

**План реализации проекта
«ПРОФЕССИОНАЛИТЕТ – ДЕТСКИЙ САД»
Профиль: «Кулинарная мастерская»
в МБДОУ «Детский сад №76» г.Чебоксары**

№	Месяц	Формы организации работы		
		с детьми	с педагогами	с родителями
1.	АПРЕЛЬ	1. Экскурсия на пищеблок детского сада.	Создание информационных листов, буклетов и презентаций о различных профессиях для ознакомления детей и родителей	Оформление информационного стенда в холле детского сада «Ранняя профориентация детей дошкольного возраста»
		2. Просмотр мультфильма «Полезная еда»		
		3. Выставка детских рисунков на тему профессий.		
		4. Инструктаж по технике безопасности и санитарии. Сервировка стола, правила поведения за столом		
2.	МАЙ	1. Беседа «Из чего состоит наша пища?»	Размещение в новостного материала на сайте ДОО и социальных сетях	Проведение тематических родительских собраний и консультаций для родителей (законных представителей) по вопросам организации ранней профориентации детей дошкольного возраста
		2. Фотоконкурс среди детей и родителей «Моя будущая профессия».		
		3. Экскурсия в ЧТТПиК		
		4. Беседа «История русской кухни»		
3.	ИЮНЬ	1. Практическое занятие по приготовлению блинов.	«Разработка дидактических материалов по кулинарии» — создание картотек игр, схем-рецептов, алгоритмов для детей.	Фотоконкурс среди детей и родителей «Моя будущая профессия»
		2. Овощи. Значение овощей в питании человека.		
		3. Наблюдение за работой кладовщика.		
		4. Наблюдение за работой повара.		
4.	ИЮЛЬ	1. Дидактическая игра «Кафе».		Профессиональное информирование (обеспечение детей информацией о мире профессий)
		2. Мастер-класс в кулинарной мастерской приготовление салата «Витаминный». Дегустация.		
		3. «Беседа» История возникновения бутерброда. Правила хранения продуктов, сроки годности		
		4. Развлечение «Азбука профессий»		
5.	АВГУСТ	1. Беседа «Каши. Значение каши в русской кухне и в рационе человека»	Оформление проекта «Мастерские профессий»,	Фестиваль «Традиционное блюдо Чувашии»
		2. Мастер-класс в кулинарной		

		мастерской приготовление каши с ягодами	«Вперед к будущей профессии»	
		3. Дидактическая игра «Печем пироги»		
		4. <u>Чтение художественной литературы</u> Б. Заходер « <i>Все работы хороши</i> », Б. Заходер « <i>Все работы хороши</i> »		
6.	СЕНТЯБРЬ	1. Познавательная беседа «Откуда хлеб пришел?».	Мастер-класс от шеф-повара	Изготовления лэтбуков по кулинарным профессиям
		2. Экскурсия в СОШ 65 в столовую		
		3. Знакомство с профессией кондитер		
7.	ОКТЯБРЬ	1.Беседа «Блины. История возникновения. Рецепты русских блинов»	Традиции чаепития народов России	Интерактивная гостиная «Традиции чаепития»
		2. Приготовление блинов русских « взбитых». Дегустация. Чаепитие.		
		3. Экскурсия в кафе.		
		4. Украшение посуды городецкой росписью		
8.	НОЯБРЬ	1.Беседа «Виды сладких блюд. Что относится к сладким блюдам?»	Кулинарная книга рецептов	Картотека кулинарных рецептов «Обеденный перерыв» - составление картотеки блюд полноценного обеда
		2. Практические занятия по изготовлению «Кондитерских изделий»		
		3. Аппликация +рисование «Торт в коробочке (<i>подарок другу</i>)		
		4. Экскурсия в СОШ 33 на урок технологии.		
9.	ДЕКАБРЬ	1. Дидактическая игра «Найди три ошибки».	Подготовка материала по обобщению опыта работы	Семейный коллаж «Готовим вместе» коллаж фотографий, где семья готовит новогоднее блюдо
		2. Знакомство с профессией бариста		
		3. Мастер-класс от Чебоксарского техникума технологии питания и коммерции /по согласованию/		
		Выставка рисунков «Я мечтаю стать...».		

