УТВЕРЖДАЮ

 Заведующая МДОУ «Детский сад

 комбинированного вида «Звёздочка»

 города Балашова Саратовской области»

 приказ № от

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад комбинированного вида «Звёздочка»

города Балашова Саратовской области»

Проект

Знакомство с профессией «Повар»

Автор проекта : Белоусова И. А.

г. Балашов

**Вид проекта**: групповой, игровой, комплексный

**Тип проекта:** информационно- ориентированный

**Сроки проекта** : краткосрочный

**Участники проекта**: дети второй младшей группы, родители воспитанников, педагоги.

**Актуальность темы проекта:**

Дети младшего дошкольного возраста находятся у истоков познания окружающего мира. Начиная с младшего возраста проводится работа по ознакомлению с окружающим миром и социальной действительностью. Именно детям этого возраста свойственна большая эмоциональная отзывчивость. Чрезвычайно важно не упустить момент для воспитания в них добрых чувств к окружающим людям и формированию положительного отношения к труду, что является главной целью образовательной области труд.

Таким образом, формирование первичных представлений о труде взрослых во 2 младшей группе начинается со знакомства с трудом сотрудников детского сада: трудом помощника воспитателя, медсестры, повара, дворника, шофера, постоянно подчеркивая их заботу о детях.

Главная задача нас, как воспитателей – вызвать у детей чувство уважения к людям труда, желание оказать им посильную помощь, как например: все съедать за обедом, чтобы порадовать повара. В связи с этим у нас возникла потребность в разработке проектной деятельности по ознакомлению детей с профессией повар. В беседе с детьми мы попытались выяснить знают ли дети:

Кто такой повар?

Что он делает?

Какими предметами помощниками пользуется?

Оказалось, что только 32% детей правильно самостоятельно ответили на предложенные вопросы. 48% ответили на вопросы с помощью воспитателя. 20% совсем не ответили на предложенные вопросы.

Кроме того, в работе с родителями, мы выяснили, что дети мало играют дома в сюжетно-ролевые игры, ввиду сильной занятости родителей, чаще смотрят мультфильмы и гуляют на улице, посещают дополнительные кружки.

Поэтому мы считаем важным научить детей использовать в игре знания, полученные в ходе реализации данного проекта

 **Этапы проекта:**

**1 этап Поисковый.**

**Цель:**

 Дать представление детям о профессии повара.

**Задачи:**

 1. Познакомить с профессией повар, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками.

2. Закрепить знания о столовой посуде.

3.Воспитывать уважение к труду.

**Предполагаемые итоги реализации проекта**.

1.Знание детьми информации о профессии повар.

2.Понимание детьми значимости данной профессии.

3.Умение организовать сюжетно – ролевые игры на основе имеющихся знаний.

4.Проявление признательности и уважения к труду взрослых.

**2 этап Аналитический.**

**Разработка проекта:**

**1.Создать развивающую среду:**

* пополнить уголок «кухня» -внести атрибуты: фартуки, посуду, овощи, фрукты.
* внести дидактические и настольные игры: «Профессии»; «Варим компот»; «Кто что делает»; «Чудесный мешочек»; «Что лишнее?»; «Овощи и фрукты», «Пирожки», «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?».
* пополнить библиотечку книгами Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе».
* оформить  альбом «Стихи о поваре».
1. **2.      Организовать занятия**:
* Социально – личностное развитие-« Знакомство с  профессией повар».
* Речевое развитие –« Рассматривание картины «Кукла Маша кушает»
* Продуктивная деятельность (аппликация) «Укрась тарелочку»
1. **3.      Совместная деятельность воспитателя с детьми:**
* экскурсия на кухню,
* беседа о поваре,
* рассматривание картин , иллюстраций,
* чтение художественной литературы,
* дидактические и настольные игры,
* пальчиковые игры
* разучивание стихотворений о поваре,
* беседа о овощах ,
* отгадывание загадок о посуде,  овощах и   фруктах.
* рассказы детей «Как готовит моя бабушка».

