**Праект «Знаёмства з прафесіяй «Кухар»**

**Удзельнікі праекта:** дзеці першай рознаўзроставай групы (3-5 год), выхавальнікі, кухар, бацькі.

**Від праекта:** групавы, творчы, інфармацыйны, гульнявы.

**1 этап: Пошукавы.**

Мэта:

Даць уяўленне дзецям пра прафесію кухара.

Задачы:

1. Пазнаёміць з прафесіяй кухар, яго працоўнымі працэсамі, з прадметамі–памагатымі.

2. Замацаваць веды пра сталовы посуд.

3. Выхоўваць павагу да працы кухара.

4. Выхоўваць культуру харчавання.

**Прапануемыя вынікі рэалізацыі праекта:**

1. Веды дзецьмі інфармацыі пра прафесію кухар.

2. Разуменне дзецьмі значнасці дадзенай прафесіі.

3. Уменне арганізаваць сюжэтна–ролевыя гульні на грунце наяўных ведаў.

4. Праява ўдзячнасці і павагі да працы дарослых.

5. Уменне правільна паводзіць сябе за сталом.

**2 этап: Аналітычны.**

Распрацоўка праекта:

1. Стварыць развіццёвае асяроддзе:

• папоўніць куток «кухня». Унесці атрыбуты: фартухі, посуд, гародніну, садавіну.

• унесці дыдактычныя і настольныя гульні: «Прафесіі»; «У каго што?»; «Збяры малюнак з кубікаў»; «Хто што робіць»; «Цудоўны мяшэчак».

• папоўніць бібліятэчку кнігамі Б. Захадэр «Усе працы добрыя»; В. Маякоўскі «Кім быць?»; К. Чукоўскі «Фядорына гора».

• аформіць папку «Выхаванне культуры харчавання».

2. Арганізаваць адукацыйную дзейнасць:

• Сацыяльна–асобавае развіццё, знаёмства з прафесіяй кухар.

• Маўленчае развіццё – разглядванне карціны кухар.

• Прадукцыйная дзейнасць (аплікацыя): «Упрыгож талерачку»; (лепка): «Міска з яблыкамі».

3. Сумесная дзейнасць выхавальніка з дзецьмі:

• экскурсія на кухню,

• гутарка пра кухара,

• разглядванне карцін, ілюстрацый,

• чытанне мастацкай літаратуры,

• дыдактычныя і настольныя гульні,

• сюжэтна–ролевыя гульні: «Рыхтуем боршч», «Запрашэнне ў госці», «Рыхтуем кампот для лялькі Каці»,

• пальчыкавыя гульні « Салата», «Капуста»

• развучванне вершаў пра кухара,

• гутарка пра гародніну ,

• адгадванне загадак пра посуд, гародніну і садавіну.

• аповед дзяцей «Як рыхтуе мая бабуля».

4. Самастойная дзейнасць дзяцей:

• разглядванне карцін, ілюстрацый,

• размалёўванне размалёвак «Гародніна – садавіна», «Посуд», «Усе працы добрыя».

• настольныя і дыдактычныя гульні « Прафесіі», «Гародніна – садавіна», «У каго што», «Збяры малюнак з кубікаў», «Хто што робіць?», «Цудоўны мяшэчак».

• сюжэтна–ролевыя гульні: «Рыхтуем боршч», «Запрашэнне ў госці», «Рыхтуем кампот для лялькі Каці».

5. Узаемадзеянне з сям'ёй.

• сумесны выраб атрыбутаў для сюжэтна – ролевай гульні«Кухар»;

• папоўніць куток «кухня» посудам, гароднінай, садавіной;

• пашыў фартухоў;

• падборка вершаў пра прафесію кухар.

**3 этап: Практычны.**

**1. Адукацыйная дзейнасць:**

**-** Пазнавальная дзейнасць (маўленчае развіццё): Разглядванне карціны «Кухар»

- Сацыяльна – асобавае развіццё: Знаёмства з прафесіяй «Кухар».

