

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

а) 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. *(Кастрюля)*
- 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.)

Мою 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»

