

Конспект занятия по профориентации «Знакомство с профессией».

Цель: Познакомить с профессией повара, его профессиональными действиями, предметами-помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара.

Задачи:

Обучающие:

- Расширять знания и представления о профессии повара, познакомить с кухонным оборудованием.
- Продолжать расширять знания детей о труде, о значении труда в жизни людей.

Развивающие:

- Развивать внимание, логическое мышление, память, умение классифицировать предметы; мелкую моторику и координацию движения рук в пальчиковой игре.
- 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, желание называть сотрудников по имени и отчеству.
- Воспитывать уважение к труду взрослых.

Словарная работа: Обогащать словарь детей словами: шумовка, половник, картофелечистка, мясорубка, овощерезка, духовой шкаф, фарш, чеснокодавка, электроплита, противень, винегрет, поварёшка, рецепт, кафе, ресторан, столовая, гарнир.

Ход занятия

I. Организационный момент. Настрой на работу.

Воспитатель:

Станем рядышком, по кругу,

Скажем "Здравствуйте!" друг другу.

Нам здороваться ни лень:

Всем "Привет!" и "Добрый день!";

Если каждый улыбнётся –

Утро доброе начнётся.

Воспитатель: А сейчас поприветствуйте друг друга улыбкой. Я улыбнусь Вам, а вы улыбнётесь друг другу. Пусть наш день украсят ваши улыбки, и ничто не омрачит хорошего настроения.

II. Введение в тему.

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами поговорим о профессиях. Как вы думаете, что же такое профессия?

Ответы детей.

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

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 шофёра.

Воспитатель: Ребята, какие профессии вы знаете?

Ответы детей.

Воспитатель: Верно, воспитатель, учитель, врач, шофёр. Профессий много, и каждая из них очень важна.

Мы сегодня называли очень много профессий, а как вы думаете, люди каких профессий работают у нас в детском саду? Как их зовут?

III. Работа по теме занятия.

Воспитатель: Молодцы, все профессии назвали, даже знаете имена и отчества людей. 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.

Ответы детей.

Воспитатель: Правильно, это - повар.

Воспитатель: А теперь давайте послушаем рассказ о том, как появилась эта профессия.

Повар - это человек, работой которого является приготовление пищи. Каждый день, рано-рано утром, когда вы ещё спите, повар приходит в столовую. Это, место его работы, причем очень ответственной: он отвечает за ваше питание.

Ребята, работа повара - тяжелая, надо уважать его труд, съедать всю пищу до конца.

Воспитатель: Скажите мне, пожалуйста, что должен знать и уметь повар?

Дети: Вкусно готовить.

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

Не все продукты можно есть в сыром виде, некоторые необходимо приготовить. Приготовлением пищи и занимаются повара. Делают они это в специальном помещении - кухне.



Воспитатель: У нас есть повар в детском саду?

Ответы детей. Да есть.

Воспитатель: Что он делает?

Ответы детей. Готовит для нас еду.

Воспитатель: Ребята, а как зовут нашего повара?

Ответы детей. Елена Михайловна.

Воспитатель: Ребята, а что нам готовит наш повар?

Ответы детей. Готовит еду - завтраки, обеды, ужины. Варит борщ, суп, кашу, компот; жарит котлеты, рыбу, печёт булочки.

Воспитатель: Ребята, а нам нужен повар? Может быть, мы и без него обойдемся?

Ответы детей. Нет, тогда все дети останутся голодными.

Игра с мячом «Назови правильно».

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

- 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*)

Пальчиковая гимнастика « ПОМОЩНИКИ»

Раз, два, три, четыре, *(Удар кулачками друг о друга, хлопок в ладоши)*
 Мы посуду перемыли: *(Одна ладонь скользит по другой по кругу)*
 Чайник, чашку, ковшик, *(Загибают пальчики по одному, начиная*
с ложки большого)
 И большую поварешку.
 Мы посуду перемыли, *(Опять трут ладошкой ладошку.)*
 Только чашку мы разбили. *(Загибают пальчики.)*
 Ковшик тоже развалился,
 Нос у чайника отбился,
 Ложку мы чуть-чуть сломали.
 Так мы маме помогали. *(Сжимают и разжимают кулачки.)*

Воспитатель: Ребята, а где работают повара?

Воспитатель: Повара работают в столовых, кафе, в школах, в ресторанах, в детском саду.

Воспитатель: Как вы думаете, что они готовят?

Ответы детей.

Воспитатель: Ребята, обратите внимание, в какую одежду повара одеты, в специальную или обычную?

