Муниципальное автономное

дошкольное образовательное учреждение г. Хабаровска

«Детский сад №30

Конспект НОД

по социально- коммуникативному и речевому развитию

«Готовим винегрет»

(Знакомство с профессией повара в первой младшей группе).

 Разработала воспитатель

второй категории:

 Бобровникова Светлана Миннуловна.

 Хабаровск

2020г.

**Цель:** Формирование знаний о профессии повара.

**Задачи:**

1.Способствовать возникновению более содержательных игр с куклами.

2.Активизировать в речи детей названия овощей и предметов кухонной посуды.

3.Знакомить с профессиональными действиями повара (варить, чистить, резать, смешивать).

4.Воспитывать уважение к труду взрослого.

**Оборудование:**

**для воспитателя:** салатник, вареные овощи и квашеная капуста для винегрета,

разделочная доска, ложка столовая, нож;

**для детей:** фартуки, кукольная посуда, муляжи овощей.

**Предварительная работа:** экскурсия на кухню, рассматривание изображений и чтение художественной литературы на кулинарную тему.

 **Ход занятия.**

**Организационный момент:**  В группу заходит повар.

**Повар:** Здравствуйте, дети.

Дети здороваются.

**Повар:** Я - повар, работаю на кухне. Я пришла к вам за помощью. Будете мне помогать?

Дети отвечают положительно.

**Введение в тему.**

**Воспитатель:** Что нужно сделать?

**Повар:** Помогите мне, пожалуйста, приготовить винегрет, а то я никак не успеваю к обеду.

**Выход на проблему.**

**Воспитатель:** Хорошо, мы Вам поможем. Только у нас нет овощей для винегрета.

**Повар:** А у меня как раз всё с собой! Вот кастрюля с овощами. Я на вас очень надеюсь!

Повар уходит.

**Основная часть.**

**Воспитатель:** Давайте посмотрим, что повар нам принёс. (*Достаёт овощи и показывает их детям. Дети называют овощи.)*

Воспитатель обращает внимание детей на то, что овощи варёные и их надо почистить.

**Воспитатель:** Давайте мы с вами поиграем в помощников повара. Для этого нам нужно помыть руки и надеть фартуки.

Дети моют руки, надевают фартуки и садятся за стол.

**Воспитатель:** Вы будете чистить картошку. Вот так (*показывает, как очистить кожуру).* А я буду чистить морковь и свёклу.

Очищенные овощи рассматривают. Воспитатель обращает внимание детей на то, что овощи стали красивые, чистые, яркие, приятно пахнут.

**Воспитатель:** А сейчас я буду разрезать овощи на мелкие кусочки. Я режу ножом, он очень острый. Поэтому им пользуются только взрослые. Вы сможете работать с настоящим ножом, когда подрастёте, и ваши руки смогут крепко держать нож, чтобы не пораниться. Овощи режут на разделочной доске для того, чтобы не испортить стол. *(Воспитатель нарезает только одну морковь, одну свёклу и одну картофелину, чтобы дети не устали ).*

Нарезали. Посмотрите, какие мелкие кусочки! Они такие маленькие для того, чтобы их было удобно есть. (*Воспитатель даёт попробовать маленькие кусочки каждого овоща.)*

Видите, как легко помещаются во рту маленькие кусочки. Теперь всё сложим в салатник и перемешаем. *(Воспитатель складывает овощи в салатник и дети по очереди перемешивают их).*

**Воспитатель:** А ещё для винегрета нужна капуста. Вот она *(показывает в тарелке квашеную капусту).* Помните, как мы с вами солили капусту.

**Динамичная пауза:** пальчиковая игра « засолка капусты»…

**Воспитатель:** Теперь добавим в нарезанные овощи капусту и перемешаем ещё раз. Посмотрите, какой красивый винегрет у нас получился! Это потому, что мы с вами очень старались. А теперь отнесём наш винегрет на кухню, нашему повару*.*

*(Дети вместе с воспитателем несут винегрет на кухню).*

**Повар:** Какой красивый и вкусный винегрет у вас получился, как у настоящих поваров! Спасибо вам за помощь!

**Закрепление знаний.**

**Повар:** Расскажите, из чего вы делали винегрет?

Ответы детей.

**Рефлексия.**

**Повар:** Понравилось вам готовить еду?

Ответы детей.

Когда вы вырастите может кто-нибудь из вас выберет профессию повара и будет работать в столовой, в кафе или в ресторане и готовить вкусную еду.