**4.Самостоятельная деятельность детей**

* рассматривание картин, иллюстраций,
* раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Все работы хороши».
* настольные и дидактические игры « Профессии», «Овощи – фрукты»,  «Варим компот», «Кто что делает?», «Чудесный мешочек», «Что лишнее?», «Пирожки», «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?».
1. **5.      Взаимодействие с семьёй**.
* совместное изготовление атрибутов для сюжетно – ролевой игры«Повар»;
* пополнить уголок «кухня» посудой, овощами, фруктами;
* подборка стихов о профессии повар.

**3 этап Практический.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Формы работы** | **Содержание** |
| **1. Занятия.** | 1. Социально – личностное развитие. Знакомство с   профессией  «Повар». Приложение №12 Речевое развитие –«Рассматривание картины «Кукла маша кушает» Приложение №23. Продуктивная деятельность ( аппликация) «Укрась тарелочку» Приложение №3 |
| **2. Совместная деятельность с детьми в режимных моментах.** | 1. Дидактические  и настольные игры «Профессии», «Варим компот», «Кто что делает», «Чудесный мешочек», «Овощи и фрукты», «Что лишнее?» Приложение №42. Экскурсия на кухню. Приложение №53.Разучивание стихотворений о поваре. Приложение №64. Рассказ детей «Как готовит моя бабушка».5. Чтение художественной литературы В. Маяковский «Кем быть?», К. Чуковский «Федорино годе», Б. Заходер «Все работы хороши».6.Отгадынивае  загадок об овощах, фруктов, посуде. Приложение №77.Пальчиковые игры «Салат», «Компот», «Апельсин» , «Бабушка кисель варила» Приложение №8 |
| **3.Самостоятельная деятельность.** | 1. Раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Все работы хороши».2.Настольные и дидактические игры «Профессии», «Варим компот», «Кто что делает», «Чудесный мешочек», «Овощи и фрукты», «Что лишнее?» , «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?»Приложение№9 |
| **4. Взаимодействие с семьёй.** | 1.Пополнить уголок «кухня» посудой, овощами, фруктами. 2. Подборка стихов о профессии повар. |

**4 этап Презентация проекта.**

1. Выставка «Самая красивая тарелка».

2.Представление альбома «Стихи о поваре».

3 Открытое занятие «Знакомство с профессией «Повар»

**5 этап Контрольный.**

* Беседа с детьми о профессии повар.

Пальчиковая гимнастика Приложение №8

**«Апельсин»**

Мы делили апельсин,

Много нас, а он один.

(пальцы соединены широко, как будто

держат мяч)

Эта долька для ежа.

(скрестить мизинцы)

Эта долька для чижа.

(безымянные)

Эта долька для утят.

(средние)

Эта долька для котят.

(указательные)

Эта долька для бобра.

(большие)

А для волка кожура.

(запястья соединить, пальцы врозь)

Он сердит на нас, беда!

(зубы из пальцев)

Разбегайтесь кто куда!

(руки прижали к ушам)

**Пальчиковая гимнастика «Салат»**

Мы капусту рубим, .

(ребром правой ладошки бьём по ладошки левой руки)

Мы морковку трём,

(кулачком правой руки трём о ладошку левой)

Мы капусту солим,

(кончиками пальцев солим)

Мы капусту мнём.

(левая рука жмёт правую) .

**Пальчиковая гимнастика**

**«Компот»**

Будем мы варить компот

Фруктов нужно много. Вот!

(Левую ладошку делают «ковшиком», указательным пальчиком правой руки в нем мешают)

Будем яблоки крошить,

Грушу будем мы рубить,

Отожмем лимонный сок,

Слив положим и песок.

(загибают пальчики, начиная с большого)

Варим, варим мы компот,

Угостим честной народ.

(Левую ладошку делают «ковшиком», указательным пальчиком правой руки в нем мешают).

**«Бабушка кисель варила»**

(Правая рука «помешивает кисель».)

На горушечке,

(Кончики пальцев правой и левой руки соединяются, руки расходятся под углом (гора)

В черепушечке

(Округленные ладони, смыкаясь, образуют горшок-черепушечку.)

