

Ахмерова Гузьялия Борисовна

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад комбинированного вида №77 «Бусинка»

ХМАО- Югра, г.Сургут

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ СТАРШЕГО ДОШКОЛЬНОГО
ВОЗРАСТА НА ТЕМУ: «МАЛЕНЬКИЕ ПОВАРЯТА»

Цель:

«Познание»

-Продолжать закреплять представления детей о продуктах питания.

«Коммуникация»

-Обогащать словарь именами:

Существительными: повар, поваренок, поварята, поварешка, колпак, разделочная доска, бульон, духовой шкаф, сковородка, лавровый лист, перец, терка, рецепт.

Прилагательными: рыбный, сырный, гороховый, мясной, свекольный, морковный, огуречный, капустный, клубничный, банановый, вишневый.

Глаголами: нашинковать, натереть, нарезать, печь, жарить, варить, приготовить, обжарить.

- Учить образовывать относительные прилагательные от существительных.



-Совершенствовать умения образовывать и употреблять имена существительные, единственного числа в родительном падеже.

-Продолжать учить, правильно употреблять в речи предлог « на».

-Формировать умение отвечать на вопросы полными предложениями, правильно согласовывая части речи.

-Учить составлять предложения по схеме и объединять их в рассказ.

-Развивать умение слушать, слышать и дифференцировать названия предметов и действий.

«Здоровье»

-Развивать умение определять качество продуктов, основываясь на сенсорных ощущениях.

«Безопасность»

-Расширять знания об источниках опасности в быту (газовая и электроплита, духовой шкаф)

«Социализация»

- Воспитывать чувство собственной значимости, уверенности в себе.

Предварительная работа:

Беседа на тему: «Продукты питания».

Рассматривание иллюстраций по теме.

Совместный просмотр мультипликационного фильма « Рататуй».

Заучивание пословиц, скороговорок.



Чтение произведений о продуктах питания.

Материал:

предметные картинки: разделочная доска, ножи, колпак, поварешка, кастрюля.

Одежда на каждого ребенка: фартук и колпак.

Карточки с изображением духового шкафа, сковородка, кастрюля. Муляжи овощей, тарелки, кулинарные книги.

Ход занятия:

Организационный момент:

Логопед: Отгадайте ребята загадку: «Ходит в белом колпаке

С поварешкою в руке

Он готовит нам обед,

Кашу, щи и винегрет».

- Правильно, это загадка о поваре. А как ласково можно назвать повара?
(Поваренок)

- Вот и вы сегодня будете поварятами (надевают колпаки и фартуки).

- Чем занимаются повара? – (Повара готовят еду).

- Сегодня мы будем готовить обед, который будет состоять из разных блюд.



Прежде чем, начать готовить, я бы хотела, чтобы вы мне помогли выбрать нужные предметы для работы повара. И ответили на вопрос, что нужно для работы повару?

На столе иллюстрации, ребенок выбирает одну и вывешивает на доску с помощью магнита.

Картинки: разделочная доска, нож, кастрюля, поварешка, тарелка, продукты, каска, машина, молоток, весы, шприц, мел.

- Логопед: Что это? (Это нож ...)

- Молодцы! Вы знаете, что нужно для работы повару. Пора начать готовить,

приготовим первое блюдо - суп.

(перед каждым ребенком, шаблон кастрюли, в центре предметные картинки на разносе: рыба, сыр, горох, мясо, курица, овощи).

- Какой суп ты сварил? (Я сварил рыбный суп...)

- Ах, какие ароматные супы у вас получились. Почувствуйте этот аромат. Сделайте глубокий вдох носом, выдох ртом.

- Ребята, для нашего организма необходимы витамины, их много в овощах, из которых мы будем готовить салаты. Перед вами стоит тарелка. Возьмите любой овощ и положите его на тарелку.

- Куда, Лиза положила огурец? (На тарелку)

- Из чего у тебя будет салат? (Салат у меня будет из огурца...).

- Салат из огурца, какой салат ? (Огуречный салат)



- Из чего у тебя будет салат? (Салат у меня будет из моркови...)

- Салат из моркови, какой салат? (Морковный салат)

- Молодцы!

Салаты готовы.

Подойдите к столу, а что можно приготовить на второе мы узнаем через игру «Будь, внимателен»

Перед детьми лежат картинки сковородка, духовой шкаф, кастрюля.

- Логопед: Что делают в кастрюле? (Варят).

- Что делают в духовом шкафу? (Пекут).

- Что делают на сковороде? (Жарят).

- Как вы думаете, могут ли эти на вид безобидные бытовые предметы, быть опасными для человека? (Да!)

- Что нужно делать, чтобы избежать опасных ситуаций на кухне? (не торопится, надевать защитную одежду, готовить вместе со взрослыми, соблюдать правила техники безопасности).

- Я буду задавать вопросы, а вы должны поднять карточку с правильным ответом.

- Что делаем с котлетами (рыбой), чтобы они были жаренные? (поднимают карточку со сковородкой) (Жарим).

- Что делаем с пельменями (курицей), чтобы они были варенные? (Варим).

- Что делаем с пирогом (тортом), чтобы он испекся? (Печем).



- Очень хорошо!

Теперь осталось приготовить напиток.

- Садимся за столы. Перед каждым из вас лежит лист и карандаш. (Игра "путаница") Вам нужно приготовленные фруктовые напитки разлить по нужным банкам, и узнать, в какой банке, какой напиток. Будьте внимательны!

-Какой напиток в первой банке, какой во второй банке ...

- Какой напиток ты налил в первую банку? (Я налил в первую банку вишневый напиток...)

- Очень хорошо!

-Для того, что бы сок был полезным и вкусным, нужно, чтобы фрукты и овощи были свежими. Как можно правильно подобрать свежие овощи и фрукты? (Потрогать, понюхать, внимательно рассмотреть)

- Фрукты не должны быть гнилыми, помятыми, отломленными, недозрелыми.

- У каждого повара есть свой секрет – это любимое, оригинальное блюдо. Сегодня я вас, тоже хочу научить готовить борщ.

-Вам нужно взять по одной схеме составить по ней предложение, затем мы из этих предложений придумаем рассказ «Как приготовить вкусный борщ».

Схема 1. Помыть руки, надеть фартук и колпак.



Схема 2. Взять кастрюлю положить мясо, налить воду, поставить на плиту и отварить.

Схема 3. Взять нож, нарезать лук, морковь обжарить на сковороде и положить в кастрюлю.

Схема 4. Накрошить картофель, капусту, положить в кастрюлю.

Схема 5. Натереть свеклу на терке, положить в кастрюлю, добавить по вкусу соль, перец, лавровый лист.

Ребенок объединяет все предложения и составляет рассказ с помощью схем.

- Молодцы! Вечерами, когда вся семья собирается за ужином, мама старается приготовить любимое блюдо всей семьи. Вот и я вам предлагаю вместе с мамой, на такой ужин, приготовить борщ по нашему рецепту.

А еще у многих мам есть кулинарная книга рецептов, и у вас теперь будет такая книга, я вам ее дарю. В ней уже записан с помощью схем наш рецепт. Дома вы приготовите по этому рецепту борщ, а какой он будет на вкус, поделитесь с нами позже.

