Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 9 «Одуванчик»

Конспект НОД «Профессия — повар»
в средней группе

Воспитатель: Чернецова Т.В.

г. Ханты-Мансийск
2022 г

Интеграция образовательных областей: речевое, социально-коммуникативное, художественно-эстетическое

Программные задачи:

1. Расширять знания и представления о профессии повара, познакомить с кухонным оборудованием.

2. Развивать связную речь, учить отвечать на вопросы полными предложениями.

3. Воспитывать уважение к труду взрослых.

4. Развивать логическое мышление и внимание.

5. Воспитывать у детей интерес и уважение к людям, работающим в детском саду.

Предварительная работа: беседа о профессиях, инструктаж детей о правилах поведения на кухне, чтение стихов о профессиях, чтение пословиц о труде, рассматривание картин с данной тематикой.

Словарная работа: электросковорода, картофелечистка, чеснокодавка, электроплита, духовочный шкаф.

Ход НОД:

Воспитатель:

- Ребята, я очень рада, что вы сегодня пришли в детский сад, а скажите, пожалуйста, кто сегодня вас привел в детский сад?

(Ответы детей).

- А как вы думаете, куда потом пошли мамы и папы?

Дети:

-На работу.

Восп:- А кем работают ваши родители? …

Дети: -Учитель, повар, водитель, врач…

Восп.: -А как можно назвать эти слова одним определением? Правильно – профессии.

После того, как человек выучился и получил специальные знания, он приобрел профессию. А выбор профессии – это сложный и ответственный

поступок для человека. Если человеку нравиться его профессия, то он успешно и качественно будет выполнять свою работу.

- А подумайте и ответьте мне, пожалуйста, важно ли ответственно и качественно выполнять свою работу, или можно совершать ошибки на рабочем месте… Что если доктор неправильно выпишет лекарство, учитель не научит школьника читать, а водитель не будет выполнять правила дорожного движения?

Дети: - К работе надо относиться добросовестно, чтобы не было беды.

Восп.: -Да, ребята, вы правы, каждая профессия очень важна и ответственна и каждый человек должен ответственно выполнять свои обязанности на рабочем месте.

- Мы сегодня называли очень много профессий, а как вы думаете, люди каких профессий работают в нашем детском саду? Молодцы, все профессии назвали. Отгадайте загадку об одной из профессий:

Я на кухне с вилкой, ложкой,
Над глазурью, над картошкой.
Веселей гори плита
Жарь, пеки сковорода. Скажите, кто так вкусно
Готовит щи капустные,
Пахучие компоты, салаты, винегреты.
Все завтраки, обеды?
В ресторане их найду я –
Эти люди в колпаках.
Над кастрюлями колдуют
С поварешками в руках.

Дети: -Повар.

Восп.: -Правильно, это повар. Повар - это человек, профессионально занимающийся приготовлением пищи в заведениях общественного питания. А вы, знаете, где работает повар?

Дети: В столовой, кафе.

Восп.: - Правильно, в столовой, ресторане, школе и конечно в детском саду. Скажите мне, пожалуйста, что должен знать и уметь повар? *(Ответы детей)*.

Дети: Вкусно готовить.

Восп.: - Правильно, но кроме кулинарных навыков, повар должен знать правила хранения продуктов, а также уметь красиво оформить блюдо.

- Сегодня я приглашаю вас на экскурсию, вы догадались, куда мы пойдем. Для этого нам надо надеть специальную одежду: халат и чепчик, а вы знаете, почему ее носят на кухне?

Дети: - Чтоб не выпачкаться, не обжечься.

Восп.: - Правильно, чтоб не из пачкаться, не обжечься, чтоб волосы и другие предметы не попали в еду.

(Знакомство с работниками пищеблока)

Повар: - Ребята, мы очень рады, что вы пришли к нам в гости. Посмотрите, где работают повара, какие у нас огромные кастрюли, половники и кухонное оборудование. А у вас дома такие есть?

Дети: Кастрюли есть, но не такие огромные.

Повар: - Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, детских садах, на заводах, но, чтобы накормить всех, нам нужны очень большие кастрюли, сковородки (повара показывают электрическую плитку, духовку, электросковороду, большие кастрюли, кухонную посуду, разные приборы и приспособления.

А какие кухонные приборы есть у вас дома, которые облегчают труд мамы на кухне?

Дети: кухонный комбайн, терка, чеснокодавка, мясорубка.

Восп.: - Правильно, ребята, чтобы вкусно приготовить, нужны помощники – кухонные приборы и посуда.

А как вы думаете, трудная эта работа или нет?

Дети: -Да, очень ответственная и тяжелая.

Восп.: -Это очень ответственная работа. Повара отвечают за питание детей. Для того чтобы приготовить еду, нужна особая комната, которая называется кухня. На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Какие?

