

## Конспект открытого занятия «Знакомство с профессией повара в средней группе»

**Воспитатель:** Ребята мы сегодня с вами познакомимся с профессией.  
А чтобы узнать какая эта профессия отгадайте загадку.

Ходит в белом колпаке  
С поварёшкою в руке.  
Он готовит на обед:  
Кашу, щи и винегрет.  
(Повар)

**Воспитатель:** Конечно, повар! Ребята, мы с вами сегодня побольше узнаем о профессии повара. Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи.

*(Воспитатель приглашает детей пройти сесть на стульчики).*

**Воспитатель:** Давайте сейчас с вами посмотрим, где работают повара.

**Слайд 2.** Повара работают в столовых, кафе, ресторанах, в школе, в детском саду.

**Воспитатель:** Обратите внимание, в какую одежду одеты повара, в специальную или обычную?

**Дети:** В специальную.

**Слайд 3.** Правильно в специальную, на них белые халаты и фартуки, на головах колпаки, под которые убраны волосы.

- А зачем прикрывать волосы?

**Дети:** Чтобы волосы не попали в еду.

**Воспитатель:** Верно, ведь будет очень неприятно, если в еде обнаружатся волосы.

**Воспитатель:** Как вы думаете, ребята, каким должен быть повар?

**Дети:** Аккуратным, быстрым, внимательным, терпеливым, добрым, умным, трудолюбивым.

**Воспитатель:** А мне кажется, что повар должен еще быть очень весёлым. Ведь у весёлого повара и блюда будут вкуснее и веселее.

А ещё ребята во все времена к повару относились с большим уважением. От его труда зависит здоровье и настроение людей.

**Воспитатель:** А сейчас ребята подумайте и скажите надо ли учиться, чтобы стать поваром?

**Дети:** Ответы детей.

**Воспитатель:** Конечно, ребята надо долго учиться, чтобы хорошо и вкусно готовить.

**Воспитатель:** Ребята скажите, а как называется место, где работает повар?

**Дети:** Кухня.

**Слайд 4.** Кухня.

**Воспитатель:** Что нужно для работы повару?

**Дети:** Ответы детей.

**Воспитатель:** Конечно, для работы нужны продукты питания и посуда для приготовления пищи.

Давайте сейчас с вами пройдём к столу и посмотрим, какую посуду используют для приготовления пищи.

*(Дети с воспитателем идут к столу, где стоит посуда)*

**Воспитатель:** Ребята пища готовится по рецептам. Есть 1,2 и 3 блюда.

*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.).

**Воспитатель:** Ребята сегодня я вам предлагаю побывать поварами. Давайте пройдём с вами и оденем колпаки.

- А я буду вашим шеф-поваром. Шеф-повар ребята это главный повар. Он руководит работой всех остальных поваров и оценивает их работу.

*(Воспитатель зовёт детей к себе)*

**Воспитатель:** Ребята, что должен сделать любой повар перед началом приготовления пищи?

**Дети:** Помыть руки.

**Воспитатель:** Правильно помыть руки и надеть специальную одежду. Мы с вами одели на голову шапочки. А сейчас давайте с вами разогреем наши пальчики перед работой.

*(Воспитатель проводит пальчиковую гимнастику)*

**Пальчиковая гимнастика:**

Повар Вася очень ловко  
Чистит ножиком морковку.  
Сыр на крупной тёрке трёт:  
Взд-вперёд да взад-вперёд.  
Суп мешает поварёшкой.  
И толкушкой мнёт картошку.  
Режет ножиком укроп:  
Вжик-вжик-вжик, и в миску оп!

Получилось вкусно чтобы,  
Лично с блюд снимает пробы.  
Всё посолит, поперчит  
И горчицей погорчит.

*(Воспитатель приглашает детей пройти за столы)*

**Воспитатель:** Ребята посмотрите перед вами лежат карточки с определённым блюдом у кого-то суп, у кого-то компот. Вам необходимо отобрать продукты для вашего блюда.

- А я буду вашим шеф-поваром. Шеф-повар ребята это главный повар. Он руководит работой всех остальных поваров и оценивает их работу. Так вот я буду ходить, и смотреть, как вы будете выполнять свою работу.

*(Ребята отбирают необходимые продукты для своего блюда).*

**Воспитатель:** Ребята, а как вы думаете, трудно работать поваром?  
(Да) Конечно, ведь если повара сделают что-то не так, еда будет невкусной. Повара стоят весь день около жаркой плиты - это очень тяжело. И у нас в детском саду тоже есть повара, которые готовят вам завтрак, обед и полдник. Они 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. Им это доставит большое удовольствие.

**Воспитатель спрашивает детей про занятие.**