Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Ромодановский детский сад комбинированного вида»

Конспект занятия

«Куйгорож знакомит с профессией повара»



**Подготовила: воспитатель**

 **Лашина Е.А.**

Конспект занятия «Куйгорож знакомит с профессией повара»

Программное содержание:

Образовательные задачи: расширять представления детей о профессиях; познакомить с профессией повара, спецификой его труда; развивать желание трудиться вместе с взрослым; познакомить детей с процессом приготовления пищи,

закрепить знания об основных продуктах (овощи, фрукты, крупа, кухонных принадлежностях *(посуда, мебель)*;

Развивающие задачи: развивать желание трудиться вместе с взрослым, формировать ответственность за выполнение трудовых поручений; развивать у детей ассоциативные мышление и воображение; активизировать словарь по теме *«Профессии»*.

Воспитательные задачи: воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к результатам их труда, продолжать воспитывать культурно-гигиенические навыки, воспитывать интерес и уважение к работе повара, желание участвовать в процессе приготовления еды.

Материал и оборудование: картинка с изображением повара, набор фруктов и овощей муляж.

•Ход непосредственной образовательной деятельности:

•Воспитатель: Ребята, сегодня к нам в гости пришел – Куйгорож *(показывает игрушку Куйгорожа)*. Это герой мордовских сказок. Он много трудился и владел разными профессиями. Сегодня мы поговорим о профессии, с которой вы все знакомы.

• О какой профессии пойдет речь, вы узнаете, если внимательно послушаете и отгадаете загадку.

Ходит в белом колпаке,

С поварешкою в руке.

Он готовит всем обед

Кашу, щи и винегрет.

• *(Ответы детей)*.

Воспитатель: Правильно, это профессия - повар. Посмотрите на картинку. Кто изображен на ней? Что вы знаете о профессии повар? Где работает повар? Чем занимается? *(Ответы детей)*

Воспитатель: Приготовлением пищи занимается повар. Роль повара очень важна, ведь от того, что мы кушем, зависит наше настроение и, самое главное, здоровье. Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, в детских садах. Повар - это одна из немногих профессий, где очень важны органы чувств. Ведь готовность блюда и его качество повар определяет по виду и цвету, запаху, вкусу. Повар должен много знать о продуктах: как выбрать самые лучшие продукты, как правильно их хранить, как определить их свежесть. Этому специалисту нужна хорошая память, ведь он должен помнить множество рецептов.

Повара вкусно и сытно кормят взрослых и детей в школах, детских садах, на заводах. 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? *(Ответы детей)*.

Воспитатель: Ребята, сейчас Куйгорож хочет поиграть с вами в игру *«Угадай по описанию»*. Вы будете с закрытыми глазами брать из *«Волшебного мешочка»* овощи и фрукты, стараться отгадать, что это такое.

•Физкультминутка:

Все ребята дружно встали Выпрямиться.

И на месте зашагали. Ходьба на месте.

На носочках потянулись, Руки поднять вверх.

А теперь назад прогнулись. Прогнуться назад, руки положить за голову.

Как пружинки мы присели Присесть.

И тихонько разом сели. Выпрямиться и сесть.

Воспитатель: А теперь Куйгорож хочет с вами раскрашивать. Мы раздадим вам картинки с изображением овощей. Вам надо назвать овощи и раскрасить их. (Раздаются листочки с изображением: картошки, помидора, огурца, гороха, моркови, лука, капусты, свеклы, болгарский перец).

Дети называют цвета и раскрашивают.

•Воспитатель: Ребята, для чего нужны эти предметы повару? *(Показ атрибутов: кастрюля и разливной ковш)* *(Ответы детей)*.

•Воспитатель: Правильно. Эти предметы нужны для приготовления пищи. Только ли кастрюли нужны повару, чтобы приготовить еду? *(Ответы детей)*.

•Воспитатель: Правильно, ребята. Для приготовления еды нужно много посуды.

•Воспитатель: Сейчас мы будем с вами поварами. Куйгорож будет главным поваром, будет руководить процессом нашей работы. *(сажает игрушку на стол)*. Вы будете его помощниками. Мы приготовим салат. Составьте рецепт салата, выберите продукты, которые вам понадобятся.

У нас на столе есть все необходимое для приготовления салата.

1. Берем тарелку.

2.На разделочной доске режем овощи: огурцы, помидоры, лук, болгарский перец.

3. Все овощи перемешиваем и добавляем масло.

4. Наш салат готов.

Воспитатель: Ребята, что нового мы сегодня узнали. В чем заключается работа повара? Какими навыками и умениями он должен обладать? Какие инструменты и приспособления нужны для приготовления еды?