**Формирование ценностно-смысловых компетенций дошкольников в работе по ранней профориентации**

**Конспект НОД**

**Образовательная область: познавательное развитие.**

***Возрастная категория: вторая младшая группа***

***«Знакомство с профессией повара»***

***Большецова Ольга Евгеньевна***

***Воспитатель МБДОУ «Детский сад №40»***

**Цель НОД:**  продолжать знакомство детей с профессиями взрослых в детском саду; дать представления детям о профессии повара, и предметах, необходимых для работы, закрепить знания детей об овощах и фруктах, продуктах питания; способствовать созданию положительного эмоционального настроения.

**Вид деятельности**: непосредственно-образовательная деятельность

**Задачи приоритетной образовательной области.**

***Познавательное развитие:***

* обобщать и систематизировать представления о профессии повара, и предметах, необходимых для работы;
* формировать познавательный интерес;
* помочь развить наблюдательность.

**Образовательные задачи в интеграции образовательных областей:**

***Речевое развитие***

* расширять и активизировать словарь по теме: «Профессия – повар» (активизация словаря: капуста, лук, морковь, картофель, свёкла, помидор, яблоко, кастрюля, половник, нож и т.д.);
* совершенствовать артикуляцию и грамматический строй речи;

***Социально - коммуникативное развитие:***

* воспитывать аккуратность, доброту, отзывчивость;
* способствовать повышению эмоционального настроения воспитанников;

***Физическое развитие:***

* развивать общую и тонкую моторику; координацию речи с движением;
* снятие психо - эмоционального напряжения;

***Художественно-эстетическое развитие:***

* обогащать духовный мир детей различными средствами; формировать эстетического отношения к окружающему миру;

Предварительная работа:

* чтение книг и стихов о поваре: Б.Заходер «Все работы хороши»,

В. Маяковский «Кем быть?»

* рассматривание иллюстраций о поваре;

Работа с родителями: совместное изготовление атрибутов для сюжетно – ролевой игры «Повар»

Материал к занятиям: муляжи овощей и фруктов в корзинке, иллюстрация с изображением повара, кукла-повар, карточки с изображением посуды, продуктов питания, овощей и фруктов.

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность воспитателя** | **Деятельность воспитанников** |
| **Этап 1. Организационный (30 сек.)** | |
| Цель этапа: объединить детей для работы на занятии, создать комфортную обстановку, вызвать у детей интерес и желание участвовать в дальнейшей деятельности, подготовить детей к ней. | |
| Приветствие. Психогимнастика. | |
| Ребята, давайте поприветствуем друг друга! (*Приветствие с действиями).*  Здравствуй, правая рука.  Здравствуй, левая рука.  Здравствуй, друг, здравствуй, друг,  Здравствуй, весь наш дружный круг.  Я люблю свой детский сад,  В нём полным-полно ребят,  Может – сто, а может – двести,  Хорошо, когда мы вместе.  Все на месте?  Все ли тут?  Повернулись, оглянулись  И друг другу улыбнулись. | Дети подходят к воспитателю.  Дети стоят в кругу, берутся за руки, улыбаются друг другу.  Повторяют слова и движения, затем садятся на стульчики. |
| **Этап 2. Мотивация. (1 мин)** | |
| Цель: актуализация опыта и активного словаря детей, переключение детей на новую деятельность. | |
| Сегодня мы с вами отправимся в новое путешествие, к кому – отгадайте сами:  Скажите, кто так вкусно  Готовит щи капустные,  Пахучие котлеты,  Салаты, винегреты,  Все завтраки, обеды?  — Конечно, повар! Ребята, мы с вами сегодня ещё больше узнаем о профессии повара. Согласны?  Повар – это человек, который занимается приготовлением пищи. Они работают в столовых, кафе, ресторанах, в школе, в детском саду. А вы хотите побольше узнать о профессии - повар? | Дети стоят на ковре.  Активное слушание  Ответы детей. |
| **Этап 3.Основная часть (12 мин.)** | |
| Цель этапа: актуализировать знания и умения детей при помощи различных методов и приемов | |
| Ребята, обратите внимание, помещение, где готовят еду – это кухня! Повар готовит нам овощной суп – борщ на обед. А на чём повар готовит еду?  Чем повар разливает суп или борщ?  Скажите пожалуйста, что нужно повару, чтобы приготовить вкусную еду?  Что же такое продукты?  -Правильно, ребята, для приготовления пищи нужны разные продукты.  - Скажите, в чём же повар готовит еду?  - Пища готовится в разных кастрюлях и на сковороде.  Какую еду повар готовит на сковороде?  - Повар жарит на сковороде котлеты, рыбу, мясо.  А что одевает повар, чтобы работать на кухне?  - Да, для приготовления пищи повару нужна специальная одежда. А ещё руки повара всегда должны быть чистыми. Грязными руками за продукты нельзя браться!  Повар и его помощник готовят быстро, старательно, чтобы вовремя приготовить вкусный обед. Воспитатель обращает внимание на чистоту и порядок на кухне.  Рассказ о приготовлении овощного супа:  Суп можно приготовить из овощей: капусты, моркови, картофеля, лука. Овощи надо вымыть, нарезать на деревянной доске. Положить в кастрюлю. Сварить на плите.  (Задаются уточняющие вопросы)  -Кто варит обед для детей в детском саду? Какие продукты нужны для приготовления овощного супа? Что надо сделать с овощами? В чём и где можно варить суп?  А какие вторые блюда вы знаете?  А третьи блюда?  Третьи блюда …  -Ребята, как вы думаете, каким должен быть повар? | Ответы детей.  На плите!  Половником.  Продукты.  Мясо, овощи, рыба, соль и т.д.  В кастрюле.  Рыбу, котлеты..  Фартук и колпак!  Ответы детей.  Ответы детей: *(аккуратная, трудолюбивая, внимательная, с хорошей памятью).* |
| **Пальчиковая гимнастика «Плюшки»** | |
| Муку в тесто замесили, (Сжимают, разжимают кулачки)  А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)  Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)  Сдобные ватрушки,  Булочки и калачи – (Обе ладошки разворачивают вверх)  Всё мы испечём в печи. (Гладят живот)  Очень вкусно!  «Приятного аппетита». | Дети повторяют движения вместе с воспитателем. |
| **Дидактическая игра «Что нужно** | **для работы?»** |
| Из предметов, лежащих на столе, нужно выбрать те, которые нужны для работы повара.  -А теперь вместе посмотрим, правильно ли?  -Повару нужны: кастрюля, половник, сковорода, тёрка, мясорубка, скалка. | *Дети раскладыают картинки, выбирают и перечисляют предметы.* |
| **Этап 4. Рефлексия НОД (1 мин.)** | |
| Цель: рефлексия, актуализация полученных знаний, подведение итогов. | |
| С какой профессией мы сегодня познакомились?  Что делает повар? (Повар готовит).  Где работает повар? (На кухне).  Воспитатель дает положительную оценку каждому воспитаннику и предлагает поиграть в игру: «Приготовим обед» | Ответы детей.  (Мы познакомились с профессией повар, повар готовит).  (На кухне)  Дети надевают шапочки поварят. Накрывают на стол. Играют в игру. |

Учебно-методический комплект:

1. Энциклопедия для маленьких принцесс. Санкт-Петербург, Диамант 2002г.;
2. Ознакомление дошкольников с секретами кухни. О.В. Дыбина «Сфера»М.,2003г.
3. Гриченко И.А. «Подвижные игры», 2008г.
4. Музыкальное сопровождение <http://muzofon.com/>.
5. Картинки: <http://images/.yandex/ru>.