Дети: - Печи, кастрюли, ножи, доски, мясорубка, терки…

Восп.: - Я уверена, что каждый из вас хочет быть сильным, здоровым и веселым. А как вы думаете, что необходимо для этого?

Дети: - Правильное питание.

Восп.: -Для того чтобы мы могли двигаться, мы должны правильно питаться. Нам необходимо каждый раз кормить свой организм продуктами: мясом, овощами, фруктами. Ребята, скажите, какая польза в овощах и фруктах? Дети: - В овощах и фруктах много витаминов. А если в наш организм будут поступать витамины, то мы будем здоровы.

Восп.: - Нельзя питаться всухомятку, на бегу, не вовремя. Ни все продукты можно есть в сыром виде, некоторые необходимо приготовить. Приготовлением пищи и занимается повар. Работа повара требует чистоты во всем. Нельзя приступать к приготовлению пищи в грязной одежде с немытыми руками. А зачем необходимо мыть руки перед приготовлением пищи?

Дети:- Чтоб не было микробов.

Восп.:- Сейчас послушайте загадку и отгадайте, что необходимо повару для работы?

- В ней супы и кашу варят,
В ней картошку жарят.
Из нее едят и пьют, ее моют, берегут…

О чем говорится в стихотворении?

Дети: - Посуда.

Восп.: -Правильно. Назовите, какая посуда нужна на кухне…

Дети: - Кастрюли, сковородки, миски, тарелки, ножи, поварешки, ложки.

Восп.: - Кухонная посуда нужна разная. Мытые фрукты повара складывают в специальный таз, а дома ваша мама использует для этого небольшую миску или тарелку. Чтобы долить воду, используют ковш, а когда приходит наша

няня, то с помощью большого половника, повар наливает борщ в ведро для первого блюда.

Восп.: - Какие продукты нужны для приготовления блюд?

Дети: - творог, сыр, макароны, мясо, овощи и фрукты…

Повар: - назовите, какие блюда вы любите кушать в детском саду? (дети называют)

Спасибо, что вам нравится, как мы готовим. Кушайте на здоровье!

-Ребята, а что мы должны сказать нашим поварам… СПАСИБО за вкусную и полезную еду.

Дети возвращаются в группу.

Воспитатель:

-У повара много работы, он готовит много полезных и вкусных блюд. Давайте вспомним пословицы и поговорки о труде:

«Терпение и труд, все перетрут».

«Какие труды, такие и плоды».

С мастерством люди не родятся, а добытым ремеслом гордятся».

«Без труда не выловишь и рыбки из пруда».

«Хорошая работа и мастера хвалит».

«Труд человека кормит, а лень портит».

-О чем же говорится в этих пословицах, какой смысл в этих мудрых словах?

Правильно, главное, чтобы человек любил свою профессию, свое дело и выполнял его добросовестно и честно, не ленился.

Пальчиковая гимнастика *«Повар»*.

Повар готовил обед. *(Дети ребром ладошки бьют по столу)*.

А тут отключили свет.

Повар леща берет, *(Соединяют ладошки и шевелят пальцами)*

И опускает в компот. *(Раздвигают ладони и образуют кольцо)*

Бросает в котлеты поленья *(Загибают большой палец)*

В печку бросает варенье. *(загибают указательный палец)*

Мешает суп кочергой. *(загибают средний)*

Угли бьет поварешкой *(загибают безымянный палец)*

Сахар сыпет в бульон *(загибают мизинец)*

И очень доволен он. *(Разводят руками)*.

- А вы хотели бы стать поварами? Сейчас мы будем готовить борщ. Скажите, из каких продуктов будем варить наш борщ. *(Предлагаю детям выбрать из корзины необходимые продукты)*.

Фото 5,6.

У нас на столе все необходимое для работы. Цветные карандаши, альбомные листы с силуэтом кастрюли. Сейчас мы будем последовательно рисовать, как приготовить борщ.

1. Берем кастрюлю и *«наливаем»* в нее воду. – Рисуют воду в кастрюле.

2. Ставим кастрюлю на огонь *(плиту)*. – Дорисовывают печку и огонь.

3. Сначала опускаем мясо, затем в кипящую воду свеклу, морковку, лук, картошку, капусту, зелень петрушки и укропа и варим до готовности. – Дорисовывают продукты.

4. Вот борщ наш готов.

Этот рецепт можно отнести маме и положить в кулинарную книгу.

Словесная игра *«Назови ласково»*, я называю слово, а вы образуете от этого слова ласковое:

Ложка -, вилка -, нож -, кастрюля -, суп -, доска -, сковородка -, кружка - .

- Молодцы, вы справились с заданием. Ребята, скажите профессия повара — это ответственная работа и почем? Что нового вы узнали о профессии повара *(ответы детей)*.