

СП « Детский сад Улыбка» ГБОУ СОШ с.Алькино

План – конспект открытого занятия в старшей группе
« Открывайте шире рот – мы готовим бутерброд»

Подготовила: воспитатель
Маннанова Гузьял Мухтабаровна

Цель: Развивать первоначальные представления социального характера и включать дошкольников в систему социальных отношений.

Задачи:

Обучающая

Уточнить и систематизировать знания детей о профессии повара

- *Формировать умение организовывать ролевую игру, комбинировать различные игровые сюжеты, в единый игровой сюжет.*

- *Расширять представления дошкольников о профессиях; познакомить с профессией повара, спецификой его труда; развивать желание трудиться вместе с взрослым; познакомить детей с процессом приготовления бутербродов.*

- **Развивающая**

- Развивать желание трудиться вместе с взрослым, формировать ответственность за выполнение трудовых поручений; развивать у дошкольников мышление и воображение; ловкость и быстроту

Воспитательная

Воспитывать интерес к продуктивной деятельности, умение работать вместе. Желание сделать приятное другому

- Воспитывать уважение к труду поваров
- продолжать воспитывать культурно-гигиенические навыки.
- *Проявлять отзывчивость воспитанников друг к другу в работе единой команды.*

Виды детской деятельности: игровая, продуктивная, коммуникативная, познавательно-исследовательская

Предварительная работа: экскурсия на пищеблок детского сада; беседа о профессии повара; рассмотрение инвентаря повара; выставка рисунков о работе повара;

Выставка рисунков «Профессии разные нужны»

Планируемые результаты: дети могут поддерживать беседы о профессиях, о любимых передачах, высказывать свою точку зрения, активно и доброжелательно взаимодействовать с воспитателем и сверстниками в решении игровых и познавательных задач.

Оборудование и материалы: ложки, тарелки, продукты для приготовления бутербродов(заранее нарезанные), коробка для колпака и фартука; бочонки из-под киндер сюрприза; интерактивный стол;

Ход игры:

Встреча гостей:(воспитатель)

Встречаем мы гостей

Радужно и сердечно,

Приветствия примите добрые слова

От детей детского сада « Улыбка»

1 ребенок:

« Добро пожаловать !»- мы говорим гостям

Здоровья , счастья и улыбок вам!

Посмотрите, посмотрите,

Как красиво все вокруг!

2 ребенок:

Утром ждали мы гостей

Со всех садиков друзей!

Любим мы гостей встречать,

Сладким чаем угощать

Воспитатель: Ребята, мы сегодня встречаем гостей, а когда приходят гости, то, что делают хозяева? (красиво наряжались, украшали свой дом, готовили подарки и вкусные угощения).

Я вам принесла красивую коробку. Интересно, что там? Давайте посмотрим.(колпак и фартук)

- Что это? Кому необходима эта одежда? Ответы детей(повару, кондитеру)

- Кто такой повар?(человек, который готовит еду)

- А кондитер кто?

(Кондитер - мастер по изготовлению сладостей. Торты, пирожные, печенье, пироги и многое другое.)

Воспитатель: Я предлагаю вам игру «Угадай профессию»

Показ слайдов:

1.Отгадать профессию по фрагменту из сказки « Золотая рыбка», « Портной», « Айболит»

2.Кто сочиняет музыку?(выбрать правильный рисунок- композитор, почтальон, строитель)

3. Кому в работе нужны кисти, мольберт и краски?(повар, художник, певец)

4.Кто главный человек в лесу? (лесник, учитель, дворник)

5.Кто добывает из-под земли полезные ископаемые? (доктор, водитель, шахтер)

6. Кто поможет найти нужную книгу?(воспитатель, полицейский, библиотекарь)

7.Кто готовит животных к выступлению в театре и цирке? (дрессировщик, пчеловод, дирижер)

8.Кто управляет самолетом?(космонавт, стюардесса, летчик)

9.Кто делает обувь и чинит старую? (сапожник, судья, продавец)

10.Кто пишет книги? (парикмахер, писатель, пожарный)

Воспитатель: Молодцы. С первым конкурсом очень хорошо справились, Предлагаю вам следующее задание «Назови блюда татарской кухни».

Презентация татарские национальные блюда

• Чак - чак. Традиционное свадебное лакомство. Угощение из теста с медом.

- Эчпочмак - небольшие пирожки- треугольники с картофельно – мясной начинкой.
- Кыстыбый -лакомство представляющееся из себя постные лепешки с начинкой из картофельного пюре, обильно смазанные сливочным маслом.
- На какое русское блюдо похож этот пирог? Зур - бәләш — пирог с мясом и картошкой, курник.

Воспитатель: Как вы думаете, какими качествами должен обладать повар? Конечно, повару необходимо обоняние. И сейчас проверим, как развито у вас это чувство.

Дидактическая игра : « Узнай по запаху»

Воспитатель: вам необходимо выбрать любой бочонок(из киндер сюрприза с дырочками), определить запах предмета, который находится в пробирке и назвать сам предмет. А для того ,чтобы почувствовать запах , предлагаю закрыть глаза. Дети выполняют задание.(чеснок, огурец, лук, кофе, лимон, перец,пустой)

Воспитатель: Замечательно, а мне хотелось бы узнать, какие нужно соблюдать техники безопасности при выполнении кулинарных работ? И почему? Тогда назовем самые основные правила.

Техника безопасности в игре «Смак».

- Надеть фартук и косынку.
- Убрать волосы под косынку.
- Не касаться нагретых частей посуды
- Не включать электроприборы без взрослого

- Ножи должны иметь тупые, округленные концы.
- Не подносить нож или острые предметы к лицу, не играть ими.
- Следить за тем, чтобы приборы не падали на пол.
- После окончания работы прибрать рабочее место, вымыть руки.

Воспитатель: Предлагаю размять наши пальчики, сделав гимнастику.

Пальчиковая гимнастика «Повар»

Как Федора Егоровна *Хлопают в ладоши в ритм текста.*

Угощение готовила.

С утра тесто месила, *Перекаты кулаками по столу.*

Капусту рубила, *Ребром ладони стучат по столу.*

Солью солила, *Изображают, как солят.*

Руками жала, *Сжимают и разжимают кулаки.*

Потом мешала, *Круговые вращения кистями.*

Тесто катала, *Изображают катание теста скалкой.*

Пироги лепила, *Изображают защипывание пирожков.*

В печь сажала, *Вытягивают руки вперед.*

Потом отдыхала. *Руки в замок перед грудью.*

Пироги вынимала, *Руки вперед, затем к себе.*

Нас угощала. *Разводят руки в стороны.*

Воспитатель: Какие, ребята, вы молодцы! Все задания вам под силу. А теперь приступим к самому интересному заданию.

Конкурс « Бутерброд»

(из предложенных продуктов дети должны сделать бутерброд и дать ему название.)

Подведение итогов

Воспитатель:

Раскроем секрет кулинарного чуда.

И дарим рецепт отличного блюда!

Готовить же блюдо следует так

(Советует вам команда

«Смак»):

Маленькой ложечкой вычерпай гнев...

Ложкой побольше добавь к блюду смех...

А ложечкой третьей — сними пену скуки...

Слезы горчат! Обойдемся без лука!

Юмора в блюдо насыпь от души...

Остроты добавь и слегка поперчи...

Самой большой ложкой щедро

полей Соусом «Шутка», и будет...

Все. Хорошее настроение

Воспитатель: Вам понравилось? Вы об этом кому расскажите?

А нашим гостям понравилось?

Угощение гостей, прощание.