

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребёнка – детский сад № 57 «Аленушка» города Рубцовска

Проект занятия для детей 5-6 лет

Образовательная область: «Социально-коммуникативное развитие».

Тема: «Профессия - повар»

Составитель:
Иванова Н.В., педагог-психолог,
высшая квалификационная категория

2019г.

Образовательная область: «Социально-коммуникативное развитие».

Интеграция с образовательными областями: «Познавательное развитие», «Физическое развитие», «Речевое развитие».

Цель: расширение знаний детей о профессии повар.

Задачи:

Обучающие:

- познакомить детей со спецификой труда повара;
- познакомить с процессом приготовления овощного и фруктового салатов;
- расширить представления детей о здоровом образе жизни.

Развивающие

- активизировать словарный запас по теме «Овощи и фрукты»;
- развивать желание трудиться вместе с взрослыми;
- развивать ассоциативное мышление, память.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду взрослых.
- формировать ответственность за выполнение трудовых поручений, подведение к результату своей работы.

Методы и приёмы.

Метод наглядного обучения (использование лэпбука);

Словесный метод (беседа, загадки);

Игровой метод (подвижная игра, пальчиковая игра);

Практический метод (приготовление салата).

Предварительная работа: беседа о профессиях; чтение стихов о профессиях; чтение пословиц о труде; экскурсия на кухню; изготовление лэпбука «Профессия – повар».

Оборудование и материалы:

- лэпбук «Профессия – повар»;
- тарелки с нарезанным луком, огурцом, апельсином, лимоном, салфетки;
- фартуки и колпаки (по количеству детей);
- контейнеры с нарезанными фруктами (по количеству детей), чашка для салата, ложка, йогурт, тарелочки (по количеству детей), вилки, салфетки.

Педагог-психолог: Сегодня мы познакомимся с профессией - повар. Узнать много интересного и нового нам поможет лэпбук. Лэпбук – это папка, в которой содержится много картинок и игр по теме.



Итак, кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как вы думаете, кто может работать поваром?

Дети: Поваром может работать любой человек, который любит готовить.

Педагог-психолог: А как вы думаете это просто – готовить?

Дети: Конечно, ведь мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!

Педагог-психолог: На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

Повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр.), так как они нечаянно могут попасть в пищу.

Педагог-психолог: А как вы думаете, что делает повар на кухне?

Дети: Варит еду, жарит, помешивает кашу, моет овощи и фрукты, пробует, режет овощи, замешивает тесто и т.д.

Педагог-психолог: Давайте мы откроем лэпбук и посмотрим, правильно ли мы ответили.



Педагог-психолог: Ребята, а для того чтобы сделать всё, что вы назвали, какие предметы нужны повару? Ответить нам помогут **загадки**:

Педагог-психолог: Полюбуйся, посмотри -
 Полно северный внутри!
 Там сверкает снег и лед,
 Там сама зима живет.

Дети: Холодильник.

Педагог-психолог: Четыре синих солнца
 У бабушки на кухне,
 Четыре синих солнца
 Горели и потухли.
 Пospели щи, шипят блины.
 До завтра солнца не нужны.

Дети: Газовая плита.

Педагог-психолог: Сама не ем, а людей кормлю.

Дети: Ложка.

Педагог-психолог: Среди ложек я полковник.
 И зовут меня...

Дети: Половник.

Педагог-психолог: Под крышей - четыре ножки,
Над крышей - суп да ложки.

Дети: Стол.

Педагог-психолог: Жесткая, дырявая,
Колочая, корявая.
Что ей на спину положат,
Все она тотчас изложет.

Дети: Тёрка.

Педагог-психолог: Закипит – исходит паром,
И свистит, и пышет жаром,
Крышкой брякает, стучит.
- Эй, сними меня! – кричит.

Дети: Чайник.

Педагог-психолог: Повар отлично знает, что такое фрукты, а что такое овощи. А вы? Я предлагаю поиграть в **подвижную игру «Будь внимателен»**. Когда я назову фрукты вы должны встать с места, а когда овощи – поднять руки вверх. (картофель, банан, мандарин, капуста, огурец, апельсин, баклажан, яблоко, лук, груша, гранат, чеснок).

Педагог-психолог: А ещё повар может определить фрукты и овощи по запаху. Давайте и мы с вами попробуем **по запаху определить**, что находится в тарелочках под салфетками.

