

«Мечтаем о профессиях. Профессия повар»

Образовательный квест

**для детей с особыми образовательными потребностями
старшего дошкольного возраста***

Цель. Формирование ранней профориентации дошкольников с ограниченными возможностями здоровья (ЗПР, ТНР); помощь детям в осознании важности, необходимости и незаменимости профессии, с которой они наиболее часто встречаются в социуме.

Задачи:

- обеспечить интеграцию действий всех специалистов дошкольного учреждения, работающих с детьми с особыми образовательными потребностями;
- создать условия для выравнивания психофизического, речевого, математического, конструктивного развития дошкольников;
- учить детей понимать и осваивать элементарные трудовые действия;
- способствовать желанию детей в будущем приобрести необходимые профессиональные навыки для работы поваром;
- содействовать развитию сообразительности и самостоятельности дошкольников в решении возникающих задач; умение работать в команде;
- формировать оптимистическое отношение детей к окружающему миру; создать положительный эмоциональный настрой детей;
- способствовать установлению доброжелательных, дружеских взаимоотношений между детьми и педагогами.

Ожидаемый результат. У детей наблюдается повышенный интерес к профессии повара; появляется умение сотрудничать (принимать участие в совместном деле); происходит развитие устойчивого внимания; дети доводят начатое дело до конца.

Взрослые участники. Повар детского сада, три воспитателя, учитель-дефектолог, учитель-логопед, педагог-психолог, инструктор по физической культуре.

Материалы и оборудование. Две схемы «Что нужно повару для работы»; таблички с обозначением станций; 8 конвертов с фотографиями для коллажа «Мое любимое блюдо в детском саду»; карточки со словами: «образование», «продукты», «кухонное оборудование», «технологическая карта» и «меню»; фартуки и колпаки по количеству детей; корзинка для

**В квесте принимали участие дети из двух групп компенсирующей направленности (для детей с задержкой психического развития и для детей с тяжелыми нарушениями речи)*

продуктов; игрушечный холодильник; продукты питания; наборы для звукового анализа слов; различная крупа в небольших контейнерах, картонные тарелочки для пластилинографии; различные крупы и макароны, в пакетах с замком; бутылочки из-под йогурта; фасоль в контейнерах; тарелочки с цифрами; нарисованные и заламинированные картинки с изображением стеллажей для хранения продуктов; наборы с лего-конструктором по количеству детей; технологические карты; смайлики; муляжи продуктов для приготовления блюда; ватман; клей – карандаш по количеству детей; модули мягкие; модули игровые «Кухня», «Мойка», «Плита»; наборы кукольной посуды; кукла Повар; столы, стулья; аудиозаписи; специальная одежда для кладовщика, поваров.

Предварительная работа. Беседы и НОД о профессиях; сюжетно-ролевые игры; чтение художественной литературы о профессиях; раскрашивание картинок по теме «Профессии»; настольно-печатные и дидактические игры соответствующей тематики; разучивание танца «Профессии»; создание видеоролика «Мечтаем о профессиях».

Квест проводится согласно комплексно-тематического планирования, на тематической неделе «Есть профессий очень много...».

Ход квеста

Воспитатель. Ребята, мы продолжаем с вами говорить о профессиях. Каждый из вас рассказал в интервью педагогам детского сада, кем хочет стать, когда вырастет. Но ваши мечты о профессиях не слышали другие дети - ваши одноклассники, не слышали родители. Давайте раскроем всем секрет, о чем вы мечтаете.

На экране идет показ видеоролика «Мечтаем о профессиях». В конце ролика ребенок читает стихотворение «Кем быть?» Лидии Курзаевой. См. Приложение 1.

Воспитатель. Какие неожиданные, нужные профессии вы выбрали. С большим интересом мы посмотрели этот видеоролик. Быть может через несколько лет, придя в магазин, увидим продавца Марину, в поликлинику - врача Дашу, а садясь в нужный автобус, знакомое лицо водителя Артема.

В момент, когда идет просмотр видеоролика, в группу входит повар детского сада, которая ежедневно разносит меню на завтрашний день. Она присоединяется к просмотру, а после комментариев воспитателя, вступает в диалог.