- Прадукцыйная дзейнасць (аплікацыя): «Упрыгож талерачку», (лепка): «Міска з яблыкамі».

**2. Сумесная дзейнасць з дзецьмі ў рэжымных момантах.**

- Гульнявая дзейнасць: сюжэтна-ролевыя гульні: «Рыхтуем боршч», «Запрашэнне ў госці», «Рыхтуем кампот для лялькі Каці».

- Дыдактычныя і настольныя гульні «Прафесіі», «У каго што?», «Збяры малюнак з кубікаў», «Хто што робіць», «Цудоўны мяшэчак».

- Экскурсія на кухню.

- Вывучванне вершаў пра кухара.

- Аповед дзяцей «Як рыхтуе мая бабуля».

- Чытанне мастацкай літаратуры В. Маякоўскі «Кім быць?», К. Чукоўскі «Фядорына гора», Б. Захадэр «Усе працы добрыя».

- Адгадванне загадак пра гародніну, садавіны, посуду.

- Пальчыкавыя гульні «Салата», «Капуста».

**3.Самастойная дзейнасць.**

- Размалёўванне размалёвак «Гародніна – садавіна», «Посуд», «Усе працы добрыя».

- Настольныя і дыдактычныя гульні «Прафесіі», «У каго што?», «Збяры малюнак з кубікаў», «Хто што робіць», «Цудоўны мяшэчак».

- Сюжэтна – ролевыя гульні «Рыхтуем бацвінне», «Запрашэнне ў госці», «Рыхтуем кампот для лялькі Каці».

**4. Узаемадзеянне з сям'ёй.**

- Сумесны выраб атрыбутаў для сюжэтна–ролевых гульняў.

- Папоўніць куток «кухня» посудам, гароднінай, садавіной.

- Пашыў фартухоў.

- Падборка вершаў пра прафесію кухар.

**4 этап: Прэзентацыя праекта.**

1. Выстава «Самая прыгожая талерка», «Міска з яблыкамі».

2. Папка «Выхаванне культуры харчавання».

3. Сюжэтна–ролевая гульня «Рыхтуем свята для лялькі Каці».

Выкарыстаная літаратура:

1. Болбат, Н.Г. Дашкольнікам аб культуры харчавання: практычны дапаможнік выхавацелям УДА / Н.Г. Болбат. -- Мінск: абл. ІРА, 2014

2. Вучэбная праграма дашкольнай адукацыі. / Міністэрства адукацыі РБ. – Мінск: НІА, 2012

**Прафесія «Кухар»**

Мэта: развіваць пазнавальную актыўнасць, цікавасць да навакольнага свету.

Задачы:

1. Даць уяўленне пра прафесію кухара, прадметы, патрэбныя для працы.

2. Выхоўваць павагу да працы дарослых.

Інтэграцыя адукацыйных абласцей: «Камунікацыя», «Праца», «Спазнанне».

Ход

1. Сюрпрызны момант. Гутарка

Выхавальнік уносіць накрыты кошык у групу.

Выхавальнік: як вы думаеце, што ў кошыку?

Дзеці: цацкі…

Выхавальнік: давайце паглядзім, што ляжыць у кошыку.

(у кошыку гародніна)

Выхавальнік: назавіце, якую гародніну я вам прынесла.

Дзеці: морква, капуста, бульба…

Выхавальнік: што можна згатаваць з гародніны?

Дзеці: суп, бацвінне, салата…

Выхавальнік: дзе рыхтуюць?

Дзеці: на кухні.

Выхавальнік: хто рыхтуе вам дома?

Дзеці: мама, бабуля, тата.

Выхавальнік: дзеці, як вы думаеце, хто вам рыхтуе ў дзіцячым садзе?

