

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКСНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЕЙ

по компетенции «Поварское дело»

Цель: формирование первичного опыта профессиональной деятельности повара.

Итоговое мероприятие: муниципальный Детский Чемпионат Юный Мастер - 2023 города Ростова-на-Дону.

Совместная деятельность педагогов с детьми	Самостоятельная деятельность детей в предметно пространственной среде	Взаимодействие с родителями, социальными партнерами
Образовательный модуль		
Социально-коммуникативное развитие		
<p><i>Виртуальная экскурсия «Профессия – повар»</i></p> <p>Цель: формирование позитивных установок к профессии повара.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Расширять представление детей о мире профессий на основе ценности профессии повара. 2. Формировать ценностное отношение к профессии повара. 3. Развивать у детей профессионально значимые для повара качества: аккуратность, чистоплотность, организованность, ответственность, творческое воображение, опрятность. <p><i>Моделирование ситуации, составление рассказа по предложенным картинкам</i></p>	<p>В предметно-пространственную среду вносятся материалы и оборудование, необходимое для работы повара. На размещённых в среде схемах представлены различные профессиональные ситуации.</p> <p>Ориентируясь на эти схемы и используя оборудование, дети могут проигрывать сюжеты из профессиональной деятельности повара.</p> <p>Рассматривание картинок и фотографий,</p>	<p>Семинар «Первые профессиональные пробы детей».</p> <p>Цель: познакомить родителей с Детским Чемпионатом Юный Мастер и теми компетенциями, которые может попробовать ребёнок.</p>

<p>(фото): «Повара готовят обед». «Что нам повар приготовил?» Цель: закрепление представлений детей о профессии повар, его трудовых операциях; формирование представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления различных блюд; создание условий для развития связной речи.</p> <p>Лото «Профессия - повар» Цель: обогащение словарного запаса, активизация употребления прилагательных и существительных, глаголов в разговорной речи, закрепление знаний о продуктах питания, посуде и о профессии повара.</p> <p>Игра-тренинг «Поварята» Цель: развитие коммуникабельности; формирование чувства общности со сверстниками, интереса к совместным играм</p>	<p>мультфильмов о работе повара. «Навигатум.» Повар. https://youtu.be/FCyKrBIddhE https://ok.ru/video/2343730352532</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «На кухне». Цель: обогащать словарный запас, развивать связную речь; закреплять знания о кухонном оборудовании и технике, правильном названии блюд; закреплять знания и представления о специфике работы повара; формировать интерес к профессии повара и уважение к его труду, формировать интерес к приготовлению пищи.</p>	
Познавательное развитие.		
<p>«Все профессии нужны, все профессии важны» - моделирование игровых ситуаций «Что сначала, что потом?»: Вариант 1 «Салат</p>	<p>Рассматривание картинок, фотографий с изображением различных салатов. Игра с опорными схемами:</p>	<p>Консультации для родителей «Проекты взрослых и детей» Цель:</p>

<p>«Витаминный». Вариант 2 «Канapé». Цель: закрепление представлений о последовательности закладки продуктов при приготовлении блюда; формирование интереса к приготовлению пищи.</p> <p>Дидактическая игра «Найди три ошибки». Цель: закрепление знаний детей о санитарных нормах, которые должен соблюдать повар на рабочем месте; учить детей находить несоответствия в изображении с реальностью.</p> <p>Дидактическая игра «Поварята». Цель: развивать память, воображение, монологическую речь; формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.</p> <p>Дидактическая игра «Собери правильно алгоритм»: «Приготовь суп-борщ», «Приготовь суп рассольник», «Приготовь суп гороховый». Цель: ознакомление с понятием «суп»; формирование представлений об основных компонентах первого блюда; формирование интереса к приготовлению пищи.</p>	<p><i>«Приготовь салат «Витаминный», «Приготовь салат «Винегрет», «Приготовь салат «Оливье», Соедини по точкам, Соедини картинки. Цель: Закрепление понятия «салат»; закрепление представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления салата; развитие мелкой моторики руки, координации движений пальцев, воспитание усидчивости и познавательного интереса; формирование интереса к приготовлению пищи.</i></p> <p>Сюжетно- ролевая игра «Юные поварята». Цель: закрепить знания детей о санитарных нормах, которые должен соблюдать повар на рабочем месте; закреплять знания о кухонном оборудовании и технике, учить правильно называть блюдо из предложенных продуктов; закреплять знания о</p>	<p>мотивировать родителей к участию в проекте «Все профессии важны: повар»</p>
--	---	--

