Муниципальное дошкольное образовательное автономное учреждение

детский сад общеразвивающего вида с. Наумовка

муниципального района Стерлитамакский район

Республика Башкортостан

**Конспект**

**Организованной образовательной деятельности**

**«Продукты питания»**

**в старшей группе**

Провела:

Лутфуллина Лилия Илдаровна

**Цель:** Создание условий для развития познавательной **деятельности воспитанников**  в процессе изготовления изделий из теста. Ознакомление с технологически правильным процессом приготовления башкирского национального блюда баурсак.

**Образовательные области:** Познавательное развитие (ведущая), речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, физическое развитие.

**Задачи:**

**Образовательные:**

Уточнить и расширить представления детей о продуктах питания;

учить образовывать слова с помощью уменьшительно-ласкательных суффиксов.

Учить различать понятия *«варить»* -*«жарить»* - *«печь»*.

**Развивающие:**

Развивать умение анализировать, сравнивать, выделять характерные, существенные признаки предметов.

Закрепить умение использовать в речи все пройденные виды предложений, отвечать на вопросы

Закрепить знания детей о молочных, мясных и мучных продуктах, о способах их приготовления

**Воспитательные:**

Воспитывать умение работать в коллективе, пробудить интерес к изготовлению пищи.

Воспитывать умение слушать, слышать и понимать поставленную задачу;

**Основные виды деятельности**: коммуникативная, познавательно – исследовательская, восприятие художественной литературы, игровая, двигательная, продуктивная, трудовая.

**Материал и оборудование:** Предметные картинки по теме, ноутбук, проектор, видеофильм, технологическая карта, бумага формата А2, карточки с изображением продуктов; фартуки, шапочки на каждого ребенка и 1 взрослого, дощечки, стека, тесто готовое, ингредиенты для изготовления теста: яйцо, сахар, сода, лимонная кислота, мука; книга с рецептами; влажные салфетки; мяч, флажок; баночки, ложки, подкладные листы, поднос, тарелка, готовый баурсак.

**Предварительная работа**: беседа с детьми о продуктах питания, знакомство с молочными, мясными и мучными продуктами и способами их приготовления; рассматривание картинок и иллюстраций по теме; наблюдения детей за работой повара в детском саду во время экскурсии на кухню; чтение художественной литературы.

**Ожидаемый результат:** имеют представления о продуктах питания; знают

о молочных, мясных и мучных продуктах, о способах их приготовления; умеют работать в коллективе.

**Организационный момент:**

Воспитатель: Собрались все дети в круг.

Я – твой друг и ты – мой друг.

Крепко за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся.

Воспитатель: Здравствуйте, милые дети, вы всех прекрасней на свете.

Дети: Здравствуйте.

Воспитатель: Ребята, давайте с вами познакомимся. Меня зовут Лилия Илдаровна, а как вас зовут мы сейчас узнаем

Воспитатель: Посмотрите, у меня есть флажок, сейчас мы его будем передавать друг другу и называть свое имя. Ты флажок возьми, свое имя назови

Дети: Дети называют своё имя.

Воспитатель: Ну вот и познакомились

Воспитатель: Ребята, сейчас я загадаю вам загадки, а вы найдите картинку-отгадку.

"Отгадать легко и быстро:

мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

а бывает подгорелый". (Хлеб)

Белая водица

Всем нам пригодится.

Из водицы белой

Всё, что хочешь, делай:

Сливки, простоквашу,

Масло в кашу нашу,

Творожок на пирожок,

Кушай, Ванюшка, дружок! (Молоко)

Прицепились к паровозу

Вкусные вагончики.

Каждый ароматен, розов,

Сочные батончики.

Все мясные, в толстой шкурке,

И вчера достались Мурке. (Сосиски, сардельки)

Мы на хлеб его намажем  
И добавим к разным кашам.

Кашу не испортят точно

Бело-желтые кусочки. (Масло)

Воспитатель: Правильно, молодцы!

Воспитатель: Ребята, как можно назвать все что вы угадали одним словом? (Продукты питания).

Воспитатель: Скажи мне, пожалуйста, как называются продукты, которые делают из молока? (Молочные).

Воспитатель: Какие молочные продукты вы знаете? (Молоко, масло, кефир, сметана, творог, йогурт, сливки)

Воспитатель: Давайте, поиграем с вами в игру.

**Дидактическая игра «Скажи ласково»**

Цель: учить образовывать слова с помощью уменьшительно-ласкательных суффиксов.

Творог - творожок

Сыр - сырок

Молоко - молочко

масло – маслице  
сметена – сметанка  
кефир – кефирчик

Воспитатель: Ребята, а вы знаете, как делаются эти молочные продукты? (Ответы детей)

Воспитатель: Сейчас мы с вами посмотрим

**Видеофильм «Молокозавод»**

Воспитатель: Ребята, а как называются продукты, которые делают из мяса? (Мясные)

Воспитатель: У вас есть любимые мясные продукты? (Ответы детей: Колбаса, сосиски, сардельки, ветчина, шашлык)

Воспитатель: А где мы покупаем продукты? (Ответы детей)

Воспитатель: В нашем магазине перепутались молочные и мясные продукты. Нам нужно их распределить. В оранжевую корзину мы складываем молочные продукты, а в синию – мясные.

