***Конспект НОД по познавательному развитию***

***в подготовительной школе группе***

**Тема: «Экскурсия на кухню детского сада»**

**Цель:**

Воспитание уважения к труду взрослых.

Расширить и уточнить знания о профессиях.

Нацелить на выбор будущей профессии.

Использовать в с/р игре полученные знания.

**Задачи:**

Сформировать представление детей о разнообразии специальностей, но общей цели.

Расширить и уточнить знания о профессии повара, специфике его работы. Расширение словаря, активность в диалоге.

**Предварительная работа:** инструктаж детей о правилах поведения на кухне, беседы о профессии повара, рассматривание картинок «Посуда», беседы во время приема пищи о еде, кто её готовит, сюжетно-ролевая игра «Готовим обед», изготовление подарка для повара.

**Активизация словаря:** электрическая печь, духовой шкаф, дуршлаг, половник, ковш, кухонная посуда.

**Ход экскурсии:**

- Мы сегодня с вами продолжим наш разговор о труде и о профессиях. Ребята, а вы любите трудиться?

- Давайте вспомним, люди, каких профессий, работают в нашем детском саду. (ответы)

Ребята, мы с вами сегодня побольше узнаем о профессии повара. Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи. Ребята, а где работают повара? ( Повара работают в столовых, кафе, ресторанах, в школе, в детском сад)

**-** Ребята, сегодня мы пойдем на экскурсию - на кухню нашего детского сада, которая расположена на первом этаже. Кто может ответить: что такое «кухня»? (ответы)Хочу ещё раз напомнить, что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты, острые предметы, горячая еда. Поэтому, очень прошу вас, быть осторожными. Чувствуете, как вкусно пахнет?

  Дети заходят на кухню, где их встречает шеф-повар, здороваются.

Шеф-повар: (здоровается, загадывает загадку)

Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды?

Дети: Повар.

Шеф-повар: Правильно, повар. Я как раз и есть повар. Меня зовут  (Ф.И.О), а кухня – это моё рабочее место, ещё оно называется пищеблок, где мы с моим помощником каждый день готовим для вас вкусную еду. Ребятки, что вы сегодня ели на завтрак?

Приготовили кашу наши повара. Для этого они пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Повар включила электрическую плиту и поставила на неё огромную кастрюлю. Затем налила в кастрюлю молоко, насыпала крупу, сахар и, помешивая большой поварешкой,  стала варить для вас вкусную полезную кашу.

**-** Покажите нам, пожалуйста, посуду, в которой варят детям на завтрак.

Шеф-повар: Вот в этой большой кастрюле наши повара варят для детей какао.

**-**Дети,как вы думаете, почему на кухне детского сада такие большие кастрюли? (ответы детей) А у вас дома есть такие кастрюли? (ответы) Почему? (ответы)

**-** А что сегодня ждет наш ребят на обед и ужин? (ответ) А  какая кухонная посуда будет использоваться поварами? (ответ) Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?

**-** Шеф-повар: Кухонная посуданужна разная. Мытые фрукты мы складываем в специальный таз, а дома ваша мама использует для этого небольшую миску или тарелку. Чтобы долить воду, используем ковш, а когда приходит ваша няня, то с помощью большого половника, повар наливает борщ в ведро для первого блюда.

Нам на кухне нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления. Для поджаривания котлет есть у нас специальная электрическая сковорода. Для чистки картофеля имеется картофелечистка. Для процеживания сваренных макарон нужен большой дуршлаг. Есть на кухне терки, чтобы натереть сыр или морковку для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок.

**-** Дети, почему на кухне детского сада несколько электрических плит? (ответы детей) Скажите, чем отличаются плиты у вас дома от плит в детском саду? (ответы детей)

А кто из вас может сказать, из какого материала сделана кухонная посуда? (ответы) Верно, почти вся посуда сделана из металла, значит кухонная посуда какая? (ответы: металлическая, прочная)

**-** Шеф-повар: Ребята, а я хочу вам напомнить о том, что металлическая кухонная посуда очень сильно нагревается и долго не остывает, поэтому наши повара и ваши мамы пользуются специальными прихватками, чтобы не обжечь руки об горячую посуду. Будьте и вы осторожны, когда приходите дома на кухню, в то время когда варится обед.

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

- Шеф- повар: Конечно, ребята, надо долго учиться, чтобы хорошо и вкусно готовить. На самом деле готовить, это не простое занятие, ведь надо сделать так, чтобы вкусными оказались супы, сваренные в огромной кастрюле. Нужно уметь готовить и каши, и компоты, жарить котлеты, блины, мясо, испечь булочки и пироги. Пища готовиться по рецептам.

**-** Поблагодарите наших поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды. Приглашайте к нам в группу в гости. Подарите открытку.

Затем все возвращаются в группу.

- Где мы с вами сегодня побывали? Сколько человек работает на кухне? Как зовут наших поваров? На какие отделы делится пищеблок? Кто может вспомнить, какая посуда используется для приготовления пищи?

Дети вместе с воспитателем перечисляют: разделочная доска, кухонные ножи, кастрюли, сковороды, мясорубка, дуршлаг, молоток для отбивания мяса, шумовка (ложка с дырочками), половник, терки, противни, чайник, хлебница, сахарница, миксер, подставки, масленка, салатницы, вилки, ложки (чайные, столовые, тарелки, полотенца, прихватки.

- А сейчас я вам самим предлагаю побыть немножко поварами. Давайте приготовим обед для наших кукол!