

# 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
<b>Образовательный модуль</b>		
<b>Социально-коммуникативное развитие</b>		
<p><b><i>Виртуальная экскурсия «Профессия – повар»</i></b></p> <p>Цель: формирование позитивных установок к профессии повара.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Расширять представление детей о мире профессий на основе ценности профессии повара.</li> <li>2. Формировать ценностное отношение к профессии повара.</li> <li>3. Развивать у детей профессионально значимые для повара качества: аккуратность, чистоплотность, организованность, ответственность, творческое воображение, опрятность.</li> </ol> <p><b><i>Моделирование ситуации, составление рассказа по предложенным картинкам</i></b></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><b>Семинар «Первые профессиональные пробы детей».</b></p> <p>Цель: познакомить родителей с Детским Чемпионатом Юный Мастер и теми компетенциями, которые может попробовать ребёнок.</p>

<p><b>(фото):</b> «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><b>Лото «Профессия - повар»</b> 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><b>Игра-тренинг «Поварята»</b> Цель: развитие коммуникабельности; формирование чувства общности со сверстниками, интереса к совместным играм</p>	<p>мультфильмов о работе повара. «Навигатум.» Повар. <a href="https://youtu.be/FCyKrBIddhE">https://youtu.be/FCyKrBIddhE</a> <a href="https://ok.ru/video/2343730352532">https://ok.ru/video/2343730352532</a></p> <p><b>Сюжетно-ролевая игра</b> <b>«На кухне».</b> 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>	
<b>Познавательное развитие.</b>		
<p><b>«Все профессии нужны, все профессии важны» - моделирование игровых ситуаций</b> «Что сначала, что потом?»: Вариант 1 «Салат</p>	<p>Рассматривание картинок, фотографий с изображением различных салатов. <b>Игра с опорными схемами:</b></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><b>Дидактическая игра «Найди три ошибки».</b>          Цель: закрепление знаний детей о санитарных нормах, которые должен соблюдать повар на рабочем месте; учить детей находить несоответствия в изображении с реальностью.</p> <p><b>Дидактическая игра «Поварята».</b>          Цель: развивать память, воображение, монологическую речь; формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.</p> <p><b>Дидактическая игра «Собери правильно алгоритм»:</b>          «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><b>Сюжетно- ролевая игра «Юные поварята».</b>          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><b>Дидактическая игра «Что сначала, что потом?»</b> Цель: формирование умения связно, последовательно объяснять свои действия.</p> <p><b>Дидактическая игра «Что хранится в холодильнике?».</b> Цель: развитие умения классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки; формировать бережное отношение к продуктам питания, как результату труда человека.</p> <p><b>Дидактическая игра «Сложи по образцу».</b> 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><b>Дидактическая игра «Найди нужное».</b> Цель: закрепление представлений об элементах одежды, инструментах, продуктах, необходимых повару для работы.</p> <p><b>Дидактическая игра «Четвертый - лишний».</b> Цель: закреплять знания о профессии «повар».</p> <p><b>Дидактическая игра «Что где хранится»</b> Цель: развивать умение классифицировать продукты питания по способу хранения.</p>	
<b>Речевое развитие.</b>		
<p><b>Детский совет «Интервью».</b> 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><b>Слайд-шоу «Профессия повар: продолжи предложение»</b>  <b>Цель:</b> 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><b>Дидактическая игра «Чем работает повар?».</b>  <b>Цель:</b> 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><b>Дидактическая игра «Поварята».</b>  <b>Цель:</b> 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><b>Художественно-эстетическое развитие.</b></p>		

<p><b><i>Творческий проект</i></b> <b>«У повара в гостях».</b></p> <p><b>Цель:</b> создать условия для развития способности детей передавать образ профессии повара изобразительными средствами.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Предоставить детям возможность выразить свои представления о профессии повара в совместном творческом проекте (рисование карандашами и красками, аппликация и т.п.).</li> <li>2. Развивать умение детей экспериментировать с цветом, формой на поверхности и в пространстве, создавая единый проект.</li> <li>3. Развивать способность позитивно воспринимать творчество других детей и предлагать варианты композиции с учётом общей идеи.</li> </ol> <p><b>Аппликация</b> <b>«Разложи нарезку на тарелке».</b></p> <p><b>Цель:</b> 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><b>Выставка</b> совместного творчества детей и родителей <b>«Самое любимое блюдо».</b></p> <p><b>«Наши кулинарные шедевры»:</b></p> <p>предложить родителям совместно с детьми оформить книгу рецептов любимых блюд.</p>
<p><b><i>Физическое развитие.</i></b></p>		
<p><b><i>Разучивание тематических физминуток.</i></b></p>	<p><b><i>Подвижная игра</i></b> <b>«Вкусный обед».</b></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><b>Инструментальный модуль</b></p>		
<p><b>Просмотр и изучение мастер-классов «Учимся у профессионалов».</b></p> <p><a href="http://detsad116rnd.ru/">http://detsad116rnd.ru/</a></p> <p><b>«Полезные и вредные продукты»</b></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><b>Игровая ситуация «Изготовь канапе заданной формы».</b></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><b>«Раздели части».</b></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><b>Дидактическая игра «Составляем меню»</b>  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><b>Дидактическая игра «Кто быстрее наполнит корзинку».</b>  Цель: формирование представлений о том, какие продукты полезны.</p> <p><b>«Раздели на части».</b>  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><b>«Повар на кухне» -</b>  выполнение алгоритма задания:  «Изготовить канапе»:  Надеть специальную одежду (фартук, колпак).</p>	<p><b>Игровая ситуация «Канапе».</b>  Цель:  закрепление способа изготовления канапе в соответствии с предложенным алгоритмом.</p> <p><b>Дидактическое лото «Собери бутерброд».</b>  Цель: создание условий для закрепления состава продуктов для изготовления бутерброда из предложенных карточек; учить рассказывать алгоритм его изготовления.</p> <p><b>«Собери салат».</b>  Цель:  создание условий для повторения состава продуктов изготовления салата из предложенных карточек; учить рассказывать алгоритм изготовления.</p> <p><b>«Винегрет».</b>  Продукты:  Картофель отварной, морковь отварная, капуста квашеная, горошек зеленый, свёкла, растительное масло.</p> <p><b>«Фруктовый».</b></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.  <b>«Презентуй свое блюдо».</b>  Цель:  формирование умения презентовать блюдо (нарезка, бутерброд)</p> <p><b>«Повар на кухне» -</b>  <i>Выполнение алгоритма выполнения задания</i>  <b>«Приготовление салата»:</b>  Надеть специальную одежду (фартук, колпак).  Внимательно выслушать задание.  Рассмотреть</p>	<p>Продукты:  яблоко, груша, банан, йогурт.  «Витаминный».  Продукты:  капуста, морковь, яблоко, масло растительное.</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).