**Муниципальное казенное учреждение**

**для детей – сирот и детей,**

**оставшихся без попечения родителей детский дом**

**«Центр содействия семейному устройству детей «Радуга»**

**Юргинского городского округа**

**Методическая разработка воспитательного мероприятия**

**«Знакомство с профессией повара».**

**Автор – составитель:**

**Чупятова Л.В.**

**2018**

**Форма:беседа с элементами игры.**

**Категория участников:7-11лет.**

**Цель: активизация познавательной и творческой деятельности воспитанников.**

**Задачи:**

**Сформировать у воспитанников представление о профессии «Повар».**

**Воспитывать интерес к трудовой деятельности и уважительное отношение к людям труда.**

**Развивать интеллект и творческие возможности.**

**Количество человек:6 воспитанников.**

**Учебно-методическое обеспечение: магнитная доска, плакат с названием мероприятия, плакат с надписью пословицы, шары с надписью букв, рисунок с профессией повара, выставка кулинарных книг, музыкальное сопровождение (песня И. Кирилиной «Секреты повара»), инвентарь для сервировки стола, столовые приборы.**

**Место проведения: аудитория (кабинет для адаптации детей).**

**Подготовительный этап: детям необходимо выучить стихотворения о профессии повара, подготовить историческое сообщение о происхождении «Пожарских котлет», сделать дидактический материал для записи рецептов.**

**Этапы мероприятия:**

**I. Вводный этап.**

**II. Основной этап.**

**-сообщение темы;**

**-историческое сообщение;**

**-выставка книг;**

**-игра «Угадай-ка!»;**

**-выступление работника общественного питания;**

**-игровое упражнение «Что неправильно?»**

**III. Игра «Маленькие поварята.**

**-инструктаж перед работой с продуктами;**

**-повторение техники безопасности работы с ножом;**

**-приготовление корзинок с фруктами;**

**IV. Заключительный этап.**

**-рефлексия;**

**-подведение итогов;**

**-домашнее задание;**

**Ход мероприятия**

**I. Водный этап**

Разноцветные шары с надписью букв(повар) раздаются воспитанникам при входе в аудиторию.

**Ведущий**

Здесь, сегодня и сейчас

Проведем игру для вас!

Познакомим дети, вас

С нужной всем профессией.

Если плачут ваши бедные желудки,

Мы в два счета их сумеем накормить.

Заходите к нам, и местные и гости –

Всех мы рады вкусной пищей угостить,

Ведь она …

**Выходят дети с шариками, на которых написаны буквы и произносят вслух:**

- Полезная!

- Объеденье!

- Вкусная!

- Ароматная!

- Радостно – приятная!

Он умеет отличить третье от второго!

Кто он, просто угадать! Конечно, это… **повар**.

Звучит песня «Секреты повара» композитор Ирина Кирилина.

**Ведущий**

Поэты и композиторы уделяют много внимания различным профессиям. И сейчас прозвучала песня «Секреты повара»

- О какой профессии поется в песни? (ответы детей)

**II.Основной этап**

**Ведущий**

- Сегодня мы познакомимся с профессией повара.

**-** Как вы думаете, кто может работать поваром? (ответы детей)

Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи.

**1. Работа с пословицей (на доске)**

«Добрый повар стоит доктора».

**Ведущий**

- Раньше говорили, «добрый повар стоит доктора», как вы думаете почему? (ответы детей)

- От питания человека во многом зависит здоровье человека. Питание всухомятку, на бегу, не вовремя может привести к болезням желудка. Поэтому каждый человек должен питаться по режиму и разнообразной пищей.

**2. Выставка кулинарных книг.**

**Ведущий**

- Дети, считаете ли вы, что готовить еду – это просто? (ответы детей)

На самом деле, готовить – это не простое занятие. Недаром, чтобы хорошо готовить еду, повара долго учатся. От поколения к поколению передавали люди опыт приготовления пищи.

**Выступление библиотекаря**

Сегодня у нас выставка кулинарных книг, где собраны рецепты блюд. Эти рецепты собирались столетиями. Сегодня люди пользуются этими книгами, когда готовят еду. А эта книга особенная для России. В ней собраны рецепты знаменитого русского историка Вильяма Васильевича Похлебкина. Будучи историком, у него было увлечение собирать рецепты разных блюд. В итоге он создал «Кулинарный словарь», «Большая кулинарная книга».

