

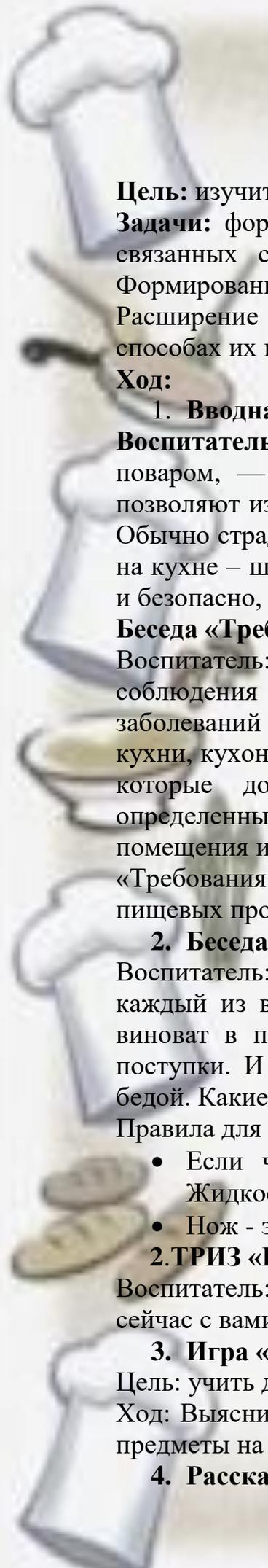
муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида № 154 «Почемучка» с приоритетным осуществлением физического направления развития воспитанников»  
города Невинномысска

**Конспект занятия по ранней профориентации  
для средней группы  
«Опасности работы повара»**

Место проведения: МБДОУ № 154

Воспитатель  
высшей квалификационной категории  
МБДОУ № 154 г. Невинномысска  
Рягузова Анна Владимировна

г. Невинномыссск,



## Конспект занятия по ранней профориентации для средней группы «Опасности работы повара»

**Цель:** изучить безопасные приемы труда, санитарии и гигиены.

**Задачи:** формирование представлений о некоторых видах опасных ситуаций связанных с работой повара, о способах безопасного поведения в них. Формирование представлений и освоение способов безопасного поведения. Расширение кругозора в части представлений о возможных опасностях, способах их избегания, способах сохранения здоровья и жизни.

**Ход:**

### 1. Вводная часть.

**Воспитатель:** Очень серьёзная опасность для людей, которые работают поваром, — это травмы и ожоги. Правил техники безопасности, которые позволяют избежать травм множество. Довольно часто повар получает порезы. Обычно страдает рука, в которой не держит нож. Порядок при работе и готовке на кухне – шаг к безопасности. Чтобы находиться на кухне было и комфортно, и безопасно, следует соблюдать не такие уж и сложные правила.

### Беседа «Требования техники безопасности на кухне»

**Воспитатель:** Приготовление пищи требует безупречной чистоты, тщательного соблюдения санитарно-гигиенических правил. Очень часто причиной заболеваний могут быть не только несвежие продукты, но и плохое состояние кухни, кухонного инвентаря и приспособлений, небрежность и неаккуратность, которые допускаются в процессе приготовления пищи. Существуют определенные правила работы на кухне: «Требования к содержанию помещения и оборудования», «Требования к лицам, приготавливающим пищу», «Требования к процессу приготовления пищи», «Требования к хранению пищевых продуктов».

### 2. Беседа «Опасности в работе повара»

**Воспитатель:** Каждая травма всегда неожиданна. Я уверена, что травму получал каждый из вас. Царапина, порез, ушиб, ожог. И кто же чаще всего бывает виноват в получении травмы? (*Мы сами.*) Часто вы не обдумываете свои поступки. И все наше неправильное поведение оборачивается непоправимой бедой. Какие чаще всего получает травмы повар?

Правила для детей:

- Если что-то упало, рассыпалось или разлилось, надо сразу убрать. Жидкость лучше вытирать бумажным полотенцем.
- Нож - это острый предмет. Обращаться с ним надо осторожно.

### 2. ТРИЗ «Плюсы и минусы профессии повар».

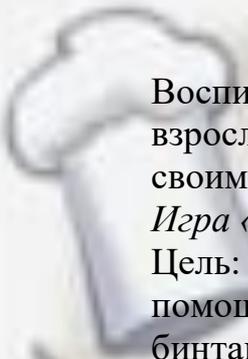
**Воспитатель:** Профессия повара очень ответственная и интересная. Давайте сейчас с вами найдем, что в профессии повара «хорошо», а что «плохо».

### 3. Игра «Опасно, неопасно».

**Цель:** учить детей отличать опасные жизненные ситуации от неопасных.

**Ход:** Выяснить, какие предметы на кухне опасны, какие неопасны. Дети делят предметы на две группы.

### 4. Рассказ воспитателя «Оказание первой помощи».



Воспитатель: Лечить детей должен врач, но если рядом нет ни врача, ни взрослых, то простую первую помощь ребенок может оказать себе сам или своим друзьям.

### *Игра «Скорая помощь»*

Цель: закрепить у детей знания и практические умения по оказанию первой помощи. Учить правильно пользоваться пластырем, йодом, зеленкой и бинтами, обрабатывать рану, промывать, накладывать повязку. Воспитывать доброжелательность, сочувствие, сострадание, стремление оказать помощь.

Оборудование: бинт, зеленка, йод, пластырь, полотенце, холодная вода, ватные палочки и диски.

Ход: Воспитатель обыгрывает с детьми ситуацию, когда человек порезал руку, ногу, разбил колено, локоть, попала соринка в глаз. По каждой ситуации отработывают последовательность действий.

### *Ситуация «Синяк, ушиб»*

Воспитатель: Самая распространенная травма это синяки и ушибы. Лечатся они очень просто: нужно положить на ушибленное место что-нибудь холодное: лед, смоченное холодной водой полотенце, повязку.

### *Ситуация «Ссадина»*

Если бывают ссадины, то сначала их надо промыть водой (желательно кипяченой). Когда ссадина подсохнет, то место вокруг неё смазывают йодом или зеленкой.

✓ Раны надо мазать йодом, а бутерброды маслом с медом

Практическое задание: обработка ссадины на ноге или руке (кукла).

### *Ситуация «Рана, порез»*

Раны и порезы отличаются от ссадин тем, что они глубже и кровь из них течет сильнее. Поэтому, промыв их водой и смазав место вокруг них йодом, надо заклеить их бактерицидным пластырем или забинтовать.

Всем понятно, что лекарства

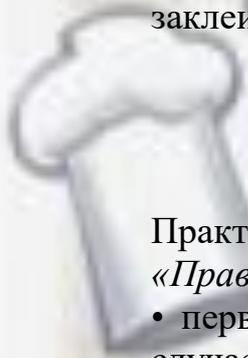
Без врача давать опасно

Но можно доверить любому ребенку

Пластырь, йод, бинты и зеленку.

Практическое задание: обработать порезы, применяя бинты и пластырь.

### *«Правила скорой помощи»*

- первым делом обязательно сообщите кому-либо из взрослых о несчастном случае;
  - если нужно - кричите, громко зови на помощь;
  - как можно скорее вызовите скорую медицинскую помощь сами или попросите об этом кого-нибудь взрослого.
- 
- 
- 