

Городское управление образованием администрации города Черногорска  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа №4»

**Бреус Наталья Александровна,  
учитель начальных классов**

**Елисеева Юлия Евгеньевна,  
учитель начальных классов**

**Методическая разработка внеурочного занятия  
для 2 класса по теме «Профессия повар»**

## **Оглавление**

Введение.....	3
Основная часть.....	4
Заключение.....	6
Приложение .....	7

## **Введение**

Занятие по теме «Профессия повар» предназначено для учащихся 2-го класса и направлено на расширение представлений детей о мире профессий.

Знакомство с профессией повара позволяет:

- сформировать уважительное отношение к труду;
- развить интерес к кулинарному делу;
- осознать важность правильного питания;
- активизировать познавательную деятельность через игровые формы работы.

Актуальность темы обусловлена тем, что дети ежедневно сталкиваются с результатом труда поваров (в школе, дома, в кафе), но редко задумываются о специфике этой профессии.

### **Цели и задачи занятия**

**Цель:** познакомить учащихся с профессией повара, её особенностями и значением в жизни общества.

### **Задачи:**

- расширить знания детей о профессии повара, местах работы и обязанностях;
- сформировать представление о необходимых качествах и навыках повара;
- воспитать уважительное отношение к труду людей, связанных с приготовлением пищи;
- развить коммуникативные навыки через групповую работу;
- стимулировать творческое мышление при придумывании «фирменного блюда».

### **Оборудование и материалы**

- иллюстрации или карточки с изображением кухни, посуды, продуктов, формы повара;
- фартук и колпак повара (для демонстрации);
- карточки для заданий («Собери обед»);
- загадки о еде и кухонных предметах;
- магнитная доска;
- бумага и цветные карандаши для творческого задания.

## **Основная часть**

### **Ход занятия**

#### **1. Организационный момент**

Учитель:

— Ребята, сегодня у нас необычное занятие. Мы поговорим о человеке, без которого не было бы вкусных завтраков, обедов и ужинов. Как вы думаете, кто это?

(Дети высказывают предположения. После ответов учитель подтверждает: «Правильно! Сегодня мы узнаем, кто такой повар, где он работает и что делает».)

#### **2. Вводная беседа «Кто такой повар?»**

Учитель рассказывает с опорой на иллюстрации:

— Повар — это человек, который готовит еду. Он должен уметь правильно выбирать продукты, знать рецепты, аккуратно работать на кухне и соблюдать чистоту.

— Где работают повара? (Дети отвечают: в школе, в ресторане, кафе, детском саду.)

Дополнительные факты:

- на флоте повара называют «кок»;
- специалиста по приготовлению пиццы — «пиццмейкер»;
- мастера по приготовлению кофе — «бариста».

Какая одежда у повара? (Белый фартук, колпак, перчатки, сменная обувь.)

Какие качества нужны повару? (Аккуратность, чистоплотность, внимание, терпение, любовь к делу.)

#### **3. Основная часть**

##### **a) Игра-загадки**

Учитель загадывает загадки, дети отгадывают:

- Варит, жарит, парит, печёт  
Всех накормит, не устанет  
Фартук белый надевает.  
Кто же это? (Повар)
- Без рук, без ног, а варит и печёт. (Кастрия)
- Металлический дружок  
Суп помешивать помог. (Половник)
- Я помою овощи,  
Будут чистыми они. (Раковина)

#### **4. Физкультминутка «На кухне у повара»**

(Под музыку учитель произносит, дети повторяют движения.)

Моем руки тщательно, (моют руки)

Режем овощи аккуратно, (имитируют резку)

Суп варим ароматный, (мешают ложкой)

Пирожки печём приятно! (руки вперёд — «в духовку»)

##### **Игра «Собери меню»**

Дети делятся на 2–3 группы.

Каждая группа получает карточки с изображениями продуктов (овощи, мясо, крупы, фрукты и т. д.).

Задание: группа «А» составляет меню первого блюда на обед – суп. Группа «Б» – второе блюдо. Группа «В» – десерт. Каждой группе необходимо объяснить, почему выбрали именно эти продукты (Приложение).

Обсуждение результатов: каждая группа презентует своё меню:

- Какие продукты подходят для супа?
- Что можно приготовить на второе?
- Из каких продуктов получится вкусный десерт?

#### **5. Закрепление изученного материала**

Творческое задание (на выбор)

- Нарисовать повара за работой.
- Нарисовать своё «фирменное блюдо» и рассказать, из чего оно состоит.

#### **6. Итог занятия:**

Учитель задаёт вопросы:

- Что нового вы узнали о профессии повара?
- Почему труд повара важен?
- Кому бы вы хотели приготовить обед, если бы были поваром?

#### **7. Рефлексия:**

- Что понравилось на занятии?
- Что было самым интересным?
- Что запомнилось больше всего?

## **Заключение**

Представленная методическая разработка внеурочного занятия по теме «Профессия повар» для 2 класса решает важные образовательные и воспитательные задачи:

**1. Познавательная составляющая.** Учащиеся получают целостное представление о профессии повара: узнают, где работают повара, каковы их основные обязанности, какие качества и навыки необходимы для этой профессии. Через интерактивные формы работы (беседы, игры, творческие задания) дети осваивают ключевые понятия и факты, расширяют кругозор в сфере профориентации.

**2. Воспитательный аспект.** Занятие способствует формированию уважительного отношения к труду повара, осознанию социальной значимости этой профессии. Дети понимают, что вкусная и полезная еда — результат кропотливой работы, требующей ответственности, аккуратности и мастерства.

**3. Развитие универсальных учебных действий (УУД):**

- *познавательные*: умение анализировать информацию, выделять главное, делать выводы;
- *коммуникативные*: навыки работы в группе, умение выслушивать и уважать мнение других, аргументированно высказывать свою точку зрения;
- *регулятивные*: способность следовать инструкциям, планировать свои действия, оценивать результат;
- *личностные*: развитие любознательности, интереса к различным профессиям, ценностного отношения к труду.

**4. Практико-ориентированный подход.** Использование игровых и творческих методов (загадки, игра «Собери обед», рисование, придумывание фирменного блюда) позволяет не только усвоить теоретический материал, но и примерить на себя роль повара, проявить фантазию и инициативу.

**Итоги занятия** подтверждают его эффективность:

- учащиеся уверенно называют места работы повара, перечисляют необходимые качества и инструменты;
- дети могут привести примеры блюд, которые готовит повар, и объяснить, почему эта профессия важна;
- наблюдается повышенный интерес к теме, желание узнать больше о кулинарном искусстве и других профессиях.

**Рекомендации по использованию:**

- занятие можно проводить как в рамках курса «Окружающий мир», так и в системе внеурочной деятельности по профориентации;
- для усиления эффекта рекомендуется организовать экскурсию на школьную кухню или встречу с поваром;
- творческие задания (рисование, придумывание блюда) можно использовать для оформления стенда или мини-выставки.

Таким образом, методическая разработка соответствует возрастным особенностям второклассников, сочетает образовательную ценность с игровой формой, способствует всестороннему развитию личности и раннему профориентационному просвещению.

## Приложение

Группа «А»



Группа «Б»



Группа «В»