Дзеці: повар, мама…

2. Экскурсія на кухню

Выхавальнік: ёсць такая вельмі важная і патрэбная прафесія - кухар. Я запрашаю вас на экскурсію на нашу кухню. Там мы з вамі пазнаёмімся з кухарам Аленай Віктараўнай.

Дзеці разам з выхавальнікам ідуць на кухню, там іх сустракае кухар.

Выхавальнік: пагледзіце якая кухня вялікая і светлая.

Кухар: дзеці, а дома ў чым рыхтуюць суп?

Дзеці: у каструлі.

Кухар: у якіх каструлях маленькіх ці вялікіх?

Дзеці: у вялікіх і маленькіх.

Кухар: я пакажу, у якой каструлі я буду рыхтаваць вам суп (паказвае каструлю).

Выхавальнік: дзеці, чаму такія вялікія каструлі?

Дзеці: шмат рыхтуюць.

Выхавальнік: Алена Віктараўна, раскажыце нам, якія прадметы вам дапамагаюць у працы?

Кухар паказвае прадметы і расказвае для чаго яны патрэбныя.

Выхавальнік: дзеці, для чаго кухару нож?

Дзеці: каб рэзаць гародніну, хлеб, чысціць бульбу і г.д.

Выхавальнік: для чаго палонік?

Дзеці: ім наліваюць суп.

Выхавальнік: для чаго патэльня?

Дзеці: смажыць.

Выхавальнік: навошта патрэбны каструлі?

Дзеці: каб варыць у іх.

Выхавальнік: мясасечка для чаго?

Дзеці: секчы гародніну, мяса.

Выхавальнік: Алена Віктараўна, раскажыце, што Вы згатавалі сёння на абед? (аповед кухара).

**Стихи о профессии «Повар»**

Б. Заходер. **Повара.**

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!

\*\*\*\*\*\*

Повар, повар, поваренок!

Молодёнок, удалёнок!

Повар скалкою стучал,

Повар миской громыхал,

Ложки, вилки разбирал

Да кастрюли наполнял.

Повар ноченьку не спал-

Званый ужин накрывал,

Всех гостей он созывал,

Вкусным блюдом угощал.

Гости ели, пили,

Повара хвалили,

Котлы опустошили,

Домой укатили

А повару оставили

Лишь посуду разбирать –

Ложись, бедняжка – кулинар,

Не кушавши в кровать!

\*\*\*\*\*

Дайте повару продукты

Мясо птицы, сухофрукты,

Рис, картофель… И тогда

Ждёт вас вкусная еда.

\*\*\*\*\*

Повар Вася очень ловко

Чистит ножиком морковку.

Сыр на крупной тёрке трёт.

Взад – вперёд да взад – вперёд.

Суп мешает поварешкой

И толкушкой мнёт картошку

Режет ножиком укроп,

Вжик – вжик – вжик и в миску оп!

Получилось вкусно чтобы,

Лично  с блюд снимает пробы.

Всё посолит, поперчит

И горчицей погорчит.

\*\*\*\*\*

А у нас сегодня в группе

Будет новая игра!

Все девчонки – поварихи,

А мальчишки повара.

Мы халатики наденем

Колпаки на головах

 И кастрюльки с черпаками

Разложи ли на столах

Наши кубики – картошка

А морковка – карандаш.

Даже мячик станет луком

Будет вкусным супчик наш

Всё посолим, помешаем,

По тарелкам разольём.

Кукол весело посадим

И накормим перед сном.

 Мы сегодня поварихи,

Мы сегодня повара.

Но тарелочки помоем,

Ведь закончилась игра.

**Гутарка: “Прафесія "Кухар"**

Сёння мы з табой адправімся на новую экскурсію. Сёння мы пазнаёмімся з прафесіяй кухара.