Дети: Лук.

Дети: Лимон.

Дети: Огурец.

Дети: Апельсин.

Педагог-психолог: Молодцы! Замечательно справились с этим заданием. Из фруктов и овощей можно приготовить очень много блюд: супы, салаты, компоты и т.д. И в этом повару помогают рецепты. Рецепт – это способ приготовления какого-либо блюда. Вот, например, в нашем лэпбуке есть рецепты приготовления горохового супа, компота из фруктов, ягодного морса, жареного картофеля и овощного салата.



Педагог-психолог: Давайте рассмотрим рецепт приготовления компота из фруктов.

Варим компот



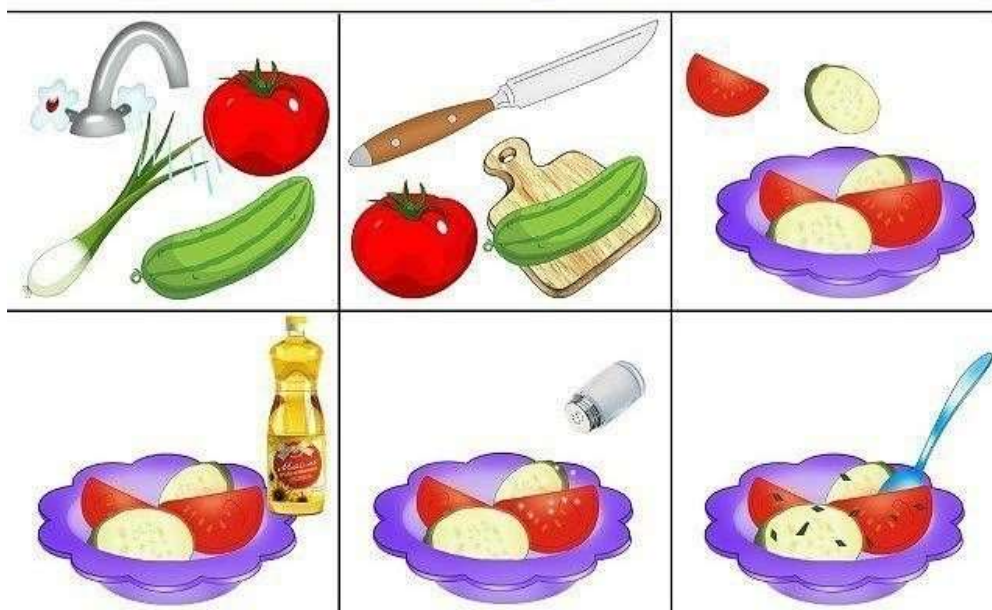
Педагог-психолог: А теперь с помощью наших пальчиков покажем, как мы умеем варить компот.

Пальчиковая гимнастика «Компот».

Будем мы варить компот,
(*Левую ладошку держим «ковшиком»*)
Фруктов нужно много. Вот:
(*правой рукой «мешаем»*)
Будем яблоки крошить
(*Загибаем пальчики на правой руке, начиная с большого.*)
Грушу будем мы рубить,
Отожмем лимонный сок,
Слив положим и песок.
Варим, варим мы компот.
(*Опять «варим» и «мешаем»*)
Угостим честной народ.

Педагог-психолог: Давайте рассмотрим рецепт приготовления овощного салата.

Готовим овощной салат



Педагог-психолог: Теперь мы знаем, как готовят салат из овощей. А ещё салат можно сделать из фруктов. Я предлагаю вам сегодня побыть в роли повара и самим **приготовить салат из фруктов**. Для этого нам нужно помыть руки с мылом, надеть фартуки и колпаки. В контейнерах у нас нарезаны бананы, апельсины и яблоки. Вам нужно поместить фрукты в чашку, добавить йогурт, всё перемешать и можно пробовать.

Подведение итогов.

Педагог-психолог: «С какой профессией мы сегодня познакомились?»

Дети: С профессией - повар.

Педагог-психолог: Что делает повар?

Дети: Повар готовит еду.

Педагог-психолог: Где работает повар?

Дети: На кухне.

Педагог-психолог: Что вам запомнилось больше всего?

Дети: Как готовили салат.

Педагог-психолог: Вам понравилось быть поваром?

Дети: Да.