**Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад № 32 Красносельского района**

**Санкт-Петербурга.**

Методическая разработка.

 **Конспект непрерывной непосредственно образовательной деятельности. Образовательная область: занятие-экскурсия по познавательной деятельности в средней группе «Профессия — повар»**

(Технологии: игровая, экскурсия)

Составила: воспитатель

Щавлинская М.Д.

**Санкт-Петербурга**

**Конспект непрерывной непосредственно образовательной деятельности Занятие-экскурсия по познавательной деятельности в средней группе тема: «Профессия — повар»**

**Задачи:**

1.Образовательные задачи:

Познакомить детей с трудом повара и с помещением, где он работает.

1.Знать, как зовут повара.

2.В чем особенности ее труда.

3.Показать, где находится кухня, что в ней есть: плита, кастрюли, холодильник, столы, мясорубка, поварешка, где моют посуду.

4. Обратить внимание на чистоту помещения.

2.Воспитательные задачи:

Воспитывать уважение к труду повара, показать полезность этого труда , какая это ответственная работа и сколько человек трудятся на кухне. Воспитывать уважение, приучать бережно и с уважением относиться к результату труда человека. Дать новые знания: мясорубка, вентилятор, холодильник, мойка, белоснежный, блестящий, варить ,резать ,жарить, имя отчество повара и помощников.

Активизировать словарь: чистый, белоснежный ,готовить, вкусный ,повар ,большой, горячий, электрический.

Вызвать у детей чувство благодарности к людям, которые для них работают.

3. Развивающие задачи:

Развивать зрительное восприятие, диалогическую речь, способности к анализу и обобщению.

**Материалы и оборудование:**

Шапочки для посещения пищеблока

Иллюстрации с изображением

Предметные карточки профессий

**Ход занятия**:

- Профессия - это труд, которому человек посвящает всю свою жизнь. Профессии возникли очень давно. Еще в древние времена люди изготавливали орудия для охоты - луки, стрелы; кто-то собирал коренья, плоды и ягоды; кто-то обрабатывал шкуры животных и шил одежду из них. Люди распределяли между собой разные дела, каждый выполнял свою работу, которая была необходима для всех. Вот так начали появляться первые профессии. Профессия - это работа, выполняет человек. Каждый выбирает себе профессию по душе. Кто-то хорошо рисует и становится художником, кто-то умеет моделировать и шить одежду и становится портным, кому-то интересно водить машину и он выбирает профессию шофера.

- Дети, какие профессии вы знаете? (спрошу 7-8 детей) Верно, воспитатель, учитель, врач, шофер. Профессий много, и каждая из них очень важна.

-Ребята, что такое профессия?(это труд ,которому человек посвящает всю свою жизнь)

Отгадайте загадку о какой профессии пойдет речь

Ходит в белом колпаке с поварешкою в руке

Он готовит всем обед, кашу ,щи и винегрет (правильно это профессия повар )

Рассматривание иллюстраций.

-Что знаете об этой профессии?

-Где работает повар?

-Чем занимается?

-Понравился вам сегодня завтрак? (каша была вкусная, сладкая, все старались ее скушать?)

-Кто сварил вам такую вкусную кашу?

Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, детских садах, на заводах.

-А как вы думаете, трудная эта работа или нет?

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? (перечисляем предметы ,которые помогают нам на кухне)

- Скажите, кто хочет быть сильным, здоровым и веселым?

-Что необходимо для этого? (Питание) Для того чтобы мы могли двигаться, мы должны питаться. Нам необходимо каждый раз кормить свой организм продуктами: мясом, овощами, фруктами.

-Ребята, скажите, какая польза в овощах и фруктах? (Много витаминов).

-А если в наш организм будут поступать витамины, то мы будем здоровы? Нельзя питаться в сухомятку, 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.

-Какая одежда должна быть? (белоснежная, чистая)

-А зачем необходимо мыть руки перед приготовлением пищи? (ответы детей).

