Задачи:

- Обучение дошкольников образованию относительных прилагательных.
- Расширять представления детей о профессии повар,его роли в обществе и жизни каждого человека;
- Учить понимать технологическую карту рецепта каши.
- Развитие зрительного восприятия.
- Развивать интерес к приготовлению пищи,
- Познакомить с термином «технологическая карта», «щепотка». Закреплять данные слова в словаре.
- формировать последовательную, грамматически правильную связную речь.

Игра «Есть у нас огород» в приёмной

Есть у нас огород	*(Круговые движения руками)*
Там морковка (тыква, помидор)	*(Руки тянут вверх)*
растёт,	*(Приседают)*
Вот такой вышины,	*(Руки сводят вместе ладошками*
Вот такой низины,	*вперед)*
Вот такой ужины,	*(Руки в стороны)*
Вот такой ширины,	*(Прыжки на правой ноге)*
Ты морковка поспеши	*(Прыжки на левой ноге)*
С нами вместе попляши.	

- Про что эта игра? (Про овощи). Где они растут на огороде. А все уже овощи на огороде собрали? (Да). На земле мы можем теперь наблюдать только с веток упавшие …. засохшие листья. Ребята, когда я сегодня шла на работу, то под моими ногами хрустели листья. Представляете?! А давайте сейчас зайдём в группу так осторожно, как будто под нашими ногами хрустят засохшие листья.

Заходим в группу.Здороваемся с гостями.

Звучат звуки шагов человека по опавшим осенним листьям. Садимся на стульчики. А звуки продолжаются.

Воспитатель: (*недоумённо*) Ребята, кто ещё ходит?

На экране появляется Красная Шапочка с корзинкой.

Воспитатель: Вы узнали нашу гостью? (Красная Шапочка)
Куда же она направляется? (к бабушке, отнести гостинцы)
Какие гостинцы у неё для бабушки? (Пирожки и горшочек масло)
Ребята, в сказке говорится- с какой начинкой у неё пирожки? (Нет)
Давайте пофантазируем. И в этом нам помогут подсказки. Я буду называть предмет, а вы должны правильно назвать начинку. Отвечает только тот, кому кидаю мяч.

Упражнение "Пирожки с начинкой"

(Дети по названию продукта называют начинку, образуя соответствующее прилагательное.)

Слова: вишня, малина, клубника, слива, груша, яблоко, облепиха, ананас, смородина, абрикос, персик, морковь, тыква, капуста, картофель, грибы, творог, мясо, рыба.

Воспитатель: Ребята, кто Красной Шапочке испёк пирожки? (Мама)
А нам в детском саду кто печёт пирожки? (Повар)
Какие блюда нам готовят повара в детском саду? (ответы детей)
Кто такой повар? *(Ответы детей: повар — это человек, который готовит еду)*.
Как вы думаете, любой человек может работать поваром? *(ответы детей с объяснением)*.
Воспитатель:Чтобы стать поваром люди учатся несколько лет. Он должен знать,как правильно приготовить то или иное блюдо.
Поэтому, повар – это МАСТЕР по приготовлению еды.
Воспитатель: Как вы думаете, что помогает поварам при приготовлении определённого блюда- откуда они знают сколько нужно положить соль, сахара или крупы при приготовлении каш? (пользуются рецептом)
Только у поваров это называется - *технологическая карта.* Это лист, с описанием технологического процесса приготовления блюда.В какой именно последовательности, в каком порядке нужно готовить определённое блюдо, сколько времени нужно готовить, чтобы оно оставалось полезным для нашего организма.
Воспитатель: Итак, что такое технологическая карта?
Ребята, а как вы думаете, у нас получится с вами прочитать технологическую карту какого-нибудь блюда?
Тогда я приглашаю вас в школу «Юных поваров».
А вот, чтобы узнать о каком блюде сегодня пойдёт речь, отгадайте загадку.
Бывает овсяная, «Дружба», пшеничная.
Полезная очень, На завтрак — отличная.
Ее мы съедим И запьем простоквашей.
О чем же загадка? Конечно про… (Кашу)

На экране появляется технологическая карта приготовления рисовой каши.
Воспитатель:Ребята, технологическую карту какой каши мы сейчас будем прочитывать, проговаривать. (Рисовой)
- Давайте разберём, что нам понадобится для приготовления молочной рисовой каши. Отвечаем полным ответом, как настоящие повара. (Для приготовления молочной рисовой каши нам понадобится рис, вода, молоко, соль, сахар, масло).
- Что нужно сделать сначала? (Промыть рис)
- Потом пересыпать его в кастрюлю и залить двумя стаканами воды.

- Поставить на плиту и варить.
- Сколько минут? (20 минут.)
- Что мы потом делаем? (В кастрюлю с рисом наливаем молока, чтобы покрыть весь рис)
- Что означает следующая картинка? (время варки в молоке – 5 минут)
- Что дальше делаем? (В конце варки добавляем соль)
-Можете сказать сколько соли нужно?

Воспитатель: Когда мы берём что-то тремя пальцами: большим, указательным и средним, это называется щепотка.Т.е. это столько, сколько может поместиться между плотно сложенными тремя пальцами.

-Покажите, что значит щепотка? (показывают)
- О чём следующая картинка говорит? (Добавляем сахар)
- Сколько сахара нужно? (на вкус)
- О чём говорит последняя картинка? (Перед подачей можно добавить кусочек сливочного масла, ягоды, фрукты или орехи.)
- И в конце обязательно пожелаем- Приятного аппетита!

Воспитатель: Вот мы с вами и узнали технологию приготовления рисовой молочной каши. И из вас получатся настоящие поварята, а не такие, как поётся в песне «Варись, варись кашка», по музыку которой предлагаю потанцевать.

Танцуют.

Воспитатель: Ребята, кто хочет попробовать себя в роли настоящего повара и рассказать процесс приготовления молочной рисовой каши. Предлагаю поиграть в телепередачу «Юные повара»

Ребёнку надевается поварской колпак и он через экран телевизора рассказывает. (3-4 человека)

Воспитатель: Ребятки, а кто не запомнил процесс приготовления молочной рисовой каши?

На экране появляется знак вопроса.

Воспитатель: Настало время телевикторины. Я буду главным поваром.Посмотрю как вы справитесь с моими вопросами.

- ✓ С рецептом какой каши мы сегодня познакомились?
- ✓ Что такое щепотка?
- ✓ Что помогает повару правильно приготовить любое блюдо?
- ✓ Сможете ли вы теперь сами с небольшой помощью мамы приготовить кашу? (Да)
- ✓ Почему детям нельзя одним готовить кашу на плите?

Воспитатель: Вы замечательно справились с моими вопросами и с успехом закончили наше занятие в школе юных поварят. И за это я хочу наградить вас медалью «Юный повар»!

Воспитатель вручает медали.

MILK

Alizy.Club

20
HAPPY
TIME:)

EGIDIUS.RU
5