

Муниципальное образование Ханты-Мансийского автономного округа – Югры

городской округ город Ханты-Мансийск

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 9 «Одуванчик» (МБДОУ Детский сад № 9 «Одуванчик»)

Методическая разработка

Конспект непосредственно образовательной деятельности

«Профессия - повар».

Воспитатель:

Шишкина Евгения Александровна

Ханты-Мансийск, 2024

Цель: Продолжать знакомить детей с трудом взрослых.

Задачи:

Обучающие:

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

-Закреплять представление воспитанников о профессии повара, её значимости, профессиональных трудовых процессах, предметах и продуктах, необходимых для работы.

-Продолжать расширять знания детей о труде, о значении труда в жизни людей.

Развивающие:

-Развивать творческие воображение воспитанников, создавать условия для развития творческих способностей.

-Развивать внимание, логическое мышление, память, умение классифицировать предметы.

-Развивать связную речь детей, умение слушать взрослого и отвечать на его вопросы полными предложениями.

Воспитывающие:

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

-Воспитывать уважение к труду взрослых.

-Содействовать воспитанию самостоятельности и аккуратности в выполнении практической работы.

Материал и оборудование: ноутбук, слайдовая презентация «Знакомство с профессией - повар».

Предварительная работа:

1. Беседы, чтение художественной литературы о труде людей.

2. Рассматривание картинок о труде повара.

3. Экскурсия на кухню детского сада.

Словарная работа: Обогащать словарь детей словами: половник, мясорубка, овощерезка, фарш, электроплита, противень, кухня, борщ, 1блюда, 2 блюда, 3 блюда.

Ход занятия

Воспитатель: Ребята, что такое профессия? Какие профессии вы знаете?

Воспитатель: Да, у каждого взрослого человека есть профессия. Профессия – это значит умение, работа, занятие, дело. Профессия - это труд, которому человек посвящает всю свою жизнь.

Сегодня мы поговорим об одной из профессий. О какой профессии пойдет речь, вы узнаете, если внимательно слушаете и отгадаете загадку.

Ходит в белом колпаке,

С поварёшкой в руке.

Он готовит всем обед

Кашу, щи и винегрет.

Он на кухне с вилкой, ложкой,

Над глазуньей, над картошкой.

Веселей гори плита

Жарь, пеки сковорода.

Воспитатель: Посмотрите на картинку. Кто изображен на ней?

(1. *СЛАЙД* фото повара) Вы, узнаете кто на экране?

Воспитатель: Правильно, ребята. Это- повар. Повар - это человек, работой которого является приготовление пищи. Каждый день, рано-рано утром, когда вы ещё спите, повар приходит на кухню нашего детского сада. Это место его работы, причем очень ответственной: он отвечает за ваше питание.

(2. СЛАЙД одежда повара)

Воспитатель: Ребята, обратите внимание, в какую одежду повара одеты, в специальную или обычную? (Ответы детей.) Повара носят специальную форменную одежду: белые фартуки, мужчины повара носят поварской китель, на головах колпаки, под которые убраны волосы.

Воспитатель: А вы знаете, почему её носят на кухне? Чтоб не выпачкаться, не обжечься. Пищу нужно готовить в чистой, специальной одежде, тщательно мыть руки перед тем, как приступить к приготовлению пищи, чтобы пища была вкусной и здоровой.

Воспитатель: Работа повара требует чистоты во всем. Нельзя приступать к приготовлению еды в грязной одежде, с невымытыми руками, с непокрытой головой.

Воспитатель: а зачем необходимо мыть руки перед приготовлением пищи?

Дети: Чтоб не было микробов.

Воспитатель: У повара специальная одежда. Это фартук. Он всегда должен быть чистым. Это колпак. Им покрывают голову во время приготовления пищи. Волосы должны быть обязательно убраны.

Воспитатель: а зачем прикрывать волосы? Чтобы волосы и другие предметы не попали в суп или кашу.

Воспитатель: Да, будет очень неприятно, если в еде обнаружатся волосы.

Воспитатель: Повар перед тем, как приступить к работе, обязательно моет с мылом руки, тщательно споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи он следит за чистотой рук - для этого на кухне есть кран с холодной и горячей водой, мыло, полотенце.

Воспитатель: а сейчас поиграем в игру «*Потопаем, похлопаем*».

Становитесь в круг. Если говорю правильно – хлопайте в ладоши, если неправильно – топайте.

1. Врач лечит людей. (Да)
2. Дворник подметает двор. (Да)
3. Продавец фотографирует. (Нет)
4. Парикмахер варит. (Нет)
5. Прачка стирает. (Да)
6. Водитель рисует. (Нет)
7. Учитель учит детей. (Да)
8. Художник поливает цветы. (Нет)
9. Повар фотографирует. (Нет)

Воспитатель: а что же он делает?