Для Андрюшечки (Аленушки).

(Ладонь правой руки ложится на грудь.)

Летел, летел соколок

(Ладони скрещиваются, большие пальцы рук закрепляются друг за друга.)

Через бабушкин порог. Вот он крыльями забил,

(Скрещенные ладони помахивают, как крылья.)

Бабушкин кисель разлил,

(Руками несколько раз ударить по бокам.)

У старушечки

На горушечке.

(Вытянуть руки вперед и вниз, пальцы растопырить.)

Бабуля плачет: «Ай-ай-ай! »

(Руки вновь показывают горку.)

«Не плачь, бабуля, не рыдай! »

(Руки «утирают слезы».)

Чтоб ты стала весела,

(Указательный палец правой руки «грозит бабке».)

Мы наварим киселя

(Правая рука снова «помешивает кисель».)

Во-о-от столько!

(Руки разводятся широко в стороны.)

Приложение №2

**Конспект занятия: Рассматривание картины «Кукла Маша кушает»**

Цель. Помочь детям понять содержание картины; в процессе рассматривания активизировать речь детей; формировать умение договаривать слова, небольшие фразы.

Оборудование: мольберт, картина «Кукла Маша кушает» (серия «Кукла Маша» составитель Л.Б.Фесюкова), игрушки (чашка, тарелка, блюдце, ложка, вилка, нож, кастрюля, чайник), чудесный мешочек.

Предварительная работа: была проведена работа с знакомством посуды и их предназначения.

Содержание:

Дети сидят на стульчиках полукругом на ковре. Перед ними стоит мольберт с закрытой картиной.

Воспитатель сообщает детям:

-Я сегодня покажу Вам интересную картину, как кукла Маша кушает.

Воспитатель показывает детям картину «Кукла Маша кушает» (серия «Кукла Маша» составитель Л.Б.Фесюкова), дает возможность рассмотреть картину.

 -Посмотрите, как красиво сидит Маша за столом. Что перед ней? (Ответы детей)

-Правильно тарелочка с супом, салфетка. А если кукла Маша ест суп, как вы думаете она обедает или завтракает? (Ответы детей)

-Правильно, Маша обедает. А что держит Маша в руке? (Ответы детей)

-Правильно, ложку.

А у нас есть **ложка**
Волшебная немножко.
На тарелочке – еда.
Не оставит и следа!
Кликнем ложку нашу –
Подберет всю кашу!

-Маша умеет есть сама? (Ответы детей)

-Да Машенька старается есть сама, аккуратно, красиво. А вы ребята умеете сами есть суп? (Ответы детей)

-Молодцы. Какой ручкой Маша держит ложку, покажите.

- Покажите, как вы кушаете ложечкой. Где сидит Маша? (Ответы детей)

-Кто рядом с Машей? (Ответы детей)

-Что делает Девочка Таня? (Ответы детей)

- Для чего нужны салфетки? (Ответы детей)

Воспитатель предлагает поиграть в игру «Чудесный мешочек» на тему посуда. Дети достают из «Чудесного мешочка» посуду и называют для чего она нужна.

Воспитатель благодарит детей.

 Приложение №1

**Тема «Знакомство с профессией повара**».

**Цель**: Знакомить детей с профессией повара и его профессиональными действиями, с предметами-помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара; воспитывать уважение к труду повара.

**Материалы**: картинки с изображением повара и врача, сюжетная картина «Повар», таблица «Что нужно повару для работы», видео «Экскурсия на кухню», картинки с изображением предметов, клей – карандаш.

Предварительная работа : рассматривание картин с изображением профессий, загадывание загадок о профессиях.

**Содержание**

В:Скажите, кто хочет быть сильным, здоровым и веселым? Что необходимо

для этого? (ответы детей; итог- питание)

В:Для того чтобы мы могли двигаться, мы должны питаться.

Если не заправлять машину, она сможет двигаться? (нет). Так и организм, если мы не будем питаться, мы не сможем двигаться, играть. А если в наш организм будут поступать витамины, то мы будем здоровы.