Повар. Ребята, я, как всегда, в группу принесла меню на завтра. И с удовольствием вместе с вами посмотрела видеоролик. Как здорово, что вы мечтаете о будущем, задумываетесь о профессиях! Меня очень порадовало, что один из вас мечтает о профессии повара. Я ведь повар! Расскажите, что вы знаете о моей профессии. *(Ответы детей).* Отлично! Моя профессия очень важная! Каждый день в детском саду вы употребляете пищу!

А еще кушаете и дома! Полноценный завтрак, обед и ужин обязательно готовят! А кто это делает? (*Ответы детей*). Верно, дома – это бабушка, мама или папа, в кафе или пиццерии – повар. В детском саду - тоже повар, да не просто повар, а повар детского питания! А вы знаете, что питание в детском саду готовят для детей специальное! Оно способствует гармоничному развитию, формированию и сохранению здоровья. Пища, приготовленная для вас, обеспечивает растущий организм необходимыми веществами (белками, жирами, углеводами, микроэлементами, витаминами). А знаете, что? Я хочу предложить вам познакомиться с моей профессией поближе и отправиться в увлекательное путешествие «Что нужно повару для работы?». Для начала предлагаю всем надеть фартуки и колпаки.

Воспитатель. Ребята, отправляемся в путешествие? Как вы считаете, что нужно повару для работы? (*Ответы детей*). Что ж проверим ваши предположения. Для начала вам необходимо разделиться на две команды.

Дети и взрослые делятся на команды с помощью картинок, связанных с пищей (едой), и придумывают, в соответствии полученным картинкам, название команды. Например, команда «Спелые фрукты», «Любители манной каши», «Сладкоежки», «Обожатели пирожков» и т.д. Карточки раздаются и всем присутствующим взрослым, чтобы они отправились вместе с детьми, и при необходимости оказали им поддержку и помощь.

Воспитатель. А теперь каждой команде я вручаю маршрутные листы (схемы) на которых обозначен путь. См. Приложение 4. Согласно маршруту, вы должны будете пройти четыре станции (локации) выполнить предложенные задания и получить конверт с сюрпризом. Все конверты мы вскроем, когда вы снова окажетесь в группе, и, только тогда, узнаете, что в этих конвертах. И так, вперед, за знаниями!

В каждом конверте одна или две фотографии, которые потребуются для создания большого коллективного коллажа «Мое любимое блюдо в детском саду». Для создания коллажа предварительно, специально фотографировали каждого ребенка во время приема любимого блюда. Этот коллаж после квеста повар унесет на кухню. В конвертах лежат еще и карточки со словами: образование, продукты, кухонное оборудование, меню и технологическая карта – составляющие того, что нужно повару для работы.

1 станция. Профессиональное училище (ОБРАЗОВАНИЕ)

ОБУЧЕНИЕ ГРАМОТЕ. ПЛАСТИЛИНОГРАФИЯ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ КРУП.

Учитель-логопед. Здравствуйте! Что бы стать поваром, необходимо учиться. На поваров учат в Сибирском федеральном университете (СФУ), пищевом колледже, училище. Вы пришли в профессиональное училище, где обучают профессии повара. Помимо обучения

кулинарному искусству, будущие повара изучают и грамоту. Я предлагаю вам выполнить задания, которые без труда выполняют наши студенты.

Д/и «Определи звуки».

Учитель-логопед обращает внимание детей на корзину, в которой лежат продукты питания.

Учитель-логопед. Ребята, как называются все эти продукты? Верно, это продукты питания. Какой первый звук вы слышите в слове «продукты»? С помощью схем расскажите об этом звуке. *Дети дают характеристику звуку: согласный, мягкий, глухой.* А в слове «питания» какой первый звук? Используя схемы, расскажите об этом звуке. *(Согласный, мягкий, глухой).*

Д/и «Положи продукты в холодильник».

Учитель-логопед. Ребята, необходимо в ящики холодильника положить продукты. В синем ящике будут храниться продукты со звуком [П], в зеленом со звуком [Пь]. Молодцы! Скажите, а что мы можем приготовить из этих продуктов? *(Ответы детей).*

Дети переходят к столам. На столах в контейнерах насыпана разная крупа.