**3. Историческое сообщение.**

**Ведущий**

- Дети, а вы любите котлеты?

Послушайте любопытную историю о том, как появились «пожарские котлеты».

**Сообщение воспитанника**

Один путешественник ехал из Москвы в Петербург и остановился в городе Торжке. Он зашел в трактир (так в старину называли небольшое придорожное кафе) и попросил трактирщика приготовить ему котлет из телятины (мясо молодой коровы). Но телятины не оказалось, и трактирщик, фамилия которого была Пожарский, приготовил котлеты из куриного мяса. Путешественнику они очень понравились, и с тех пор котлеты вошли в меню под названием «Пожарские котлеты».

**Ведущий**

- Так из какого мяса готовили «Пожарские котлеты»?(ответы детей)

- Молодцы! А у нас в учреждении вкусную готовят еду?

**4. Связь с жизнью.**

**Воспитанник читает стихотворение.**

- В детский дом пришли с утра

- Это наши повара.

- Трудятся с шести утра в нашем доме повара.

- Чтобы взрослые и дети были сытыми всегда.

**Ведущий**

О каких поварах идет речь? (ответы детей)

- Это повара, которые работают в нашем учреждении. Они готовят для нас вкусные и полезные блюда, чтобы все были сытыми и здоровыми.

- А где еще повара работают? ( ответы детей)

- Выступление работника общепита.

**5. Игровое упражнение «Что неправильно?»**

**Ведущий**

- А сейчас мы отдохнем и поиграем.

Я прочитаю стихотворение, которое называется «Повар», а вы должны запомнить, что там было не так.

Повар готовил обед,

А тут отключили свет.

Повар рыбу берет

И опускает в компот.

Бросает в котел поленья,

В печку кладет варенье,

Мешает суп кочергой,

Сахар сыплет в бульон,

И очень доволен он.

То – то был винегрет,

Когда починили свет!

- Что повар сделал не правильно? (ответы детей)

**Ведущий**

- Вот видите как напутал повар.

- Человек, который работает поваром какими качествами должен обладать? ( ответы детей: великолепной памятью, проявлять фантазию и выдумку, тонким обонянием и хорошо развитыми вкусовыми ощущениями).

**6. Игра «Угадай – ка!**

**Ведущий**

- Сейчас мы с вами поиграем в игру «Угадай–ка» и проверим сможете ли вы угадать продукт по вкусу. Но это мы будем делать с закрытыми глазами. (лимон, морковь, свекла, огурец(соленый), конфета, чеснок).

- Молодцы! Вы тоже обладаете как и повара вкусовыми ощущениями!

**III. Игра «Маленькие поварята»**

**Ведущий**

- Ребята, к нам в гости пришел настоящий повар, который любит свою работу и хотел бы поделиться своими умениями с нами.

-Но сначала мы повторим технику безопасности работы с ножом и инструктаж перед работой с продуктами.

1. Нож подают ручкой вперёд.

2. Аккуратно нарезают продукты.

3. Вымыть руки перед работой с продуктами.

4. Надеть фартуки.

Приготовление корзинок с фруктами (готовые полуфабрикаты).

**IV. Заключительный этап.**

**Ведущий**

-Вот и подошло наше интересное занятие к концу. Я думаю, когда вы вырастите, то выберите ту профессию, которая вам понравится и будете её любить. Она вас будет радовать вас и приносить людям пользу.

**Рефлексия.**

**Ведущий**

В заключении нашего мероприятия нам очень интересно ваше мнение о проведённом занятии.

На столе лежат заготовки, которые мы сделали. Наклейте «маленьких поварят», если оно вам понравилось.

**Подведение итогов.**

**Ведущий**

-Всем спасибо! Познакомились с профессией повара и поучаствовали в игре «Маленькие поварята».

**Домашнее задание.**

**Ведущий**

-/У вас на столе лежат заготовки, в которые вы впишете рецепты ваших любимых блюд, используя кулинарные книги.

-До свидания!