В:А что вы любите кушать? (ответы детей)

В:А все ли продукты можно есть в сыром виде? (ответы детей)

В: Где можно взять продукты? (ответы детей: в магазине, на рынке, в холодильнике и

т. д.)

В:А где они хранятся? (в холодильнике)

В:Кто вам дома готовит обед (ответы детей)

В:Ребята, а кто в детском саду нам готовит еду? (повара)

В:А как вы думаете в детском саду есть кухня? (да)

В:Хотите посмотреть, где наши повара готовят нам вкусные блюда? (да)

В:Я приглашаю вас в кинотеатр на просмотр фильма

(детям показывается видео «Экскурсия на кухню»)

Просмотр видео сопровождается рассказом воспитателя. После просмотра дети делятся своими впечатлениями.

В:А сейчас я предлагаю вам рассмотреть 2 картинки (повар и врач) .

Внимательно посмотрите и скажите, чем похожи, а чем отличаются эти картинки (ответы детей). Люди каких профессий изображены на картинке?

В:Мы с вами сегодня много узнаем о профессии повара. Повар – это человек, который готовит пищу. Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, детских садах, на заводах. А как вы думаете, трудная эта работа или нет (ответы детей)

В:Это очень ответственная работа. Повар отвечает за питание детей. Для того, чтобы приготовить еду, нужна особая комната, которая называется кухня. На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Какие (ответы детей)

В:Мы много говорили о профессии повара, у меня для вас есть специальная таблица «Что нужно повару для работы» (лист А3 с изображением повара)

В:Посмотрите на столе лежат картинки с изображением предметов- помощников, необходимых повару и людям других профессий. Вам нужно выбрать те предметы, которые необходимы повару для работы, чтобы он смог приготовить обед.

Дети выбирают нужные картинки и приклеивают на таблицу.

В:Посмотрите, какая таблица у нас получилась, мы с вами разместим ее в группе, а вы дома с родителями поищите картинки для нашей таблицы и мы будем ее пополнять.

В:Вы хорошо потрудились, а теперь становитесь в круг мы поиграем: если говорю правильно – хлопайте в ладоши, если неправильно – топайте.

Врач лечит людей.

Дворник подметает двор.

Повар фотографирует.

Парикмахер варит.

Прачка стирает.

Водитель рисует.

Учитель учит детей.

Художник поливает цветы.

Подведение итогов

 Приложение №7

**Загадки об овощах, фруктах,поваре.**

•Зелёный полосатый шар,
С начинкой алой словно жар,
Лежит на грядке, словно груз,
Скажите, что это. (Арбуз)

•С оранжевой кожей,
На мячик похожий,
Но в центре не пусто,
А сочно и вкусно. (Апельсин)

•Он почти как апельсин,
С толстой кожей, сочный,
Недостаток лишь один -
Кислый очень, очень. (Лимон)

•Ну а это угадать
Очень даже просто:
Апельсин, ни дать, ни взять,
Только меньше ростом. (Мандарин)

•Все его мы с детства знаем -
Удивительнейший фрукт,
Апельсин напоминает,
Называется - ... (Грейпфрут)

•Ужин этот лучший самый,
Рада я и Миша рад,
Ведь сегодня наша мама
Нам купила ... (виноград)

•Огурцы они как будто,
Только связками растут,
И на завтрак эти фрукты
Обезьянам подают. (бананы)

•Отгадать не очень просто -
Вот такой я фруктик знаю -
Речь идет не о кокосе,
Не о груше, не о сливе, -
Птица есть еще такая,
Называют так же - ... (киви)

•Очень крепкий этот малый,
Зубу непослушный,
Расколи его сначала,
А потом и кушай. (орех)

•Не в лесах и не в садах,
Не у вас и не у нас,
А в тропических полях
Вырастает ... (ананас)

•Из растительных продуктов,
Из известных ягод, фруктов,
Из всего, что сладко, сочно,
Что съедобно и не очень,
Детям всем на объеденье,
Можем мы сварить ... (варенье)

•Среди бахчи - зелёные мячи .
Налетала детвара - От мячей одна кора . ( Арбузы)