Воспитатель. А теперь будем учиться варить каши: гречневую, пшеничную, овсяную, гороховую, рисовую, перловую.

Воспитатель предлагает брать по одной крупинке и выкладывать на специально подготовленную для пластилинографии картонную тарелочку, придавливая пальцем.

В период выполнения задания детьми, учитель-логопед и воспитатель подходят к каждому ребенку и задают вопросы: «Что в твоей тарелке?», «Какая у тебя будет каша?», «Из чего ты варишь кашу?», «Какую крупу ты используешь?».

Воспитатель. Ребята, я думаю все ваши каши вкусные, но пока горячие. Что будем делать, чтобы каша остыла? Конечно, подуем на кашу, чтобы пошел пар. Набираем воздух через рот и выдыхаем ртом тоненькой струйкой.

Воспитатель. В названии какой каши есть звуки [П], [Пь]? *(Ответы детей)*

2 станция. Кладовая для хранения продуктов (ПРОДУКТЫ).

ФОРМИРОВАНИЕ ЭЛЕМЕНТАРНЫХ МАТЕМАТИЧЕСКИХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ.

Учитель-дефектолог. Где повару можно взять продукты для приготовления еды? *(Ответы детей).* А в детский сад продукты привозят на машинах и хранят их в кладовой, в холодильниках. Вы попали в кладовую для хранения продуктов. Я - кладовщик и отвечаю за хранение, размещение прием и выдачу продуктов. Каждый день я считаю продукты по количеству, весу. В этом мне помогает математика. Хотите мне помочь?

Д/и «Разложи по порядку».

Учитель-дефектолог. Дети, все пакеты с крупами, макаронами, сахаром, солью, горохом и фасолью имеют свой номер. Необходимо их разложить по порядку, на полочку. После выполнения задания дефектолог задает вопросы: «Какой по счету пакет с рисовой крупой?», «В каком по счету пакете насыпан сахар?» и т.д.

Д/и «В какой бутылке больше или меньше жидкости?» (измерение с помощью «барического чувства», т.е. определения тяжести предмета «взвешивая» на ладонях своих рук).

Учитель-дефектолог. Ребята, я выдала на второй завтрак йогурт. Младший воспитатель открыла все бутылочки, стала разливать, а затем запуталась. И теперь она не знает, в какой бутылочке остался йогурт или его вообще в ней нет. Давайте определим, где больше или меньше йогурта, а где пустая бутылочка. Как мы можем это сделать? (*Ответы детей*).

Дошкольники определяют массу «на руку», т.о. выясняют в какой бутылке больше или меньше йогурта или бутылка пустая. И расставляют в последовательности: от самой тяжелой до пустой. Правильность выполнения задания дети проверяют самостоятельно: на дне каждой бутылки написаны цифры от 1,2,3. 1 – самая тяжелая (больше йогурта, 2 – поменьше йогурта, 3 – пустая бутылка).

Работа за столами.

Д/и «Отсчитай сколько надо».

Учитель-дефектолог предлагает положить столько зерен фасоли в тарелочку, сколько указывает наклеенная цифра на тарелке.

Д/и «Разложи по полкам».

Учитель-дефектолог. Дети, необходимо на нижнюю полку стеллажа положить желтые фрукты (бананы, лимоны), на верхнюю полку – рыбные консервы, на среднюю – овощи, на третью сверху – хлеб, батон и т.д.

Стеллажи - нарисованные и заламинированные картинки с изображением стеллажей для хранения продуктов

Игра «Посчитай!».

Детям предлагается внимательно послушать считалки и ответить на вопросы. Игра проводится в том, случае, если есть еще дополнительное время.

См. Приложение 2.

ФИЗИЧЕСКАЯ РАЗМИНКА.

ДВИГАТЕЛЬНАЯ АКТИВНОСТЬ.

Проводится под песню «Веселые повара» в исполнении детской группы «Самантята».

На 3 и 4 станциях детей встречают повара. Станции расположены в музыкальном зале.

3 станция. Пищеблок (КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ).

ЛЕГО-КОНСТРУИРОВАНИЕ.

