

МДОУ «Детский сад №32 комбинированного вида»

**Конспект
совместной деятельности
по познавательному развитию
в старшей группе №3 «Лилии»
«Волшебная кулинария»**



Воспитатель: Кучкаруб Е.А.

пгт Ярега 2017 г.

Конспект образовательной деятельности

Ф.И.О. педагогического работника	Кучкаруб Елена Александровна
Место работы	МДОУ «Детский сад № 32»
Используемая общеобразовательная программа дошкольного образования	Программа «Детство» Т.И.Бабаевой
Возрастная группа	Старшая группа
Область основной общеобразовательной программы дошкольного образования	Познавательное развитие
Тема непосредственно образовательной деятельности	«Кулинарная академия»
Интеграция образовательных областей	Речевое развитие, художественно-эстетическое развитие, социально-коммуникативное развитие, физическое развитие.
Целеполагание	<p>Цель: формирование положительного отношения к труду.</p> <p><i>Обучающие задачи:</i> приобщать детей к реальным трудовым усилиям с получением результата в разнообразных трудовых процессах; формирование первичных представлений о труде повара, его роли в обществе и жизни каждого человека.</p> <p><i>Развивающие задачи:</i> развивать у детей умение планировать деятельность, достигая качественного результата; развитие трудовых навыков в изготовлении салата.</p> <p><i>Речевые задачи:</i> развитие свободного общения со взрослыми и детьми в процессе трудовой деятельности; развитие инициативы, самостоятельности, творческих способностей детей; монологической и диалогической речи.</p> <p><i>Воспитательные задачи:</i> воспитание ценностного отношения к собственному труду, труду других людей и его результату; воспитание трудолюбия, аккуратности, отзывчивости.</p>
Предварительная работа с детьми	<p>— чтение сказок «Чиполино», «Золушка», «Мужик и медведь», «Пых».</p> <p>— экскурсия на кухню;</p> <p>— сюжетно-ролевые игры «Магазин», «Семья», «Кафе»;</p> <p>— составление моделей приготовления пищи;</p>

	<p>— конкурс детских рисунков; — выставка овощей, поделок из овощей, фруктов; — Мультфильм «Смешарики» («Кулинария»).</p>
<p>Дидактическое обеспечение непосредственно образовательной деятельности</p>	<p><i>ПК, фартуки и колпачки для детей и воспитателя.</i> <i>Демонстрационный:</i> книга рецептов, овощи и фрукты, корзинки, модели трудового процесса приготовления фруктового салата, фото друга, картинки по технике безопасности при работе с кухонным ножом. <i>Раздаточный:</i> разделочные доски, пластмассовые ножи, салатники, ложки, вилки, салфетки. <i>Продукты:</i> бананы, яблоки, мандарины, киви, груша.</p>
<p>Методы и приёмы</p>	<p>Практические: дидактическая игра, индивидуальная работа Наглядные: схемы-модели, показ Словесные: рассказы детей, беседа, дидактическая игра.</p>
<p>Виды детской деятельности</p>	<p>Коммуникативная, познавательная, двигательная.</p>
<p>Этапы работы</p>	
<p><i>Вводная часть</i> Определение целей, которые ставит педагог перед детьми на данном этапе организованной образовательной деятельности: -описание методов мотивирования (стимулирования) познавательной активности детей в ходе организованной образовательной деятельности</p>	<p>I. Организационный этап. Дети свободно ходят по группе и играют в уголках по интересам. Входит воспитатель в одежде повара, в руках держит книгу с рецептами. Вид у него печальный и задумчивый. Садится на стул и рассматривает картинки из кулинарной книги. (Ребята подходят к воспитателю и спрашивают, что он делает) -Ребята, у меня есть друг, который работает на севере. И вот я узнала, что он скоро приезжает в гости. Показывает фотографию друга. -Вы знаете, на далеком севере вечная мерзлота, солнце светит, но не греет. Люди не могут вырастить свой урожай, поэтому у них возникает проблема со здоровьем – нехватка витаминов. Поэтому я хочу угостить его чем-то очень вкусным и очень полезным, чтобы поправить его здоровье.</p> <p>II. Мотивационно-ориентировочный этап. -Чем же мне угостить гостя? Воспитатель листает страницы книги. Вот, у меня есть даже книга, называется</p>