•Папуля отец
имеет много детей
и всех одевает,
а потом покидает
(Дуб и жёлуди)

•Висит груша, нельзя скушать
( лампочка)

•Внутри он красный бархатный,
снаружи зеленый гладенький (арбуз)

•Золотистый и полезный,
Витаминный, хотя резкий,
Горький вкус имеет он…
Обжигает… Не лимон.
(Лук)

•Как на грядке под листок
Закатился чурбачок -
Зеленец удаленький,
Вкусный овощ маленький.
(Огурец)

•Огородная краля
Скрылась в подвале,
Ярко-жёлтая на цвет,
А коса-то, как букет.
(Морковь)

•Зелёная толстуха
Надела уйму юбок.
Стоит как балерина,
Из листьев пелерина.
(Капуста)

•Красный, детки, но не мак.
В огороде - не бурак.
Сочный лакомый синьор.
Угадали? (Помидор)

•В огороде - жёлтый мяч.
Только не бежит он вскачь,
Он как полная луна.
Вкусные в нём семена.
(Тыква)

•У извилистой дорожки
Растёт солнышко на ножке.
Как дозреет солнышко,
Будет горстка зёрнышек.
(Подсолнух)

**Загадки про повара**

В ресторане их найду я -
Эти люди в колпаках
Над кастрюлями колдуют
С поварешками в руках.

Скажи, кто так вкусно
Готовит щи капустные,
Пахучие котлеты,
Салаты, винегреты,
Все завтраки, обеды?

У певицы есть соседи -
Близнецы Денис и Федя.
Воду варят вечерами,
Значит будут …

Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.

Белые волосы, брови, ресницы.
Утром встает он раньше, чем птицы.

Приготовит мама суп
Малышам из разных групп,
Ловко вылепит котлеты
И нарежет винегреты.
И с такой умелой мамой
Я бываю сытый самый!

Он у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.

Много круглых крошек!
Что это? (Горошек)

•Он кусает, только вот,

Зубок есть, но, где же рот?
Белый носит сюртучок.
Что, скажи, дружок? (Чеснок)
•Бурая - не мишка,
В норке - но не мышка.
(Картошка)
•В огороде хоть росла,
Знает ноты "соль" и "фа".
(Фасоль)
•В этих жёлтых пирамидках
Сотни зёрен аппетитных.
(Кукуруза)

•Это вовсе не игрушка -
Ароматная… (Петрушка)

•Хоть чернил он не видал,
Фиолетовым вдруг стал,
Любят овощ Ваня, Жан...
Так ведь это... (Баклажан)

•Что это за рысачок
Завалился на бочок?
Сам упитанный, салатный.
Верно, детки… (Кабачок)

•Это что за чудеса?
На траве лежит звезда!
Может, это дивный сон?
Нет, ведь это… (Патиссон)

•Кругла, рассыпчата, бела,
на стол она с полей пришла.
Ты подсоли ее немножко,
ведь, правда, вкусная ……..

 Приложение №3

**Конспект занятия:            « Украсим тарелочку»**

 Цели занятия:

1. Формировать умение наклеивать готовые формы (круги) в определённой последовательности по краю и середине.
2. Упражнять в равномерном намазывании деталей клеем.
3. Развивать координацию движений рук, мелкую моторику.
4. Развивать композиционные навыки, цветовосприятие.

Материалы:

   Круглая основа диаметром15 см, готовые формы (круги, овалы разного цвета и размера), клей, кисть, клеёнка, тряпочка.

Подготовка к работе

 Рассмотреть вместе с детьми расписные тарелки. Выложить несколько вариантов узоров из мозаики на круглой основе .

Содержание:

   Предложить детям:

1. Рассмотреть аппликацию в виде тарелок круглой и овальной форм, украшенных геометрическими фигурами в определённой последовательности.
2. Рассмотреть готовые фигуры на подносах.
3. Расположить готовые элементы украшения на листах круглой (овальной)формы: готовые формы разместить по краю, чередуя по форме, цвету, размеру.
4. Наклеить.