Ответы детей. Повара носят специальную форменную одежду: белые халаты и фартуки, на головах колпаки, под которые убраны волосы.

Воспитатель: А вы знаете, почему её носят на кухне?

Ответы детей. Чтоб не выпачкаться, не обжечься.

Воспитатель: Пищу нужно готовить в чистой, специальной одежде, тщательно мыть руки перед тем, как приступить к приготовлению пищи, чтобы пища была вкусной и здоровой.

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. (*Надевает на глазах детей, сопровождая свои действия объяснениями.*)

Это халат. Он всегда должен быть чистым. На халате повара нет карманов. В карманах хранят разные мелочи; а повару это категорически воспрещено: пуговицы, расчески, карандаши и пр. нечаянно могут попасть, например, в суп.

Это колпак. Им покрывают голову во время приготовления пищи. Волосы должны быть обязательно убраны.

Воспитатель: А зачем прикрывать волосы?

Ответы детей. Чтобы волосы и другие предметы не попали в суп или кашу.

Воспитатель: Да, будет очень неприятно, если в кушанье 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: Сейчас послушайте загадку и отгадайте, что необходимо повару для работы?

В ней супы и кашу варят,

В ней картошку жарят.

Из неё едят и пьют, её моют, берегут... (*Посуда*)

Воспитатель:

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*)

Живу на кухне я всегда,

На мне стоит сковорода,

Кастрюля, ковшик, чайник -

Над ними я начальник!

Со мною вся семья сыта,

Ну, догадались? Я (*плита*).

У меня большой живот.

В нём сосиски, сыр, компот.

Есть захочешь – не робей,

Открывай живот скорей! (*холодильник*)

И оладьи, и омлет,

И картошку на обед.

И блины – вот это да!

Жарит всё ...(*сковорода*)

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

Ответы детей. 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.

Воспитатель:

На противне котлеты купаются в жирке,

Рассольник ароматный кипит в большом бачке,

На сковородке в масле зажарился лучок,

Наш повар кладёт его в бачок,
Шумит овощерезка - готовится салат.
Наш повар очень любит готовить для ребят.
Всегда в халате белом, крахмальном колпаке,
Готовит детям кашу на свежем молоке.

Воспитатель: Кухонная посуда нужна разная. Мытые фрукты повара складывают в специальный таз. Чтобы долить воду, используют ковш, с помощью большого половника, повар наливает борщ.

Игра - аппликация «Варим борщ». (Дети надевают колпачки и садятся за столы)

Сейчас мы будем с вами поварами. Я буду главным поваром, буду руководить процессом нашей работы. Вы будете моими помощниками. Мы будем готовить борщ. Скажите, из каких овощей будем варить наш борщ? У вас на столе всё необходимое для работы: нужно выбрать правильные продукты для приготовления борща и разложить на вырезанную из бумаги кастрюлю.

А у нас сегодня в группе
Будет новая игра
Все девчонки – поварихи,
А мальчишки – повара.
Колпаки мы все надели
Вот они, на головах
И кастрюльки с черпаками
Разложили на столах.
Мы сегодня поварихи,
Мы сегодня повара,
Продукты для борща наклеим
Начинается игра.

Анализ работ. Ребята, принесите свои «кастрюльки с борщом» за этот стол.



Посмотрим, правильно ли
продукты в свои «кастрюльки»?

вы положили

Игра «Потопаем, похлопаем» (дидактическая игра – физ минутка).
А сейчас поиграем в игру «Потопаем, похлопаем».
Становитесь в круг. Если говорю правильно – хлопайте в ладоши, если неправильно – топайте.

Врач лечит людей. *(Да)*

- Дворник подметает двор. *(Да)*
- Повар фотографирует. *(Нет)*
- Парикмахер варит. *(Нет)*
- Прачка стирает. *(Да)*
- Водитель рисует. *(Нет)*
- Учитель учит детей. *(Да)*
- Художник поливает цветы. *(Нет)*

Воспитатель: А надо ли учиться, чтобы стать поваром?

Ответы детей.

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.

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

Ответы детей. 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.

IV. Заключительная часть

Воспитатель: Ну что ж, все ребята молодцы! Сегодня мы с вами познакомились с профессией повара, узнали, что приготовление пищи – это целое искусство

- 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. Они стараются, чтобы всё было вкусно. А когда кто-то из вас что-то недоедает им очень обидно. Поэтому самой большой благодарностью за их тяжелый труд, будут ваши чистые тарелки после еды. Им 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 - 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. Спасибо за работу.