Воспитатель (*в форме повара*). На любой кухне, в том числе и детского сада, есть кухонное оборудование: весы, посуда, кухонный инвентарь, посудомоечные машины, печи, электрооборудование. Посмотрите, вот оно. Я бы хотела работать на кухне с современной, усовершенствованной техникой. Предлагаю вам сконструировать по образцу бытовую технику для приготовления пищи и привнести в нее что-то новое (инновационное).

Дети выполняют задание, затем рассказывают про свои изобретения.

4 станция. Пищеблок. (ГОТОВИМ ВМЕСТЕ С ШЕФ-ПОВАРОМ. МЕНЮ. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ).

ПСИХОЛОГИЧЕСКИЕ ИГРЫ.

Педагог-психолог. Здравствуйте ребята, ребята-поварята! Я - шеф-повар, готовлю разные блюда, и в этом мне помогают технологические карты. В них расписана последовательность приготовления, можно сказать что это - рецепты. Посмотрите, вот они! *См. Приложение 5.* А еще мне помогает мое хорошее настроение. Когда настроение хорошее, то и блюда получаются вкусные и аппетитные.

Д/и на эмоции «Смайлики».

Педагог-психолог. А у вас сегодня, какое настроение? Хотите определить его. В этом вам помогут вот эти смайлики на подносе. Возьмите смайлик, который соответствует вашему настроению, и опустите его в коробочку с такой же эмблемой. Ребята посмотрите у всех у вас хорошее настроение, поделимся им друг с другом. Встанем в круг и улыбнемся соседу, стоящему справа, а теперь соседу стоящему слева. Вот теперь можно приступать к приготовлению.

Д/и на сплочение и раскрепощение детского коллектива «Рулет».

Педагог-психолог. И первое что мы сегодня приготовим это рулет. Из чего мы делаем рулет – посмотрит тех. карту. Предлагаю взяться за руки и тот, кто стоит первым начинает поворачиваться вокруг своей оси, подтягивая того, кто стоит следом. Когда мы закручиваемся важно держать руки крепко не выпускать ладонь своего соседа. Тогда рулет получится плотный и красивый. Ух! Какой хороший у нас получился рулет, вы работали дружно и слаженно - поэтому рулет получился. Молодцы! Но это еще не все.

Д/и «Готовим борщ (винегрет)».

Педагог-психолог. Сегодня еще нужно приготовить или борщ или винегрет. Решите, все вместе, что бы вы хотели приготовить. *(Дети обсуждают)*. Посмотрим, какие продукты нам потребуются для выбранного вами блюда. Обратимся к технологической карте. *(Дети перечисляют продукты)*. Каждый возьмет с полки один продукт, который нужен для этого блюда и подойдет ко мне. Посмотрите, лежащий на полу обруч, это - кастрюля *(или салатница, в зависимости от выбранного для приготовления блюда)*. Встаньте вокруг нашей кастрюли, сейчас начнем готовить. Называю по очереди то, что кладу в кастрюлю, ребенок, услышавший свой продукт, впрыгивает в кастрюлю, а следующий, оказавшись в кастрюле, берет за руку предыдущего. И таким образом все ингредиенты окажутся в кастрюле.

Педагог-психолог (шеф-повар) не просто перечисляет продукты, которые отправляются в кастрюлю, но и проговаривает свои действия:

| Борщ (кастрюля) | | Винегрет (салатница) | |
|--------------------------|---------------|-----------------------------|-------------------|
| вода | наливаю | свёкла | тру-тру-натираю |
| мясо | мою | картошка | накрошу |
| картошка | чищу | морковка | накрошу |
| морковка | тру - натираю | огурец | потру |
| свёкла | тру | зеленый горошек | открываю, высыпаю |
| капуста | нарезаю | маслице | наливаю |
| лук | крошу | Перемешиваю - обнимаются | |
| Перемешиваю - обнимаются | | | |

Игра заканчивается объятьями.

Педагог-психолог. Ребята получилось у нас вкусное и красивое блюдо. Ну, ребята, молодцы - вы ребяташки, дружны! Соединим наши руки в кругу и произнесем громко, все вместе: «Мы дружные ребята – ребята-поварята!».

Команды собираются в отправной точке.