(3-6 СЛАЙДЫ- помощники)

Воспитатель: У повара много на кухне друзей,

И с помощью их он готовит быстрее:

Ты этих помощников всех рассмотри

И назови.

Воспитатель: На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Какие?

Печи, кастрюли, ножи, доски, мясорубка, тёрки, кухонный комбайн, сковородки, миски, тарелки, ножи, поварёшки, ложки.

Воспитатель: Правильно, ребята, чтобы вкусно приготовить, нужны помощники – кухонные приборы и посуда

Сейчас я загадаю вам загадки, а вы отгадывайте

Смотрим на экран. (7-8 СЛАЙДЫ загадки)

1. На кухне- вещь не разовая,

Электрическая, газовая
Необходима та и та!
Сварить еду, нужна. (*плита*)

2. На плите стоит чистюля,
суп сварить (*кастрюля*)

3. Среди ложек я полковник
А зовут меня.... (*половник*)

4. Жесткая, дырявая, колючая
Что ей на спину положат-
Все она тотчас изложет (*терка*)

5. Ей набили мясом рот,
И она его жуёт,
Жуёт, жуёт и не глотает —
В тарелку отправляет. (*мясорубка*)

Воспитатель: Ребята, а что мясорубка отправляет в тарелку, когда «*прожует*» мясо. Как это называется? (*фарш*)

6. В ней супы и кашу варят,
В ней картошку жарят.
Из неё едят и пьют, её моют, берегу. (*посуда*)

7. У меня большой живот.
В нём сосиски, сыр, компот.
Есть захочешь – не робей,
Открывай живот скорей! (*холодильник*)

8. И оладьи, и омлет,
И картошку на обед.
И блины – вот это да!
Жарит всё (*сковорода*)

Воспитатель: а надо ли учиться, чтобы стать поваром?

Воспитатель: Конечно, ребята, надо долго учиться, чтобы хорошо и вкусно готовить. На самом деле готовить, это не простое занятие, ведь надо сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле. Нужно уметь готовить и каши, и компоты, жарить котлеты, мясо, испечь булочки и пироги. Пища готовится по рецептам.

Воспитатель: Ребята, а вы знаете I, II и III блюда? Назовите их.

(9 СЛАЙД)

-Первые - суп, борщ, щи, рассольник;

-Вторые – котлета с гречкой, сосиска с капустой, мясо с овощами, рыба с рисом;

-Третьи – компот, кисель, сок и т. д.

Воспитатель: Ребята, давайте мы с вами поиграем в игру. Я вам буду задавать вопросы и тому, кому я дам мяч даст мне ответ.

Игра с мячом «*Назови правильно*».

- Помещение, где готовят еду? (*кухня*)

- Чем мы режем, чистим продукты? (*нож*)
- Как называется посуда, где варят кашу, суп, компот? (*кастрюля*)
- На чём жарим котлеты? (*сковородка*)
- Чем разливаем суп, компот? (*поварёшка*)
- Посуда для соли. (*солонка*)
- Ложка с дырочками для снятия пенки с супа. (*шумовка*)
- Ребята, кому нужны эти предметы? (*повару*)

Воспитатель: Ну что ж, все ребята молодцы! Сегодня мы с вами познакомились с профессией повара, узнали, что приготовление пищи – это целое искусство. В мире есть великие повара, которые изобретают новые необычные блюда.

- Как вы думаете, профессия повар интересная? (*ответы детей*).
- Нужна ли эта профессия людям? (*ответы детей*).
- Как вы думаете, каким человеком должен быть повар? (*аккуратным, добрым, внимательным*).

Воспитатель: Правильно, у него всегда чистая одежда, чистые руки, повар внимателен в приготовлении каждого блюда. Мне кажется, что повар должен ещё быть очень весёлым. Ведь у весёлого повара и блюда будут вкуснее и веселее.

- Ребята, а как вы думаете, трудно работать поваром? (*Да*)

Воспитатель: Конечно, ведь если повара сделают что-то не так, еда будет невкусной. Повара стоят весь день около жаркой плиты - это очень тяжело. И у нас в детском саду - тоже есть повар, который готовит вам завтрак, обед и полдник. Он старается, чтобы всё было вкусно. А когда кто-то из вас что-то недоедает повару очень обидно. Поэтому самой большой благодарностью за ее тяжелый труд, будут ваши чистые тарелки после еды. Повару, это доставит большое удовольствие.

Воспитатель. Труд повара очень нужный и важный, но и все другие профессии имеют своё значение для жизни людей. Парикмахер, шофёр, учитель, воспитатель- без любой из этих профессий мы не смогли бы обойтись. Любой труд почётен и уважаем.

Мне очень понравилось, как вы сегодня работали, были внимательны, отвечали на вопросы. Наше занятие окончено.