

Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 31 общеразвивающего вида с приоритетным осуществлением
деятельности по познавательно-речевому развитию детей Кировского района
г. Санкт-Петербург

**Конспект интегрированного занятия
непрерывной образовательной деятельности
с детьми среднего дошкольного возраста
«Профессия - повар»**

Автор – составитель:
Вайлерт И.А.
воспитатель ГБДОУ № 31»
Дата проведения:
«16» 03. 2017г.

Санкт – Петербург
2017

Цель: Формировать интерес к изучению профессии повара.

Задачи:

- расширить представления о важности и ответственности профессии повара, специфике его работы;
- познакомить детей с процессом приготовления фруктового десерта;
- закрепить обобщающие слова: крупа, кухонные принадлежности, десерт.
- формировать основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности.

Материалы и оборудование: одноразовые тарелки, кастрюля, банка, пластиковые ножи, разделочные доски, фартуки, косынки, клеенка. Крупы: манка, гречка, пшено, рис, горох. Натуральные овощи, фрукты, муляжи фруктов. Магнитофон, диск с записью, коробка – посылка, иллюстрации повара. Кулинарная книга.

Предварительная работа: беседа о профессиях, чтение стихотворений о профессиях, экскурсия на кухню детского сада. Д/игры: «Кто что делает?», «Кому что нужно?». Разучивание пословиц о каше.

Виды детской деятельности:

- 1 Игровая
- 2 Коммуникативная
- 3 Продуктивная.

Ход НОД

Организационный момент

Сюрпризный момент:

Воспитатель: Ребята, к нам в группу по почте пришла посылка (достаёт коробку, рассматривает её, трясёт её). Что же такое в ней находится? Давайте откроем её (открывает).

Здесь письмо, прочитаем его: «Здравствуйте, дорогие ребята! Пишут вам дети из Америки. Мы тоже ходим в детский сад, и каждый день узнаем что-то новое. На занятии наш воспитатель показал какие-то мелкие камешки или крупинки и сказал, что это едят люди в России. Высылаем вам образцы, объясните, что это такое и что вы кушаете. Нам очень интересно. Посылаем вам нашу фотографию. До свидания, приезжайте к нам в Америку».

Воспитатель: Ну что, ребята, поможем детям из другой страны, подскажем им, что это такое?

Основная часть

Беседа-рассматривание круп.

Воспитатель с помощью детей высыпает крупы на пластиковые тарелки.

Воспитатель: Может кто-нибудь из вас уже догадался, что же это за зернышки, крупинки? (*это разные крупы*)

А что готовят из круп? (*каши*)

Загадка: Крупу в кастрюлю насыпают, водой холодной заливают.

И ставят на плиту вариться. Что тут может получиться? (*каша*)

Воспитатель: Рассмотрите и потрогайте крупы на тарелочках. Какие это крупы? (манка, пшено, гречка, рис, горох)

Подскажите мне, если крупа манка, то каша будет ... *манная*;

Гречка – *гречневая*;

Пшено – *пшенная*;

Горох – *гороховая*;

Рис – *рисовая*;

Овсянка – *овсяная*.

1 слайд Ребята, вы помните сказку про Золушку? Злая мачеха приказала Золушке перебрать 3 мешка разных круп, давайте поможем Золушке быстрее справиться с работой и попасть на бал.

Прослушивание музыкальной композиции «Песенка про еду» пока дети перебирают крупы.

Воспитатель: Ох, и любит наш народ разные каши, даже пословицы о них придумал. Дети называют пословицы (*Хороша кашка, да мала чашка. Щи да каша – пища наша. Гречневая каша – матушка наша, а хлебец ржаной – отец родной*).

Все ваши ответы о разных крупах мы запишем и обязательно отправим детям в Америку, пусть они расскажут всем, какие каши любят кушать у нас в России.

Воспитатель: А кто же готовит все эти каши и другие блюда, отгадайте загадку:

Ходит в белом колпаке, с поварешкою в руке.

Он готовит нам обед: кашу, щи и винегрет (*повар*)

Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи.

Воспитатель: А где работают повара? (*в детском саду, в школе, в столовой, кафе, ресторанах*).

2 слайд На этой картинке вы видите повара **в столовой**. Как вы думаете, что он приготовил? (*Повар приготовил суп или кашу*)

Обратите внимание, в какую одежду он одет, в специальную или обычную? (*В специальную, на нём белый халат, на голове косынка, под которую убраны волосы*).

А вы сможете угадать, где одежда повара?

Игра-переодевание «Угадай халат повара»

На самом деле готовить – это непростое занятие, ведь надо сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле. Пицца готовится по рецептам. Нужно уметь готовить и каши, и компоты, жарить котлеты, блины, мясо, печь булочки и пироги.