Воспитатель. Молодцы! Вы все справились с заданиями. Давайте вскрывать конверты. *Создание коллажа «Мое любимое блюдо в детском саду».*

Повар. Какие задания для вас, дети, были самые интересные? Что нового вы узнали? Кто хочет стать поваром? Какие задания были самые сложные?

Повар прощается с детьми и уносит коллаж на кухню.

Список используемой литературы

1. Алябьева Е.А. Поиграем в профессии. Книга 1. Занятия, игры, беседы с детьми 5-7 лет. – М.: Сфера. – 2018. – 128 с.
2. Алябьева Е.А. Ребенок в мире взрослых. Рассказы о профессиях. - М.: Сфера. – 2017. – 176 с.
3. Гавришова Е., Березка О., Звягинцева С., Миленко В. Квест – игровая форма комплексного решения образовательных задач в коррекционной группе. //Дошкольное воспитание. – 2016. - № 5.
4. Полетаева О.В. Детям о профессиях XXI века. – Волгоград: Учитель. – 2021. – 79 с.
5. Сальникова Т. Детям о профессиях. Ранняя профориентация детей старшего дошкольного возраста 6-7 лет. – СПб.: Детство-Пресс. - 2017.- 24 с.
6. Тимошенко Е.П., Коненко О.В., Торбеева Н.В., Васильева Т.Ю. День рождения Золотой рыбки. // Воспитатель ДОУ. – 2018. - №8.
7. Шорыгина Т.А. Беседы о профессиях. Методическое пособие. – М.: Сфера. - 2020. – 128 с.
8. Шорыгина Т.А. Трудовые сказки. Беседы с детьми о труде и профессиях. – М.: Сфера. – 2018. – 80 с.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Стихотворение «Кем быть?» Л. Курзаева

Я целый день мечтаю. И знаете о чём?
Что вырасту и буду, наверно, я врачом.
А может педагогом? Учить детей писать,
И ставить им в тетрадки четыре или пять.
Ещё я вам признаюсь - мечтаю я давно,
Что буду я артистом театра и кино...
Сижу, мечтаю, думаю, чего же я хочу?
А вдруг, когда-нибудь я в космос полечу?

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Считалки «Ватрушки». В. Кудрявцева

Решила старушка
Ватрушки испечь.
Поставила тесто
Да печь затопила.
Решала старушка
Ватрушки испечь,
А сколько их надо -
Совсем позабыла.
Две штучки – для внучки,
Две штучки – для деда,
Две штучки – для Тани,
Дочурки соседа...
Считала, считала, да сбилась,
А печь-то совсем протопилась!
Помогите старушке –
Сосчитайте ватрушки!

«Посадила бабка в печь». Н. Кончаловская

Посадила бабка в печь
Пирожки с капустой печь.
Для Наташи, Коли, Вовы

Пирожки уже готовы.

Да еще один пирог

Кот под лавку уволок.

Да в печи - четыре штуки.

Пироги считают внуки.

Если можешь, помоги

Сосчитать пироги.

ПРОЛОЖЕНИЕ 3.

Фотографии






















СХЕМА 1. ЧТО НУЖНО ПОВАРУ ДЛЯ РАБОТЫ




















ПРИЛОЖЕНИЕ 5. Технологические карты

Технологическая карта для приготовления борща

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--|---|---|--|---|---|
| <p>ЦЕЛЬ</p> |  | | | | | | |
| <p>ПРОДУКТЫ</p> |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>ОБОРУДОВАНИЕ</p> |  |  |  |  |  | | |
| <p>ТРУДОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ</p> |  | |  | |  | | |
| <p>РЕЗУЛЬТАТ</p> |  | | | | | | |

Технологическая карта для приготовления винегрета

| | | | | | | | |
|---------------------------------|---|--|---|--|--|---|---|
| <p>ЦЕЛЬ</p> |  | | | | | | |
| <p>ПРОДУКТЫ</p> |  |  |  |  |  |  |  |
| <p>ОБОРУДОВАНИЕ</p> |  |  | |  | |  | |
| <p>ТРУДОВЫЕ ДЕЙСТВИЯ</p> |  | |  |  |  | | |
| <p>РЕЗУЛЬТАТ</p> |  | | | | | | |

