Конспект НОД в соответствии с ФГОС во второй младшей группе №5 **«Мы сегодня повара»**

(ознакомление с профессией повара)

**Образовательная область**: познавательное развитие

**Вид деятельности:** непосредственно-образовательная деятельность

**Возрастная группа:** вторая младшая группа

**Тема**: **«**Мы сегодня повара»

**Цель**: Продолжать знакомство детей с профессиями взрослых в детском саду Закреплять знания детей о профессии повара. Способствовать созданию положительного эмоционального настроения.

**Программные задачи:**

* *Образовательные задачи:*

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

* *Развивающие задачи:*

Развивать речь детей: отвечать полным ответом, используя словарь о профессии повара.

Обогащать словарь понятиями: кафе, ресторан, столовая, рецепты.

развивать логическое мышление, память, внимание, ориентацию в окружающей детей обстановке

* *Воспитательные задачи*

Воспитывать уважение и интерес к труду взрослых (повара).

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

**Предварительная работа:**

* экскурсия на кухню детского сада;
* чтение книг и стихов о поваре;
* рассматривание иллюстраций о поваре;
* изготовление пекарских колпаков (родителям);
* подготовка изображений продуктов из бумаги для аппликации.

**Материал:**

* карточки с изображением предметов для профессий врача, повара, парикмахера;
* мультимедийная [презентация](http://infourok.ru/go.html?href=http%3A%2F%2Ffestival.1september.ru%2Farticles%2F636257%2Fpril1.pptx) одежды повара и место его работы.

**Ход НОД:**

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами отправимся в новое путешествие. Отгадайте загадку:

Скажите, кто так вкусно   
Готовит щи капустные,   
Пахучие котлеты,   
Салаты, винегреты,   
Все завтраки, обеды?*)*

- Конечно, повар! Ребята, мы с вами сегодня ещё больше узнаем о профессии повара.  Помните, как мы с вами ходили на экскурсию на кухню? Что вы там видели? С кем познакомились?

**Повар** – это человек, который занимается приготовлением пищи.

- Дети, а где работают повара? Они работают в столовых, кафе, ресторанах, в школе, в детском саду.

**1 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 зачем прикрывать волосы? (*Чтобы волосы не попали в еду)*

- Верно, ведь будет очень неприятно, если в кушанье обнаружатся волосы.

- В столовой готовят I, II, III блюда.

**2 слайд.** Вы видите повара, который работает в **кафе**. А вы были в кафе? Вам понравилась еда? Что заказывали? *(Да, было очень вкусно)*

- Посмотрите, у этого повара тоже белый халат и колпак, специально пошитая форма.

**3 слайд.** А сейчас вы видите повара, который работает в **ресторане**. Обратите внимание, у него высокий красивый колпак и специальный белый халат с пуговицами.

- В ресторане готовят много разных и сложных блюд. Нужно уметь не только приготовить, но и украсить их.

*Входит повар с половником*

- Ребята, посмотрите, кто к нам пришел! Здравствуйте Людмила Анатольевна!

- Расскажите, пожалуйста, а надо ли учиться, чтобы стать поваром?

**Повар:** Конечно, ребята, надо долго учиться, чтобы хорошо и вкусно готовить. На самом деле готовить – это непростое занятие, ведь надо сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле.

Нужно уметь готовить и каши, и компоты, жарить котлеты, блины, мясо, печь булочки и пироги. Пища готовится по рецептам. Ребята, а вы знаете I, II и III блюда? Назовите их.

*Ответы детей:*

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

**Повар:** А ваши мамы умеют готовить? Вы им помогаете?

**Воспитатель:** Людмила Анатольевна , наши дети очень хозяйственные и уже знают как приготовить овощной суп. Посмотрите вместе с гостями нашу сценку.

**Дети исполняют театрализованную сценку по произведению Ю. Тувима «Овощи»**

Хозяйка однажды с базара пришла,   
Хозяйка с базара домой принесла:   
Картошку,   
Капусту,   
Морковку,   
Горох,   
Петрушку и свёклу.   
Ох!..   
  