Хто ж такі кухар? Кухар — гэта чалавек, прафесіяй якога з'яўляецца гатаванне ежы. Як ты думаеш, хто можа працаваць кухарам? Кухарам можа працаваць кожны чалавек, які любіць гатаваць. А як ты думаеш гэта проста – гатаваць? Ты скажаш: «Вядома, ж мае мама і бабуля гатуюць кожны дзень. І ў іх усё атрымваецца вельмі смачна!».

Насамрэч, гатаваць - гэты не просты занятак! Зварыць дзве-тры талеркі супу, падсмажыць няшмат бульбы нескладана. Але зрабіць так, каб смачнымі апынуліся 100 порцый супу, зваранага ў велізарнай каструлі, згатаваць па-сапраўднаму смачны абед для некалькіх сотняў людзей – гэта вельмі складана. Нездарма, каб добра гатаваць, кухары доўга вучацца.

А як ты думаеш, дзе можа працаваць кухар?

Цяпер мы з табой адправімся ў страўню. Што ж такое страўня? Страўня - гэта вялікае памяшканне, у якім ядуць. Страўня бывае і ў дзіцячым садзе, і ў школе, і на заводзе.

**Повар детского сада**

В небе звёздочка искрится,

Спит клубком усатый кот,

Только повару не спится –

Повар затемно встаёт.

Каша булькает легонько,

И яичница шипит,

И под вкусный шум и гомон

В спальни входит аппетит.

Мы в столовой дружно сядем,

Как огромная семья.

Буду поваром в столовой –

Так сама решила я!

(автор неизвестен)

Прыкладны дыялог:

В.: А ты быў у страўні?

Дз.: Быў.

В.: Табе спадабалася, як была згатавана ежа? Было смачна?

Дз.: Так.

В.: А хто ж згатаваў ежу ў страўні?

Дз.: Кухар.

В.: А ў што апрануты кухар? У звычайнае адзенне ці ў спецыяльнае?

Дз.: У спецыяльную.

В.: Правільна, кухар павінен быць апрануты ў беласнежны халат і каўпак. Каўпак затуляе валасы кухара, каб яны не трапілі ў ежу. Бо гэта вельмі непрыемна выявіць у страве валасы. Халат у кухара заўсёды павінен быць чыстым і без кішэняў. У кішэні складаюць розныя дробязі, а кухару няможна захоўваць у кішэнях дробязі (гузікі, грабянцы, алоўкі і інш.), бо яны неспадзявана могуць трапіць у ежу.

В.: А як ты думаеш, ці мые кухар рукі перад тым, як пачаць рыхтаваць?

Дз.: Мые.

В.: Вядома! Кухар перад гатаваннем ежы абавязкова мые з мылам рукі, прыгожанька спалосквае іх вадой і насуха выцірае ручніком. Падчас гатавання ежы кухара таксама сочаць за чысцінёй сваіх рук. Для гэтага на кухні заўсёды ёсць кран з халоднай і гарачай вадой, ляжыць мыла, вісіць ручнік.

В.: А як ты думаеш, ці залежыць наша здароўе і прыгажосць ад таго, што мы ямо?

Дз.:Так.

В.: Канечне залежыць! Для таго каб мы маглі рухацца, вучыцца, працаваць, гуляць мы павінны есці. Бо менавіта з ежай мы атрымваем вялікую колькасць вітамінаў. У розных прадуктах утрымваюцца розныя вітаміны, таму харчаванне павінна быць рознастайным. Многія прадукты перад ужыткам у ежу трэба згатаваць. Менавіта гэтым і займаюцца кухары.

Такім чынам, мы адпраўляемся з табой у страўню. Сёння мы будзем назіраць за працай кухара.

У страўні для гатавання ежы ёсць адменны пакой. Як ты думаеш, як яна завецца? Ну, вядома, гэта кухня.

Рана-рана раніцай устае кухар. Раней усіх прыходзіць ён на сваю працу, бо яму трэба паспець згатаваць сняданак. На кухні ў кухара ёсць прадметы, якія яму дапамагаюць у гатаванні. Як ты думаеш, што гэта за прадметы?

