреждениях, столовых, кафе. Повар имеет образование и отвечает за качество и полезность пищи.  Что нужно для работы повара? Но прежде, чем приступить к приготовлению пищи, что должен сделать повар? Какие инструменты подберем ему? Есть ли на кухне у повара машины-помощники? Чтобы вам хотелось кушать пищу, приготовленную поваром, какими умениями он должен обладать?  Дидактические игры «Выбери повару спецодежду», «Какие инструменты нужны повару для работы?», «Умные машины на кухне», «Выбери блюдо, приготовленное поваром». (Приложение 1) | Рассматривание одежды повара  (на голове колпак, под которым убраны волосы, красивый фартук).  Дети слушают рассказ повара о правилах безопасности на кухне. |  | Целевая экскурсия на пищеблок.  Дидактические игры. |
| 3 | Заключительная часть | Обобщение знаний о работе повара, ответы на вопросы по теме. |  |  | Сюжетно-ролевая игра «Юные поварята». |

Приложение 1

***Дидактическая игра***

***«Выбери блюдо, приготовленное поваром»***

***Цель:*** Знакомство с конечным продуктом профессиональных действий повара.

***Задачи:***

- знакомить детей с профессией повара;

- учить детей младшего дошкольного возраста выделять конечный продукт деятельности повара среди картинок с пищевыми продуктами;

- развивать наблюдательность, логическое мышление и умение анализировать;

- воспитывать уважение к профессии повара, готовящему еду для других людей ответственно и качественно.

***Оборудование:*** картинки, иллюстрации готовых блюд, приготовленных поваром, сырые овощи, фрукты, продукты из магазина.

***Ход игры:***

Первый вариант игры: перед детьми разложены 5 картинок: каша в тарелке, фрукты в вазе, буханка хлеба с нарезанными кусками, суп с тарелки рядом с кастрюлей и половником, помидоры и огурцы на тарелке.

Детям предлагается выбрать то, что приготовил повар.

Второй вариант игры: на разносе стоят детские тарелочки с приготовленными детьми игрушечными супом, компотом, салатом, фрукты на тарелочке, овощи в корзине.

Дети определяют, что все эти блюда приготовлены в игре «Юные поварята» и не являются продукцией, приготовленной профессиональным поваром.

Итог игры: дети определили, что настоящий повар долго готовится к профессии повара, он работает в детском саду, школе, в столовой, кафе, где готовит настоящую еду для людей. За свою работу повар получает зарплату.

Приложение 2

***Сюжетно-ролевая игра «Юные поварята»***

***Цель:*** Создание условий для обыгрывания сюжета работы поваров.

***Задачи:***

- знакомить детей с процессом приготовления поваром еды на кухне в столовой;

- развивать игровой опыт в сюжетно-ролевой игре младших дошкольников, а также общение друг с другом;

- воспитывать уважение к профессии повара, готовящему еду для других людей ответственно и качественно.

***Оборудование:*** мебель кухни, набор посуды, корзина, фартуки, колпаки, разделочные доски, игрушечные ножи, ложки, вилки, овощи и фрукты.

***Ход игры***

Воспитатель вносит в группу корзину с овощами, фруктами.

- Дети, мне Наталья Михайловна, наш повар, передала вам для игры корзину с предметами. Как вы думаете, в какую игру мы можем с вами поиграть?

Дети определяют, что эти предметы пригодятся для игры в поваров.

- Правильно, мы будем играть в сюжетно-ролевую игру «Юные поварята». Одни дети возьму овощи, другие – фрукты. Что можно приготовить из овощей? (Ответы детей: суп, салат). Что можно сварить из фруктов? (Компот и фруктовый салат).

Дети распределяют обязанности между собой с помощью педагога. 4 ребенка становятся поварами, а остальные 4 накрывают стол для обеда и становятся гостями.

Повара надевают фартуки, колпаки, выбрали инструменты на кухне и приступили к приготовлению обеда. Гости приступили к сервировке стола для обеда: расставили тарелки для супа и салата, чашки для компота, разложили ложки, вилки, поставили подставочки с салфетками.

Когда обед был готов, повара угощали гостей своим игрушечным обедом.

***Релаксация:***

- Понравился вам наш обед?

- А кем вам больше понравилось быть гостем или поваром?

- Какие действия совершал повар для приготовления супа?

- Какие действия совершал повар для приготовления компота?

- Справились ли повара со своими обязанностями?

- Довольны ли были гости угощением?

- Как вы думаете, профессия повар – интересная?

***Подведение итогов:***

Мы с вами познакомились с новой игрой «Юные поварята», в которую играли впервые. Вы сами попытались быть настоящими поварами. Не все сразу получалось. Но когда вы будете еще играть, то сумеете стать настоящими поварятами, такими умелыми, что сварите настоящий обед вместе с мамой дома!