Цвет. Форма, величина готовых фигур могут быть различны.

 Подведение итогов.Оформить выставку тарелочек.

Приложение №6

**Стихи о профессии «Повар»**

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!

\*\*\*\*\*

Чашки, ложки, поварёшки,

Искупалися матрёшки,

Бульк!

\*\*\*\*\*

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.

 Приложение№9

 **Дидактические игры**

**«Чудесный мешочек»**

Цель: нахождение предметов на ощупь по инструкции педагога.

Оборудование: непрозрачный мешочек и мелкие предметы (Ложки, вилки, половник, тарелка, бокал, и др.).

Содержание: игра проводится в парах. У каждого участника - непрозрачный мешочек, наполненный мелкими предметами. Игроки должны как можно быстрее найти на ощупь и достать названный педагогом предмет.

**«Пирожки»**

Цель: развитие осязательных ощущений руки.

Оборудование: пирожок - две склеенные поролоновые пластины, между которыми находится начинка (вклеен горох, фасоль или греча).

Содержание: педагог дает ребенку пирожок. Ребенок, сдавливая большим и указательным пальцами поролон, должен определить и сказать, какая начинка в пирожке.

Лучше предложить несколько пирожков с разной начинкой.

 **«Что лишнее».**Цели и задачи: Развивать умение детей различать в предметах одинаковое и разное. Развивать внимательность, умение обобщать. Развивать связную речь.
Имеются игровые поля с изображением продуктов питания, необходимых для приготовления различных блюд. На каждой карточке один лишний предмет.
Игра: Предложить детям внимательно посмотреть на карточки и определить, что на этих карточках лишнее, объяснить почему.
**Словесная игра «Варим компот»**Цели и задачи: Развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.
Ведущий говорит:
Сегодня мы будем варить компот, я буду называть ягоды и фрукты, а вы мне скажете, какой компот из них получится.

Например:
Клубника – клубничный, малина – малиновый, ежевика – ежевичный, яблоко – яблочный, груша – грушевый.
Примечание: так же можно играть и в другие словесные игры: Варим суп, делаем салат, печём пирог и т.д.

**Словесная игра «Ждём гостей»**Цели и задачи: Развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря.
Ведущий говорит:
Сегодня к нам придут гости. Давайте накроем праздничный стол.  Я буду называть вам угощение или продукты, а вы мне скажете, куда нужно это положить.
Например:
Сахар – в сахарницу, конфеты – в конфетницу, масло – в маслёнку, хлеб – в хлебницу, фрукты – в вазу и т.д.

 **"Кому что нужно для работы?"**

 Цель: Закрепить употребление винительного падежа имён существительных.
Повару нужны (что?) - кастрюля, поварёшка...
Учителю нужны (что?) - мел, указка...
Доктору нужны (что?) - бинт, вата и т.д.

 **"Кто что делает?"**

ЦЕЛЬ: Учить подбирать действия к существительным.
Повар - варит;
Учитель - учит;
Воспитатель - воспитывает;
Доктор - лечит и т.д.

**“Профессии”**

Цель. Формировать умения называть профессии и действия, которые совершаются ими.

Ход игры.

Вы задаете ребенку вопрос: " Что делает…..?" и называете представителя любой профессии, а ребенок отвечает. Поначалу лучше брать профессии, из которых следует ответ - воспитатель воспитывает, пекарь печет, уборщик убирает. Перемежайте хорошо знакомые профессии с незнакомыми, заодно расскажите о неизвестных ребенку профессиях. Интересно получается, если спросить подряд "Что делает врач?", "Что делает ветеринар?" (разобрать разницу), а затем так же "учитель" и "ученый". От детей иногда слышишь интересные версии.

"Овощи и фрукты"

Цель: Формировать умения детей различать фрукты и овощи на ощупь, называть и группировать их; ориентироваться на окончания слов при согласовании существительных и

прилагательных в роде.

.

Ход игры:

«У меня в «Чудесном мешочке» лежат овощи и фрукты. Мы будем учиться различать их

на ощупь», - говорит педагог.