Вот овощи спор завели на столе -   
Кто лучше, вкусней и нужней на земле:   
Картошка?   
Капуста?   
Морковка?   
Горох?   
Петрушка иль свекла?   
Ох!..   
  
Хозяйка тем временем ножик взяла   
И ножиком этим крошить начала:   
Картошку,   
Капусту,   
Морковку,   
Горох,   
Петрушку и свеклу.   
Ох!..   
  
Накрытые крышкою, в душном горшке   
Кипели, кипели в крутом кипятке:   
Картошка,   
Капуста,   
Морковка,   
Горох,   
Петрушка и свекла.   
Ох!..   
  
И суп овощной оказался не плох!

**Повар:** Какие вы молодцы! А какие вторые блюда вы знаете?

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

**Повар:** А третьи блюда?

III-и блюда – компот, кисель, сок.

**Воспитатель:** Ребята, как вы думаете, каким должен быть повар? Какая у нас Людмила Анатольевна? *(аккуратная, трудолюбивая, внимательная, с хорошей памятью)*

- Людмила Анатольевна ,правильно назвали? Спасибо, Людмила Анатольевна за ваш интересный рассказ, присядьте, отдохните и посмотрите, как наши дети помогают мамам варить кашу!

**Танец под песню группы Талисман «Песня поваров» ( вместе с родителями или гостями)**

**Дидактическая игра «Кому что нужно для работы?»**

- Потанцевали, а теперь слушайте внимательно задание:

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

Из предметов, лежащих на столе, нужно выбрать те, которые нужны для работы врача, парикмахера или повара.  - А теперь вместе посмотрим, правильно ли? *(дети перечисляют предметы)*

* **Парикмахеру нужны:** расческа, фен, бигуди, ножницы, лак.

1.Даром время не теряют,  
Это их привычный труд!

Мастер сделает прическу,  
Феном, щеткой и расческой/

* **Врачу нужны:** слушалка (фонендоскоп), шприц, вата, градусник, таблетки.

2.Если заболело ухо,  
Если в горле стало сухо,  
Не волнуйся и не плач,  
Ведь тебе поможет врач!

* **Повару нужны:** кастрюля, половник, сковорода, тёрка, мясорубка, скалка.
* Жарит, парит и печёт –  
  Вот пирог, вот каша…  
  И за то ему почёт,  
  Благодарность наша!

Сейчас мы поиграем в **игру «Потопаем, похлопаем»** *(физминутка)*

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

* 1. Врач лечит людей.
* 2. Прачка стирает.
* 3. Дворник подметает двор.
* 4 Водитель рисует.
* 5. Повар фотографирует.
* 6. Учитель учит детей.
* 7. Парикмахер варит.
* 8. Художник поливает цветы.

- Людмила Анатольевна, наши ребята хотят показать вам, как они готовят **борщ**.

- Надеваем колпачки (мальчики) и косынки (девочки), подходите к столам

**Дети** *(читают стихотворение)***:**

1.А у нас сегодня в группе  
Будет новая игра:  
Все девчонки – поварихи,  
А мальчишки – повара.

2.Колпаки мы все надели –  
Вот они, на головах,  
И кастрюльки с черпаками  
Разложили на столах.

3.Мы сегодня поварихи,  
Мы сегодня повара,  
Продукты для борща наклеим.  
Начинается игра.

*Под музыку дети совместно с родителями выполняют аппликацию*

**1.** Выбрать правильные продукты для приготовления борща и наклеить на вырезанную из бумаги кастрюлю.

**2.** **Воспитатель:** Людмила Анатольевна, посмотрите, правильно ли дети и их мамы положили продукты в свои кастрюльки?

**3. Анализ работ.**

*Повар приглашает всех детей пить чай:*

**Повар:** Молодцы, ребята, а я для вас приготовила вкусные булочки, пойдёмте пить чай!