Воспитатель: Давайте проверим, правильно ли вы распределили продукты. Молодцы.

Воспитатель: Я буду вам задать вопросы, а вы быстро на них отвечать

**Игра с мячом «Скажи правильно»**

Одна котлета –много котлет

Одна сарделька –много сарделек

Одна ветчина – много ветчины

Одна сосиска –много сосисок

Задание действие

Что делают с мясом- жарят, варят, тушат

Что делают с котлетой - жарят

Что делают с сосиской –тушат, жарят

**Дидактическая игра «Сосчитай до пяти»**

Одна котлета, две котлеты, три котлеты, четыре котлеты, пять котлет

Одна сарделька, две сардельки, три сардельки, четыре сардельки, пять сарделек.

Одна сосиска, две сосиски, три сосиски, четыре сосиски, пять сосисок.

Воспитатель: Молодцы!

Воспитатель: Ребята, отгадайте загадку

Можно что-нибудь испечь

Для знакомства и для встреч,

Подружиться чтоб помог,

Сладкий испеку... (пирог)

Воспитатель: Из чего замешивают тесто на пирог? (Из муки)

Воспитатель: А из чего получают муку? (Из зерна)

Воспитатель: Что еще можно испечь из теста? (Батон, пряник, баранку, печенье, торт, булочки)

Воспитатель: А как называются продукты которые делают из муки? (Мучные продукты)

**Пальчиковая гимнастика «Хлеб»**

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*

 А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*

 Пирожки и плюшки, (*Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*

 Сдобные ватрушки,

 Булочки и калачи –

 Всё мы испечём в печи. (*Обе ладошки разворачивают вверх*)

 Очень вкусно! (*Гладят живот)*

Воспитатель: Ребята, у меня для вас есть сюрприз.

Воспитатель показывает Книгу рецептов.

Воспитатель: Как вы думаете, о чем это книга? (Ответы детей)

Для чего она нужна? (Ответы детей)

Обобщает ответы детей: Это «кулинарная» книга, еще такие книги называют «Книга рецептов».

Воспитатель: Как Вы считает, что такое «рецепт»? (Ответы детей)

Обобщает ответы детей:

Рецепт - это совет как приготовить то или иное блюдо. В книге  находятся волшебные истории и вкусные задания.

Воспитатель: А чтобы правильно приготовить блюдо, нам нужна технологическая карта.

Технологическая карта- это карта, где написан рецепт и процесс изготовления блюда.

Воспитатель: Давайте рассмотрим технологическую карту для приготовления булочек.

Воспитатель: Как вы думаете, что нужно для того, чтобы испечь булочки? (Ответы детей)

Воспитатель: Да. Для приготовления булочек нам понадобятся: кефир, сахар, пищевая сода, масло, мука.

Давайте рассмотрим процесс изготовление булочек. Для этого

мы смешиваем продукты, чтобы получились у нас булочки. Первое – в кефир добавляем сахар для усиления вкуса. Перемешиваем, потом мы добавляем соду –сода для того чтобы булочки были пышными, затем добавляем масло, муку и замешиваем крутое тесто. Из теста делаем булочки. Затем запекаем в духовке.

Воспитатель: А сейчас я вам предлагаю составить свою технологическую карту и по ней приготовить национальное башкирское блюдо баурсак.

Воспитатель: Как вы думаете, что нужно для того чтобы приготовить баурсак? (Яйцо, пищевая сода, сахар, лимонная кислота и мука.

Дети составляю технологическую карту.

Воспитатель: А сейчас я вам предлагаю приготовить баурсак по вашим технологическим картам.

Воспитатель: Что мы должны сделать перед началом работы? (Ответы детей)

Воспитатель: Правильно, мы должны надеть шапочки и нарукавники и помыть руки, у нас нет возможности помыть руки водой, поэтому мы возьмем салфетки влажные и хорошо их вытрем.

Воспитатель: Итак, начинаем готовить баурсак.

Сначала берем яйцо и хорошо перемешиваем. Что стало с яйцом? (Оно стало однородным). Возьмем соду и погасим ее лимонной кислотой. Что случилось с содой? Да, на ней появились пузырьки, она шипит. Это нужно для того, чтобы наше тесто стало пышным. Добавляем сахар, масло перемешиваем и добавляем муку. Что мы видим? Да, тесто стало густым.

Воспитатель: Ребята, для того чтобы замесить крутое тесто нужно добавить побольше муки и помешать руками, но мы не будем с вами пачкать руки, у меня есть готовое такое тесто. Возьмите его. Сейчас мы его раскатаем в колбаску, и нарежем. Посмотрите, что у нас получилось. Сейчас мы его сложим на поднос и отправим жарить.

Воспитатель: Возьмите салфеточки , хорошо вытрите руки.

Итог.

Воспитатель: Ребята, что нового, интересного вы сегодня узнали? Что такое технологическая карта? Что вам больше всего понравилось? ( Ответы детей).

А вот и наш баурсак. Я предлагаю вам пойти в группу и попить чай.