

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №
35 г. Екатеринбург

ПРОЕКТ
«ГОРОД МАСТЕРОВ»
ТЕМА: ПРОФЕССИЯ ПОВАР-КОНДИТЕР»

Составитель: воспитатель 1КК
Русакова В.В.

2021 г.

Проект «Город мастеров: Повар-кондитер» рассчитан на два года обучения (старшая и подготовительная группы) и направлен на раннюю профориентацию дошкольников через познавательную, творческую и игровую деятельность.

Актуальность

Кондитерское дело — это стык ремесла, химии (реакции ингредиентов) и искусства. Проект помогает развивать мелкую моторику, математические представления (вес, объем), эстетический вкус и понимание здорового питания.

Ресурсное обеспечение: фартуки, колпаки, детская посуда, формочки, весы, скалки, муляжи, интерактивная доска для виртуальных экскурсий.

Основные характеристики проекта

Участники: Дети 5–7 лет, педагог, родители.

Цель: Формирование интереса и уважительного отношения к труду повара-кондитера, расширение знаний о процессах приготовления и украшения блюд.

Тип проекта: Познавательно-творческий, долгосрочный (2 года).

Этап 1: Старшая группа (Первый год)

Тема: «Мастерская вкуса — знакомство с профессией»

На данном этапе акцент делается на знакомстве с базовыми понятиями и инструментами.

Познавательное развитие:

- Беседы «Кто такой повар-кондитер?», «Что нужно повару для работы?».
- Экскурсия на пищеблок детского сада для наблюдения за работой профессионалов.
- Изучение бытовых приборов: миксер, весы, духовой шкаф.
- *Занятие-исследование:* «От венчика до миксера». Сравнение ручного и механического труда.
- *Д/игра:* «Что лишнее?» (выбор предметов, относящихся только к кондитеру).
- *Творчество:* Аппликация «Украсим фартук повара».

Игровая деятельность:

- Сюжетно-ролевая игра «Кафе "Лакомка"»: распределение ролей (повар, официант, посетитель).
 - Дидактические игры «Собери продукты для торта», «Угадай по вкусу/запаху».
 - **Творчество и продукт:**
 - Лепка из соленого теста или пластилина «Угощение для кукол».
 - Создание альбома «Мое любимое блюдо» (совместно с родителями).
-

Этап 2: Подготовительная группа (Второй год)

Тема: «Юный шеф-кондитер — мастерство и творчество»

Переход к более сложным задачам: изучение рецептуры, технологии и эстетики оформления.

Познавательная-исследовательская деятельность:

- Занятия «Секреты шоколада», «Как рождается хлеб».
- Экспериментирование: превращение сахара в сироп, взбивание белков в пену.
- Изучение гигиены и безопасности на кухне.
- *Беседа:* «Откуда берется мука и сахар?».
- *Сенсорное развитие:* «Узнай крупу на ощупь», «Запахи специй» (ваниль, корица, лимон).
- *Математика:* Счёт «Сколько вишенок на торте?», деление целого круга (пирога) на части.

Практическая деятельность:

- *Эксперименты:* «Почему тесто растёт?» (знакомство с дрожжами и разрыхлителем), «Твёрдое и жидкое» (растопливание шоколада).
- *Безопасность:* Инструктаж «Осторожно, горячо!», правила обращения с ножом (пластиковым) и теркой.
- *Практика:* Приготовление пирожного «Картошка» или фруктового салата. Дети сами измельчают ингредиенты и смешивают их.

- *Профориентация:* Просмотр видеороликов о работе современной кондитерской фабрики.
- Мастер-классы от родителей-профессионалов «Готовим вместе».
- Декорирование готовых изделий (украшение печенья глазурью, посыпкой).

Игровая и проектная деятельность:

- Игра «Ресторан высокой кухни»: усложнение сюжета, сервировка стола по правилам этикета.
- Создание детьми авторской «Книги рецептов группы».

Работа с родителями

- Организация фотовыставки «Мама (папа) — мастер на кухне».
- Участие в конкурсе семейного творчества «Город мастеров».
- Помощь в пополнении атрибутов для сюжетно-ролевых игр (фартуки, колпаки, муляжи продуктов).

Ожидаемые результаты

1. **Дети:** Знают основные ингредиенты, инструменты и этапы приготовления кондитерских изделий; умеют работать в команде в процессе игры.

Ребенок называет 5–7 видов профессиональной техники, знает основные ингредиенты теста, понимает разницу между поваром и кондитером.

Навыки: Умеет пользоваться скалкой, формочками, соблюдает чистоту на рабочем месте, понимает последовательность действий по схеме-алгоритму (рецепту в картинках).

Личностные: Уважение к людям труда, аккуратность, умение договариваться в паре при «готовке».

2. **Педагоги:** Создана развивающая среда для ранней профориентации (центр «Кулинария»).
3. **Родители:** Активно вовлечены в образовательный процесс через совместные мастер-классы и проекты.

3. Формы взаимодействия с семьей

1. **Мастер-класс «Семейный рецепт»:** Запись видеоролика дома, где ребенок помогает родителям печь печенье.

2. **Альманах «Сладкие истории»:** Сборник сказок и рассказов, придуманных детьми и родителями о приключениях Пряничного человечка.
3. **Домашнее задание:** Сходить с ребенком в настоящую кондитерскую, обратить внимание на витрину, ценники, униформу персонала.