	<p>«Кулинария». Как вы думаете, что в ней написано? (Ответы детей)</p> <p>-В ней я могу узнать рецепты разных блюд из разных продуктов.</p> <p>- Прежде, чем начать готовить, каждый повар должен знать, всё о продуктах, о фруктах и овощах.</p> <p>- А вы знаете фрукты и овощи?</p> <p>-Мы поиграем с вами в игру. У меня здесь есть фрукты и овощи, которые нужно разложить на 2 корзины.</p> <p>Воспитатель ставит корзины и проводится игра «Разложи в корзины».</p> <p>-Как вы думаете, в какой корзине больше витаминов? (Ответы детей)</p> <p>- Вы правы. Овощи мы варим, поэтому часть витаминов овощи теряют при варке в горячей воде. А фрукты варить не надо. Поэтому полезные свойства витаминов сохраняются.</p> <p>- Так, какой салат мы с вами выберем. Ответы детей.</p> <p>Воспитатель и дети выбирают понравившийся фруктовый салат.</p>
<p><i>Основная часть</i></p> <p>-изложение основных положений нового материала;</p> <p>-описание методов, способствующих решению поставленных задач;</p> <p>-описание основных форм и методов организации индивидуальной, групповой деятельности детей;</p> <p>-постановка целей самостоятельной работы для детей;</p> <p>-определение возможных действий педагога в случае, если ему или детям не удастся достичь поставленных целей;</p> <p>-описание методов организации совместной деятельности педагога с учётом индивидуально-дифференцированных особенностей детей;</p> <p>-описание форм и методов достижения поставленных</p>	<p>III. Поисковый этап.</p> <p>- Посмотрите на эту схему приготовления салата. Она нам поможет, чтобы мы ничего не забыли (Показ схемы-модели)</p> <p>— Но что нам нужно сделать прежде, чем мы начнем готовить? (ответы детей). У повара должны всегда быть чистые руки.</p> <p>Дети протирают руки антибактериальными влажными салфетками.</p> <p>Воспитатель:</p> <p>— Дети, я вам приготовила фартуки и колпачки. Скажите для чего, повару такая одежда? (ответы детей).</p> <p>— Какие фрукты вы видите на нашем столе? Из каких фруктов мы будем делать фруктовый салат? (ответы детей).</p> <p>— Какое оборудование нам понадобится? (дети – перечисляют оборудование).</p> <p>Воспитатель напоминает о правилах безопасности работы с кухонным ножом.</p>

целей в ходе закрепления нового материала с учётом индивидуальных особенностей детей.

IV. Практический этап.

Воспитатель предлагает детям самим подобрать картинки к схеме приготовления салата.

-Что мы задумали? Приготовить фруктовый салат.

-Из каких продуктов? (Дети находят и называют нужные фрукты)

-Чем мы будем работать, какое оборудование нам понадобится? (Дети подбирают нужные картинки и доказывают свой выбор)

- Что мы должны будем делать сначала и потом? Подберите последовательность ваших действий.

-И в результате у нас получится фруктовый салат.

-А теперь пройдите за столы, выберите фрукт, который будете резать, возьмите нож и приступайте к работе.

Рассказ о киви в ходе труда

Киви один из тех фруктов, которые появились сравнительно недавно. Еще лет 20 назад об этом растении у нас мало кто знал.

Родина киви Китай. Съедая один киви в день, человек получает суточную норму витамина «С», который укрепляет иммунную систему, помогает бороться с заболеваниями и стрессами

Рассказ о мандаринах

Запах мандаринов напоминает нам о приближении новогоднего праздника. Несмотря на то, что сейчас мы можем купить мандарины круглый год, особенно вкусными и ароматными они кажутся зимой.

Мандарин напоминает нам теплое ласковое солнце, которого нам не хватает в холодное время.

В нашей стране мандарины выращивают на Кавказе. Мандарины богаты витамином «С», калием, магнием и кальцием.

Рассказ о бананах

Первые банановые плантации появились в Китае за несколько веков до нашей эры.

Путешественники из Европы с восхищением рассказывали об этом фрукте:

	<p>Сладкий как сахар, Сытный как хлеб.</p> <p>Но бананы не пригодны для длительной транспортировки, и только с изобретением железнодорожного транспорта, они распространились по всему миру.</p> <p>(Звучит музыка, воспитатель наблюдает и поддерживает детей, помогает им, подбадривает).</p> <p><i>Воспитатель показывает способы заправки салата, рассказывает о правилах подачи фруктового салата.</i></p> <p>- Фруктовый салат подают на стол в салатнике или на большом блюде, накладывают вилок и ложкой. Салат едят вилок.</p> <p>Воспитатель:</p> <p>— Посмотрите, какой у нас получился необычный, красивый и, наверняка, вкусный фруктовый десерт, приготовленный своими руками!</p> <p>— Сейчас мы будем пробовать, что у нас получилось.</p>
<p><i>Заключительная часть</i></p> <p>-подведение итогов организованной образовательной деятельности (организация рефлексии);</p> <p>-описание положительных действий детей;</p> <p>-определение перспективы использования полученных качеств.</p>	<p>V.Рефлексивно-оценочный этап.</p> <p>-Что мы с вами делали? Показ схемы-модели трудового процесса «Приготовления салата». (Ответы детей)</p> <p>-Что вы нового узнали? Где это вам пригодится.</p> <p>-У нас получилось то, что мы хотели?</p> <p>- Благодарю вас за работу. Вы мне очень помогли.</p> <p>- Теперь и вы можете приготовить это блюдо для родных или друзей.</p> <p>Звучит песня в исполнении группы «Барбарики» «У друзей не бывает выходных».</p>