Ребята, а вы знаете I, II и III блюда, которые готовят в столовой? Назовите их.

I-ые блюда – борщ, щи, рассольник, свекольник, овощной суп.

II-ые блюда – котлета с гречкой, сосиска с капустой, мясо с овощами, рыба с рисом.

III-и блюда – компот, кисель, сок.

3 слайд Кухонные принадлежности

Воспитатель: А какие кухонные принадлежности нужны поварам, чтобы приготовить обед? Посмотрите внимательно на картинку, назовите их.

Игра «Что нужно повару?»

Дети делятся на две команды и выбирают необходимые предметы для поваров.

Воспитатель: Молодцы, справились с заданием.

Повара вполне довольны – накормили детский сад!

На обед был борщ свекольный, запеканка и салат.

Физминутка «Урожай»

В огород пойдем, *(идут по кругу, взявшись за руки)*

Урожай соберем.

Мы морковки натаскаем *(«таскают»)*

И картошки накопаем, *(«копают»)*

Срежем мы кочан капусты *(«срезают»)*

Круглый, сочный, очень вкусный, *(показывают круг руками)*

Щавеля нарвем немножко *(«рвут»)*

И вернемся по дорожке *(идут по кругу, взявшись за руки)*

Воспитатель подходит к столу, на котором перемешаны овощи и фрукты.

Воспитатель: Ой, глаза разбегаются, все продукты перемешались! Как же теперь готовить борщ и компот? Ребята, помогите, пожалуйста, разобрать овощи на борщ и фрукты на компот, а я потом отнесу их на кухню, нашим поварам.

Игра-соревнование по командам «Разбери овощи на борщ, а фрукты на компот»

Воспитатель: Какие вы молодцы, помогли нашим поварам. Значит, сегодня на обед у вас будет вкусный борщ и компот.

Работа повара совсем не легкая. Они стоят у плиты, которая так и пышет жаром. На работу им надо приходиться очень рано, чтобы приготовить завтрак для детей всех групп из сада. Поварам надо поднимать тяжелые большие кастрюли, быть целый день на ногах. Они могут обжечься кипящим чаем, порезаться острыми ножами, поэтому они должны быть очень осторожными при приготовлении разных блюд.

Воспитатель: Ребята, а вы хотите побыть в роли поваров и сами что-нибудь вкусное приготовить, а затем угостить своих товарищей? (*да*)

Посмотрите еще раз на картинку, что необходимо сделать повару, перед тем, как начать готовить пищу? (*помыть руки, надеть косынку, фартук*).

Давайте и мы, как настоящие повара вымоем руки и оденем фартуки.

Воспитатель: Отгадайте загадки, и вы узнаете, из каких продуктов мы будем готовить необычный десерт. Десерт - завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие блюда.

Загадки:

Этот фрукт в рубашке яркой
Любит, чтобы было жарко.
Не растет среди осин
Круглый рыжий... (*апельсин*)

Знают этот фрукт детишки,
Любят есть его мартышки.
Родом он из жарких стран.
Высоко растет... (*банан*)

Спелых ягод гроздь свисает,
Белый, красный он бывает.
Украшает летний сад,
Вкусный сочный... (*виноград*).

Дети читают стихотворения:

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,
Приготовим десерт вкусный,
Начинается игра.

Практическая работа

Под музыкальную композицию «Песенка про повара» дети готовят фруктовый десерт из винограда, банана, апельсина. Дети нарезают фрукты пластиковым ножом и надевают кусочки на шпажки.

Воспитатель: Посмотрите, какой разноцветный, яркий десерт у нас получился! Каким цветом наш десерт? (*желтым, зеленым, оранжевым*).

На какие геометрические фигуры похожи нарезанные фрукты? (*круг, овал, полукруг*).

А теперь наш десерт на шпажках красиво разложим на тарелочки и после занятия угостим наших гостей и своих друзей.

Рефлексия

4 слайд Разнообразие блюд

Повар – мастер щей, борщей и рагу из овощей.

Вкусный сварит он бульон, торт испечь сумеет он.

Торт украсит шоколадом, кремом и цукатами.

Мы красавцу – торту рады. Съедем его с ребятами!

Воспитатель: ребята, а как вы думаете, трудно работать поваром? *(Да)*

Повара стоят весь день около жаркой плиты - это очень тяжело. Они каждый день готовят для вас много разных блюд, и стараются, чтобы все 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.

Ребята, а кто из вас хотел бы стать поваром, когда вырастет?

Я желаю вам, чтобы все ваши мечты сбылись!

Благодарю за занятие! Всем спасибо! Вы молодцы!