**Конспект занятия в средней группе.**

**Тема:** «Волшебники на кухне»

**Цель:**Знакомить детей с профессией повара и его профессиональными действиями, с предметами-помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара. Воспитывать уважение к труду повара.

**Оборудование:** ноутбук**,** смайлики,загадки, выставка бытовых приборов (чайник, мясорубка, миксер, блендер). колпаки, фартуки по количеству детей. Йогурт, бананы, молоко, пластмассовые ножики, разделочные доски, стаканчики, поднос, тазики для грязной посуды, емкости для отходов, трубочки, салфетки, графин.

**Образовательные задачи:**

познакомить с трудом взрослых, с профессией повара;

его профессиональными действиями, предметами-помощниками. Познакомить детей с блендером (назначение, устройство, порядок работы), правилами безопасного использования ножа;

познакомить с процессом приготовления молочно –бананового коктейля;

**Развивающие задачи:**

-формировать интерес к профессии повара;

-формировать навыки приготовления бананового коктейлей с помощью блендера;

-развивать умение анализировать технологический процесс приготовления коктейдя;

- совершенствовать грамматический строй речи;

- развивать память, мышление.

**Воспитательные задачи:**

- воспитывать дружелюбные отношения, вежливость, воспитывать бережное и осторожное отношение к бытовым электроприборам, воспитывать аккуратность, умение работать в команде.

**Методы и приемы**: игровой замысел, беседа, демонстрация, работа с технологическими картами, практическая деятельность, физминутка.

**Интеграция образовательных областей**: труд, познание, безопасность, социализация

**Предварительная работа:** Беседа о профессии повара, мультфильмы «Уроки осторожности тетушки Совы», сбор бытовой техники для выставки.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** - Добрый день, ребята.

Посмотрите к нам пришли гости, давайте поздороваемся с нашими гостями. Скажем дружно доброе утро. Посмотрели на гостей. А теперь послушайте меня.

Сегодня к нам в детский сад пришла посылка. Давайте посмотрим, что же там пришло. А там загадки. (**Предлагаю детям сесть на стульчики перед экраном).**

Давайте отгадаем первую загадку, и узнаем, о ком сегодня будем говорить. Чтобы отгадать загадку, ее нужно внимательно дослушать до конца.

**Кто для нас приготовит котлеты,  
Торт испечёт и мясные рулеты.  
Словно волшебник на кухне творит,  
Будет отличный у всех аппетит.**

Правильно, это повар

***Открывается картинка повара слайд №2***

Скажите, пожалуйста, кто такие повара? (ответы детей)

А где же работают повара? (в садике, школах, ресторанах, кафе). Молодцы! ***(Слайд №3,4,5,6).***

Давайте посмотрим, во что одеты повара? ***(Слайд №7)***

Фартук, для чего нужен фартук? Ответ детей -чтоб не испачкаться.

Колпак, для чего нужен колпак? Ответ детей - чтобы волосы не попали в еду.

Есть рукавица, для чего она нужна повару? (чтоб не обжечься, и не пачкать руки).

Есть прихватка, для чего она нужна повару? Ответы детей – переставлять горячие кастрюли.

Это все относится к форме повара.

А вы знаете, кто помогает поварам? Правильно предметы бытовой техники. (**Предлагаю детям подойти к столам, где стоят бытовые предметы).**

Ребята, посмотрите мы с вами собрали выставку бытовой техники, которая помогает поварам и вашим мамам на кухне готовить вкусный обед.

Рассматриваем кухонные электроприборы, и рассказываем, что они умеют делать, или для чего они нужны повару.

Знакомство с блендером, дети рассматривают его, называют

что есть у блендера? (чаша, маленькие ножики, есть кнопка, которая включает блендер)

С помощью этого бытового прибора, мы будем делать сегодня коктейль, чтобы у нас получился вкусный коктейль нам нужно немного размяться.

***Физминутка «Капитан краб». (Дети выстраиваются в шахматном порядке).***

**После физминутки подходят к столам.**

Как вы думаете, какие продукты нужны, чтобы приготовить вкусный коктейль (ответы детей).

Перед тем как мы начнем готовить, давайте рассмотрим, какие продукты нам нужны. Посмотрите, что у нас приготовлено на столе (бананы, йогурт, молоко***).*** Помните, что нужно соблюсти последовательность приготовления, поэтому у вас на фартуках есть эмблема с изображением продуктов, кто, что будет делать. (Дети рассматривают свою эмблему).

А еще нужно вспомнить правила безопасности при работе с ножом

- не прикасаться к острой кромке ножа пальцами;

- не размахивать ножом;

- крепко держать рукоятку ножа, пальцы подальше от места разреза;

- следить, чтобы руки были сухими;

- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;

***. (Слайд № 11 по технике безопасности)***

Чтобы перейти к приготовлению, нам нужно одеться и обработать руки (надевают фартуки и колпаки).

Ребята посмотрите на слайд, он вам поможет положить в правильной последовательности продукты в чашу. (Слайд №12,13)

Работа детей. 1 ребенок наливает в чашу питьевой йогурт, 2,3,4,5 ребенок работают с ножом, режут на кусочки бананы, 6 ребенок выливает в чашу молоко. Когда все ингредиенты будут в чаше, 7 ребенок нажимает на кнопку блендера. Во время работы воспитатель следит за техникой безопасности, оказывает индивидуальную помощь, задает вопросы:

Что делает данный ребенок? Сколько бананов у нас было на столе? Банан — это фрукт, или овощ? Банан мягкий или твердый? Наливаем йогурт в емкость, кладем туда кусочки банана, наливаем молоко, взбиваем, переливаем в стаканы.

После окончания работы дети наводят порядок, пробуют коктейль. Воспитатель предлагает детям угостить детей в группе.

**Итог занятия:** О ком мы сегодня беседовали?

Что мы делали на занятии?

С чем мы познакомились?

Что мы научились готовить?

Что на занятии Вам показалось трудным?

Ребята по доброй традиции, которая у нас есть в группе я вам за вашу прекрасную работу дарю смайлик, вы его приклеите на шкафчик.

Всем спасибо, воспитатель и дети прощаются с гостями.