Лапина Альфия Салиховна

педагог – психолог

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 358»городского округа Самара

МБДОУ "Детский сад № 358" г.о.Самара

**Конспект НОД для детей старшего дошкольного возраста**

**"Кто готовит вкусную еду?»**

Программное содержание: закрепить знания детей о профессии повара: готовит I, II, III блюда; одет в специальную одежду; работает в разных учреждениях: кафе, ресторане, столовой, школе, детском саду.

Развивать речь детей: отвечать полным ответом, используя словарь о профессии повара. Воспитывать уважение и интерес к труду взрослых, а именно повара.

Обогащение словаря (кафе, ресторан, столовая, гарнир, рецепты).

Активизация словаря: блюда, кастрюля, шприц, парикмахер, врач и др.

Индивидуальная работа: привлечь малоактивных детей к беседе по теме.

Материал к занятию:

карточки с изображением предметов для профессий врача, повара, парикмахера;

презентация.

Ход занятия.

Сегодня мы с вами отправимся в новое путешествие.

Отгадайте загадку:

Кто же мастер щей, борщей  
И рагу из овощей?  
Вкусный сварит нам бульон,  
Торт испечь сумеет он  
И нажарит нам котлетки.  
Кто же он?  
Отгадайте, детки.  
(повар)

Конечно, повар! Ребята, мы с вами сегодня побольше узнаем о профессии повара. Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи. Ребята, а где работают повара?

(показ слайдов) Повара работают в столовых, кафе, ресторанах, в школе, в детском саду.

(1 слайд) На этой картинке вы видите поваров в столовой. Как вы думаете, что они готовят?

– Повара готовят пельмени, вареники.

Обратите внимание, в какую одежду они одеты, в специальную или обычную? В специальную, на них белые халаты и фартуки, на головах колпаки, под которые убраны волосы. А зачем прикрывать волосы?

– Чтобы волосы не попали в еду.

Конечно верно, ведь будет очень не приятно, если в кушанье обнаружатся волосы.

В столовой готовят I, II, III блюда.

(2 слайд) Вы видите повара, который работает в кафе? Вы были в кафе? Понравилась еда? Что заказывали?

– Да, было очень вкусно.

Посмотрите, у этого повара другой колпак, специально пошитая форма и даже косыночка на шее для красоты.

(3,4 слайд) А сейчас вы видите поваров, которые работают в ресторане. Обратите внимание, у них высокие красивые колпаки и специальные белые халаты с пуговицами.

В ресторане готовят очень много разных и сложных блюд. Нужно уметь не только приготовить, но и украсить их. (конец презентации)

Ребята, как вы думаете, каким должен быть повар?

– Аккуратным, трудолюбивым, внимательным, грамотной, с хорошей памятью.

Сейчас мы с ребятами поиграем в игру «Потопаем, похлопаем» (дидактическая игра - физминутка).

Становитесь в круг: Если говорю правильно – хлопайте в ладоши, если неправильно – топайте.

Врач лечит людей.  
Дворник подметает двор.  
Повар фотографирует.  
Парикмахер варит.  
Прачка стирает.  
Водитель рисует.  
Учитель учит детей.  
Художник поливает цветы.

Поиграли, а теперь слушайте внимательно задание. На столе лежат кружочки разного цвета, возьмите любой один по желанию, а теперь найдите свой цвет на досках и подойдите к ним. У вас получилось три команды.

На картинках изображены профессии людей: врач, парикмахер, повар.

Из карточек, лежащих на столе, нужно выбрать и взять по одной, которая нужна для работы врача, парикмахера или повара. Между собой в команде договаривайтесь.

Выполнили.

А теперь вместе посмотрим, правильно ли?

Парикмахеру нужны: расческа, фен, бигуди, ножницы.

Врачу нужны: слушалка, бинт, шприц.

Повару: дуршлаг, кастрюля, половник, сковорода.

Теперь ребята мы будем готовить борщ.

(надевают колпачки и садятся за столы)

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.

(под музыку)

Аппликация: выбрать правильные продукты для приготовления борща и наклеить на вырезанную из бумаги кастрюлю.

Ребята, принесите свои кастрюльки с борщом за этот стол.

Список литературы

1.     Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. М., 2002

2.     Беседы с ребенком. Профессии. Картинки с заданиями. М., 2013

3.     Завалова Н.Д., Ломов Б.Ф. Образ в системе психической регуляции деятельности. Москва, «Книга по требованию»

4.     Маханева М.Д., Скворцова О.В. Учим детей трудиться. М., 2012

5.     Профессии. Демонстрационный материал. М., 2013

6.     Потапова Т.В. Беседа о профессиях с детьми 4-7 лет. М., 2010

7.     Maam.ru

8.     Dohcolonoc.ru

9.     Planetadetstva.net