Полюбуйся, посмотри -

Полюс северный внутри!

Там сверкает снег и лед,

Там сама зима живет.  (Холодильник)

Четыре синих солнца

У бабушки на кухне,

Четыре синих солнца

Горели и потухли.

Поспели щи, шипят блины.

До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)

Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник.

И зовут меня… (Половник)

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки. (Стол)

Жесткая, дырявая,

Колючая, корявая.

Что ей на спину положат,

Все она тотчас изгложет. (Тёрка)

Закипит – исходит паром,

И свистит, и пышет жаром,

Крышкой брякает, стучит.

- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

Разам з кухарам мы прыйдзем на кухню. Што ж ён будзе рыхтаваць на сняданак? Што найчасцей ядуць на сняданак? Вядома, кашу. Кухар старанна прамые крупу і засыпае яе ў кіпячае малако, кашу абавязкова трэба пасаліць і пасаладзіць. Кожны кухар пры гатаванні выяўляе фантазію. Бо ў кожную страву ён можа дадаць штосьці незвычайнае. Прыкладам, у кашу ён можа пакласці разынкі ці курагу, і каша адразу ж пасмачнее.

А яшчэ трэба зварыць смачную какаву. Кухар усё паспее!

Ну, вось сняданак і гатоў. Хутка людзі прыйдуць у страўню снедаць. Што ж зараз трэба зрабіць кухару?

Кухар рыхтуе талеркі і лыжкі, латушкі, сурвэткі. А як толькі прыйшлі ў страўню людзі - акуратнае раскладвае смачную кашу ў талеркі і разлівае какава па кубачках!

Не забывае кухар, і ўсміхнуцца ўсім, і пажадаць прыемнага апетыту!

Але вось людзі з'елі і пайшлі. Тут на дапамогу кухару прыходзіць посудамыйшчык. Хто ж такі посудамыйшчык (замацоўваем слова)? Гэта чалавек, які мые посуд. У яго абавязкі ўваходзіць добра прамыць посуд і раскласці яго па сваіх месцах. Гэта вельмі цяжкая і адказная праца.

Што ж зараз будзе рабіць кухар? Можа быць адпачываць? Вядома ж, не. Яму яшчэ трюба згатаваць абед, а потым і вячэра.

Ну, вось мы і пабывалі з табой у страўні, а дзе ж яшчэ можа працаваць кухар? Кухар можа працаваць у кафэ і рэстаране, у кандытарскай (кулінарыі), на хлебазаводзе.

У кандытарскай працуе кухар – кандытар (замацоўваем слова). Чым жа займаецца кандытар? Кандытар рыхтуе салодкія, мучныя стравы: пірожныя, торты, пірагі, цукеркі.

На хлебазаводзе працуе кухар-пекар (замацоўваем слова). Купляючы ў краме хлеб і хлебабулачныя вырабы, мала хто задумваецца пра тое, як і кім яны былі выраблены. А вырабілі іх пекары. Хлебазавод ніколі не спыняе сваю працу, пекары працуюць і днём і ноччу, у дзённую і начную змену. І ўсё гэта для таго, каб на нашым стале ў кожны час быў свежы хлеб.

Як ты думаеш, якія якасці патрэбныя, каб працаваць кухарам?

У кухара павінна быць добрая памяць, бо ён павінен помніць, як рыхтаваць тыя ці іншыя стравы, колькі і якіх класці прадуктаў, якія падаваць гарніры (г.зн. гародніна, кашы) да катлет, курыцы, рыбы, мяса.

Кухар павінен быць ахайным.

Кухар павінен быць вельмі ўважлівым.

У кухара павінна быць добра развіта фантазія, бо кухар не толькі рыхтуе стравы, але і ўпрыгожвае іх перад падачай на стол. А многія кухары прыдумляюць свае стравы, і даюць ім назву.