<p>Дидактическая игра «Что сначала, что потом?» Цель: формирование умения связно, последовательно объяснять свои действия.</p> <p>Дидактическая игра «Что хранится в холодильнике?». Цель: развитие умения классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки; формировать бережное отношение к продуктам питания, как результату труда человека.</p> <p>Дидактическая игра «Сложи по образцу». Цель: развитие пространственной ориентации, мелкой моторики; учить работать по заданному образцу.</p>	<p>технике безопасности на кухне; формировать интерес к профессии повара и уважение к его труду, формировать интерес к приготовлению пищи.</p> <p>Дидактическая игра «Найди нужное». Цель: закрепление представлений об элементах одежды, инструментах, продуктах, необходимых повару для работы.</p> <p>Дидактическая игра «Четвертый - лишний». Цель: закреплять знания о профессии «повар».</p> <p>Дидактическая игра «Что где хранится» Цель: развивать умение классифицировать продукты питания по способу хранения.</p>	
Речевое развитие.		
<p>Детский совет «Интервью». Игровая задача: предложить детям (журналисту) взять интервью у повара на темы: - «Как сделать самый вкусный салат?»; - «Ваше любимое блюдо».</p>	<p>Создать в предметно-пространственной среде центр активности «Профессия – повар», в который внести книги рецептов, журналы,</p>	<p>Предложить записать рассказ «Как готовит мама». Цель: создать аудио или видео рассказ о том, как готовит мама.</p>

<p>Цель: закрепление представлений детей о профессии повар, его трудовых операциях; Формирование представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления салата; создание условий для развития связной речи через использование алгоритма (мнемотаблиц).</p> <p>Слайд-шоу «Профессия повар: продолжи предложение» Цель: развивать у детей умение заканчивать предложения, используя слова и словосочетания, соотносимые с определенной профессией человека. Завершающий слайд побуждает детей составить рассказ о профессии повара.</p> <p>Дидактическая игра «Чем работает повар?». Цель: обогащение словарного запаса, активизация употребления прилагательных, существительных, глаголов разговорной речи, закрепление знаний о продуктах питания, посуде и о профессии повара.</p>	<p>оборудование, алгоритмы изготовления различных блюд.</p> <p>Дидактическая игра «Поварята». Цель: развивать память, воображение, монологическую речь; формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.</p>	<p>Этот рассказ может стать одной из иллюстраций в семейном альбоме.</p> <p>Разучивание стихотворений о поваре.</p>
<p>Художественно-эстетическое развитие.</p>		

<p><i>Творческий проект</i> «У повара в гостях».</p> <p>Цель: создать условия для развития способности детей передавать образ профессии повара изобразительными средствами.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предоставить детям возможность выразить свои представления о профессии повара в совместном творческом проекте (рисование карандашами и красками, аппликация и т.п.). 2. Развивать умение детей экспериментировать с цветом, формой на поверхности и в пространстве, создавая единый проект. 3. Развивать способность позитивно воспринимать творчество других детей и предлагать варианты композиции с учётом общей идеи. <p>Аппликация «Разложи нарезку на тарелке».</p> <p>Цель: развивать эстетическое восприятие, чувство ритма; учить украшать блюдо разной формы (круг, квадрат, овал) узором, развивать глазомер.</p>	<p>Рассматривание иллюстраций в книгах с акцентированием внимания детей на профессии повара.</p> <p>Подбор иллюстраций к заданиям:</p> <p>«Укрась салат»;</p> <p>«Приготовь канапе».</p>	<p>Выставка совместного творчества детей и родителей «Самое любимое блюдо».</p> <p>«Наши кулинарные шедевры»:</p> <p>предложить родителям совместно с детьми оформить книгу рецептов любимых блюд.</p>
<p><i>Физическое развитие.</i></p>		
<p><i>Разучивание тематических физминуток.</i></p>	<p><i>Подвижная игра</i> «Вкусный обед».</p>	<p>Поиграть с детьми в тематические физминутки и</p>

