

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Начальная школа - детский сад для обучающихся и воспитанников с ограниченными возможностями здоровья»
/МБОУ НШДС ОВЗ /

ЗНАКОМСТВО С ПРОФЕССИЕЙ ПОВАРА

Экскурсия на ШКОЛЬНУЮ КУХНЮ

Профориентационное занятие по личностно
мотивационной готовности к трудовой
деятельности

*подготовила и провела
учитель 2 А класса
Астахова Елена Николаевна*

26.11.2020г

Программные задачи:

Сформировать представление детей о кухонной посуде, кухонных принадлежностях, электроприборах, используемых для приготовления пищи, способах обработки продуктов питания в гигиенических целях, полезных и вредных для здоровья человека продуктах.

Воспитывать навыки бережного отношения к пище, навыки культуры еды, уважение к труду работников кухни.

Оборудование: белые халаты или фартуки для каждого ребенка, кукла Поваренок.

Ход экскурсии:

Создание проблемной ситуации.

Во время завтрака учитель вносит куклу Поваренка.

Поваренок: Здравствуйте, дети! Приятного аппетита! Что у вас сегодня на завтрак?

Дети: Каша молочная рисовая, бутерброд с маслом, какао с молоком.

Поваренок: А почему не все дети съели вкусную кашу?

Дети: Не любим, дома поели.

Поваренок: Мы с поварами так старались, встали рано-рано утром, когда вы еще спали. Пришли в школу, чтобы сварить для вас большую - пребольшую кастрюлю каши. Очень устали. А вы нас обижаете. Не едите нашу вкусную кашу. Вы видели кухню, где мы готовим для вас вкусные завтраки, обеды и ужины?

Дети: Нет.

Поваренок: Тогда давайте отправимся на кухню и узнаем, где мы для вас трудимся, но сначала вымойте руки и наденьте белые халаты?

Учитель: Почему Поваренок заставляет нас мыть руки и надевать белые халаты?

Дети: Чтобы мы не занесли на кухню микробов.

(Экскурсия по кухне. Дети заходят, здороваются, рассматривают кухню).

Учитель: Что вы видите?

Дети: Большую плиту, большие кастрюли, большие шкафы.

Учитель: Почему на кухне все большое?

Дети: Много детей в школе, много надо сварить еды.

Шеф-повар: Каждый день мы готовим пищу примерно для ста детишек. Вот здесь у нас уголок для кухонной утвари. Что вы видите?

Дети: кастрюли, сковородки, противни, дуршлаг, ножи, разделочные доски, терки, полотенца, прихватки и т.д. Столовая посуда: тарелки, чашки, блюда, ложки, чайник заварочный, вилки, салатница, масленка, сахарница, солонка.

Шеф-повар: После каждого использования посуды, мы ее тщательно моем, сушим. Почему?

Дети: Чтобы на ней не завелись микробы и бактерии и не попали к нам в пищу.

Учитель: Но они могут к нам попасть не только с грязной, но и с несвежей пищей?

Шеф-повар: Продукты для приготовления пищи мы хорошо обрабатываем: моем, кипятим, варим, жарим. Угадайте, как надо обрабатывать разные продукты? Я думаю, вы тоже знаете.

Молоко - ? (кипятить)

Мясо- ? (варить, тушить, жарить)

Яйцо – ? (варить, жарить, запекать)

Рыба- ? (жарить, отварить, запечь с овощами)

Фрукты и овощи -? (вымыть перед едой кипяченой водой)

Шеф – повар: Овощи и фрукты лучше употреблять в сыром виде. Почему?

Дети: В них больше витаминов, полезных для здоровья.

Шеф – повар: Мясо и рыба более полезны для здоровья человека в отварном и запеченном виде, поэтому у нас есть большой духовой шкаф. (Дети рассматривают его).

Шеф – повар: Для быстрого приготовления пищи мы используем электрические приборы. Какие?

Дети: Электромясорубку, большую электрическую плиту, холодильник, миксер.

Дети беседуют с шеф - поваром об их назначении.

Учитель: На этом наша экскурсия закончена. Поблагодарим поваров за интересную экскурсию.

Шеф-повар: Что интересного вы увидели на нашей кухне? *(Рассказы детей)*

Шеф – повар: Какая пища полезней: та, что мы готовим, или та, которую покупают в магазине мамы? Почему?

Нелегка работа сотрудников кухни. Надеемся, что теперь вы каждый день будете съедать пищу, приготовленную нами.