Ну, вось мы і пазнаёміліся з прафесіяй кухар. У наступны раз уважліва назірай за тым, як твая мама рыхтуе, можа быць і ты падкажаш якую цікавую ідэю!

**ВЕСЁЛЫЙ ПОВАР**

Повар весёлый,

Готовлю я блин.

Нету вкуснее –

Такой он один.

Блин хоть куда -

Не велик и не мал.

Вверх я подбросил его -

И поймал.

Он акробат.

Как артист цирковой,

С ловкостью трюк

Демонстрирует свой:

САЛЬТО-МОРТАЛЕ

НА СКОВОРОДЕ.

Вам не увидеть

Такое нигде. Семён Островский

**Дыдактычныя гульні.**

**Картачкі «Што лішняе».**

Мэты і задачы: Развіваць уменне дзяцей адрозніваць у прадметах аднолькавае і рознае. Развіваць уважлівасць, уменне абагульняць. Развіваць складную гаворку.

Ёсць гульнявыя палі з выявай прадуктаў харчавання, патрэбных для гатавання розных страў. На кожнай картцы адзін лішні прадмет.

Ход: Прапанаваць дзецям уважліва паглядзець на карткі і вызначыць, што на гэтых картках лішняе, вытлумачыць чаму.

**Моўная гульня « Варым кампот»**

Мэты і заданні: Развіццё ўвагі, актывізаваць ужыванне прыметнікаў, пашырэнне слоўніка.

Вядучы кажа:

Сёння мы будзем варыць кампот, я буду называць ягады і садавіну, а вы мне скажаце, які кампот з іх атрымаецца.

Напрыклад:

Трускаўка – трускаўны, маліна – малінавы, ажына – ажынавы, яблык – яблычны, груша – грушавы.

Гэтак жа можна гуляць і ў іншыя моўныя гульні: Варым суп, робім салату, пячом пірог і г.д.

**Моўная гульня «Чакаем гасцей»**

Мэты і задачы: Развіццё ўвагі, замацаванне назваў посуду, пашырэнне слоўніка.

Вядучы кажа:

Сёння да нас прыйдуць госці. Давайце накрыем святочны стол. Я буду называць вам пачастунак ці прадукты, а вы мне скажаце, куды трэба гэта пакласці.

Напрыклад:

Цукар – у цукарніцу, цукеркі – у цукерніцу, масла – у маслёнку, хлеб – у хлебніцу, садавіну – у вазу і г.д.

**Сюжэтна ролевая гульня «Страўня (Кафе)»**

Задачы: Развіваць у дзяцей цікавасць і павагу да прафесіі кухара. Выхоўваць уважлівае стаўленне да наведнікаў, культуру камунікавання.

Ролі: кухар, кухар-кандытар, посудамыйшчык, афіцыянт, наведнікі страўні.

Гульнявыя дзеянні:

Кухар «рыхтуе стравы» (накладае на талерачкі гульнявыя прадметы), «налівае» напоі ў кубачкі, перадае афіцыянтам.

Наведнікі прыходзяць у страўню, уважліва разглядаюць меню, пытаюць у кухара (ці афіцыянта), што ўваходзіць у склад страў і робяць заказ.

Афіцыянты сервіруюць сталы, прапануюць меню.

Наведнікі ядуць, выяўляюць сваю думку з нагоды страў, ветліва маюць зносіны. Просяць у афіцыянта прынесці рахунак і сплачваюць яго. Афіцыянт працірае сталы пасля адыходу наведвальнікаў. Пасудамыйшчык мые посуд, працірае яго сурвэткай і складвае на месца.

Выкарыстаная літаратура:

1. Болбат, Н.Г. Дашкольнікам аб культуры харчавання: практычны дапаможнік выхавацелям УДА / Н.Г. Болбат. -- Мінск: абл. ІРА, 2014









  
  
  
  
  