	<p>Задачи:</p> <p>Развивать умение ориентироваться в пространстве, быстро действовать по сигналу;</p> <p>Закреплять знания о профессии повара, продуктах, содержащихся в кулинарных блюдах.</p>	<p>пальчиковые гимнастики</p>
<p>Инструментальный модуль</p>		
<p>Просмотр и изучение мастер-классов «Учимся у профессионалов».</p> <p>http://detsad116rnd.ru/</p> <p>«Полезные и вредные продукты»</p> <p>Цель: формирование у детей дошкольного возраста потребности к здоровому образу жизни; создание условий для формирования представлений о полезных и вредных продуктах.</p> <p>Игровая ситуация «Изготовь канапе заданной формы».</p> <p>Цель: формирование умения изготавливать канапе заданной формы, украшать предложенными ингредиентами в соответствии с предложенным алгоритмом.</p>	<p>Самостоятельная игра (с использованием пластилина, ножа-стеки)</p> <p><i>«Раздели на части», «Сложи по образцу».</i></p> <p>Цель: закрепление способа деления ножом; круга на 2 части, квадрата на 2, 3, 4 равные части диагонали; создание узора по образцу.</p> <p>«Раздели части».</p> <p>Цель: формирование навыка работы ножом и способа деления круга на 2 части, квадрата на 3 равные части.</p>	<p>Консультация «Поддержка детей на чемпионатах».</p> <p>Цель: познакомить родителей со способами поддержки детей накануне и в день чемпионата, создания у них положительного эмоционального настроения.</p>

<p>Дидактическая игра «Составляем меню» Цель: расширение представлений детей о рациональном питании (объём пищи, разнообразие в питании). Из предложенных разрезанных карточек с изображением продуктов нужно составить меню на завтрак, обед и ужин.</p> <p>Дидактическая игра «Кто быстрее наполнит корзинку». Цель: формирование представлений о том, какие продукты полезны.</p> <p>«Раздели на части». Цель: формирование навыка работы ножом и соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом; закрепление способа деления колбасного круга на 2 части, сырного квадрата на 2, 3, 4 равные части и по диагонали.</p> <p>«Повар на кухне» - выполнение алгоритма задания: «Изготовить канапе»: Надеть специальную одежду (фартук, колпак).</p>	<p>Игровая ситуация «Канапе». Цель: закрепление способа изготовления канапе в соответствии с предложенным алгоритмом.</p> <p>Дидактическое лото «Собери бутерброд». Цель: создание условий для закрепления состава продуктов для изготовления бутерброда из предложенных карточек; учить рассказывать алгоритм его изготовления.</p> <p>«Собери салат». Цель: создание условий для повторения состава продуктов изготовления салата из предложенных карточек; учить рассказывать алгоритм изготовления.</p> <p>«Винегрет». Продукты: Картофель отварной, морковь отварная, капуста квашеная, горошек зеленый, свёкла, растительное масло.</p> <p>«Фруктовый».</p>	
--	--	--

<p>Внимательно выслушать задание. Рассмотреть технологическую карту. Надеть перчатки. В соответствии с технологической картой выбрать продукты и инструменты. Изготовить заготовки для канапе при помощи ножа и специальных форм. Собрать канапе и выложить на тарелку заданной формы. Украсить тарелку ингредиентами в соответствии с технологической картой. Привести в порядок рабочее место. Продумать повествовательный рассказ об алгоритме изготовления канапе (5-6 предложений). Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку). Продемонстрировать приготовленные канапе. Представить алгоритм их изготовления. «Презентуй свое блюдо». Цель: формирование умения презентовать блюдо (нарезка, бутерброд)</p> <p>«Повар на кухне» - <i>Выполнение алгоритма выполнения задания</i> «Приготовление салата»: Надеть специальную одежду (фартук, колпак). Внимательно выслушать задание. Рассмотреть</p>	<p>Продукты: яблоко, груша, банан, йогурт. «Витаминный». Продукты: капуста, морковь, яблоко, масло растительное.</p>	
--	--	--

<p>технологическую карту. Надеть перчатки. В соответствии технологической картой выбрать продукты и инструменты. Приготовить салат. Выложить салат на тарелку. Украсить блюдо ингредиентами в соответствии технологической картой. Привести в порядок рабочее место. Сообщить Экспертам о завершении работы (поднять руку).</p>		
---	--	--