-А вы хотите посмотреть, как работает повар? (экскурсия на кухню)

Давайте вспомним, как надо идти по детскому саду? (будем идти тихо, чтобы не мешать заниматься другим деткам в группах, на кухне есть горячая плита, поэтому ведем себя осторожно и очень внимательно меня слушаем).

-Ребята куда мы пришли?

-Кто нас встречает? Давайте познакомимся с нашим поваром, узнаем, как зовут. (всех ставлю, чтобы всем было видно.

-Вы сварили очень вкусную кашу и дети пришли посмотреть, как вы работаете.

-Что сейчас вы делаете? (готовлю обед)

-Какой обед вы сегодня приготовите?

-Ребята на чем готовится обед? (на плите)

-А почему такая большая плита? (много детей и приходится много готовить, чтобы всех накормить)

-От чего нагревается плита? (от электричества) Правильно и плита называется электрической.

-А в чем готовится обед? Давайте рассмотрим.

-Во всех кастрюлях? (нет) Где стоят незанятые кастрюли? (на полках)

На кухне большой порядок. Вся свободная посуда стоит красиво на посудных полках.

-Давайте рассмотрим посуду, какая она? (чистая)

-Какие еще кастрюли? Чистые и…(блестящие)

-Давайте рассмотрим из какого материала сделаны кастрюли? (кастрюли металлические)

Ребята, а чем разливают суп? (поварежкой). Давайте рассмотрим какая она большая, у вас дома тоже такая большая поварежка? А почему поварежка такая большая? (кастрюли большие)

-Давайте теперь узнаем, что будет на второе? (котлеты)

-Из чего будут делать котлеты? (из мяса)

-Покажите нам, как вы будите делать котлеты? (включаем мясорубку обо всех действиях рассказываем детям)

-Что получилось из мяса? (фарш)

-Раз фарш из мяса, значит он какой? (мясной)

-Где мололи мясо?

Почему мясорубка крутится сама? (электрическая) Зачем нужна электрическая мясорубка? (детей в саду много, нужно приготовить много фарша и в этом помогает электрическая мясорубка)

-Ребята подумайте в чем хранится мясо и все остальные продукты? (холодильник) Почему он такой большой? (детей много и надо много продуктов)

Труд повара очень тяжелый и разные машины помогают ему в труде, облегчают этот труд.

-Давайте посмотрим где моют посуду?

На кухне стоят столы и каждый стол для своих продуктов (на этом режут овощи, на этом режут мясо)

Очень много всего надо приготовить деткам в саду и поэтому И.А. работает не одна у нее есть помощники. Они все работают вместе, дружно.

-Во, что одеты наши повара? (специальная одежда и платочек на голове) Мы тоже пришли в шапочках, почему?

-Какая одежда у наших поваров? (чистая, белоснежная)

-Почему на кухне кафельный пол? (на кухне должно быть чисто, а кафель быстро можно помыть)

-Давайте вспомним еще раз, кто работает у нас на кухне?

-Какие машины помогают готовить вам обеды?

Повара очень стараются для вас и мы не будем их огорчать и будем все хорошо кушать. Приходите к нам в группу в гости и вы увидите, как детки все хорошо кушают.

По приходу в группу дети рассаживаются за столы. Давайте с вами поиграем в игру.

Профессиональная игра «Повар высшей категории»

Дети делятся на две команды

- Из «набора продуктов» - карточки с изображением картофеля, капусты, лука, моркови и т.п. приготовить обед: борщ, тушёный картофель, компот.

(по результатам присваивается квалификация «повар высшей категории»)

- Дети, сегодня мы с вами познакомились с профессией повара, наблюдали, как он работает. Труд повара очень нужный и важный, но и все другие профессии имеют свое значение для жизни людей. Парикмахер, шофер, учитель - без любой из этих профессий мы не смогли бы обойтись. Любой труд почетен и уважаем.

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