Вызванный ребенок на ощупь выбирает один предмет и, не вынимая руки из мешочка,

сообщает, что он нашел («Я нашел морковку»), затем показывает овощ (фрукт) детям.

Если овощ был назван правильно, педагог оставляет его на столе, при этом ребенок

должен сказать, куда следует положить предмет — на тарелку или в вазу. (Если ребенок

ошибся, овощ кладется обратно в мешочек.) Дети рассматривают овощ, определяют его

цвет, форму. «Вот какую чудесную морковку нашел Никита,— говорит педагог и

уточняет,— она какая?» («Длинная и толстенькая, оранжевая»,— хоровой ответ и 1—2

индивидуальных.)

 Приложение№5

**Конспект занятия по ознакомлению с окружающим миром во второй младшей группе «Экскурсия на кухню детского сада»**

Тема: «Экскурсия на кухню детского сада»

Цель: познакомить детей с трудом повара; расширить и закрепить знания о кухонной посуде.

Предварительная работа: инструктаж детей о правилах поведения на кухне.

Ход экскурсии:

Ребята, сегодня мы пойдем на экскурсию на кухню нашего детского сада, которая расположена на первом этаже. Кто может ответить: что такое «кухня»? (ответы)

Кухня – это помещение, где готовят пищу. Хочу еще раз напомнить, что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты, горячая еда. Поэтому, прошу вас, быть очень осторожными: не толкайте друг друга, чтобы не обжечься об плиту или об кастрюлю.

Проходите, ребята, нас уже ждут. Поздоровайтесь. Нас встречает главный повар – Светлана Аркадьевна и её помощник Светлана Рамильевна.

Светлана Аркадьевна, покажите нам, пожалуйста, ваше рабочее помещение.

Повар : Ребята, это помещение называется кухня. Здесь каждый день мы готовим для вас вкусную еду. Что вы ели сегодня на завтрак? (ответы) Приготовили кашу мы, повара. Для этого мы пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Я включила электрическую плиту и поставила на неё огромную кастрюлю. Затем налила в кастрюлю молоко, насыпала крупу, сахар и, помешивая большой поварешкой, стала варить для вас вкусную полезную кашу.

Светлана Аркадьевна, покажите нам, пожалуйста, посуду в которой варят детям на завтрак.

Вот в этой большой кастрюле наши повара варят для детей какао.

Дети, как вы думаете, почему на кухне детского сада такие большие кастрюли? (ответы детей) А у вас дома есть такие кастрюли? (ответы) Почему? (ответы)

Светлана Аркадьевна, а что сегодня ждет наш ребят на обед и ужин? (ответ) А какая кухонная посуда будет использоваться поварами? (ответ) Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?

Повар : Кухонная посуда нужна разная. Мытые фрукты мы складываем в специальный таз, а дома ваша мама использует для этого небольшую миску или тарелку. Чтобы долить воду, используем ковш, а когда приходит ваша няня, то с помощью большого половника, повар наливает борщ в ведро для первого блюда. Нам на кухне нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления. Для поджаривания котлет есть у нас специальная электрическая сковорода. Для чистки картофеля имеется картофелечистка. Для процеживания сваренных макарон нужен большой дуршлаг. Есть на кухне терки, чтобы натереть сыр или морковку для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок. (Рассказ сопровождается показом)

Дети, почему на кухне детского сада несколько электрических плит? (ответы детей) Скажите, чем отличаются плиты у вас дома от плит в детском саду? (ответы детей)

Ребята, а я хочу вам напомнить о том, что металлическая кухонная посуда очень сильно нагревается и долго не остывает, поэтому наши повара и ваши мамы пользуются специальными прихватками, чтобы не обжечь руки об горячую посуду. Будьте и вы осторожны, когда приходите дома на кухню, в то время когда варится обед.

Ребята, наша экскурсия заканчивается. Предлагаю каждому из вас назвать по одному предмету кухонной посуды, о которой нам рассказала Светлана Аркадьевна. (Ответы детей)

Поблагодарите наших поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды. Приглашайте к нам в группу в гости.