**Конспект сюжетно-ролевой игры «Юные поварята».**

**Цель игры:**

Через игру закреплять и углублять интерес детей к профессии повара, воспитывать уважение к труду, умение работать в коллективе, расширять кругозор, развивать творческое мышление, воображение.

**Задачи:**

**1.**Учить детей расширять границы сюжетно-ролевой игры «Повар» новыми поворотами сюжета, планировать развитие событий, изменять сюжет (если надо) в более интересное течение игры.

**2.**Развивать фантазию и знания о профессии повара, поощряя инициативу, находчивость и самостоятельность.

**3.** Обогащение словаря детей словами: (замесить, настояться).

**4.** Развивать диалогическую речь.

**5.** Воспитывать желание доставлять радость людям, удовольствие от того, что ты приготовил еду и накормил ею других.

**Оборудование к игре:**

Игровой модуль «Кухня»: плита, мойка полотенце, скатерть, прихватка, колпачки поварят, фартуки.

Посуда: тарелки, чашки, ложки, салфетки.

Продукты: мука, вода, соль, тесто.

воображение и чувство детей.

**Предварительная работа:**

1. Рассказы воспитателя, о профессии повара.

2. Беседы: о правилах этикета, сервировке стола, правилах поведения в общественных местах

3. Чтение художественной литературы, В. Маяковский «Кем быть?», загадки о профессии повара.

4. Рассматривание иллюстраций, картинок с изображением профессии повара.

5. Дидактические игры «Поход в гости», «Сервируем стол», «Вежливые слова»; «Кем быть?», «Угадай профессию».

6. Заучивание стихотворения о поварах.

**Ход занятия:**

*Воспитатель:*ребята, сегодня мы с вами побольше познакомимся с профессией, а с какой вы узнаете- отгадав мою загадку.

Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды? (Дети-Повар)

*Воспитатель:*ну конечно это повар. А кто такой повар, давайте послушаем ребят, они выучили стихотворения о профессии повар.

1. Ребенок.

Кто в столовой самый нужный?

Кто готовит сотни блюд?

Все ответят сразу дружно:

Его поваром зовут.

2. Ребенок.

Повара уж очень ловко

Чистят ножиком морковку,

Сыр на крупной терке трут:

Взад-вперед, то там, то тут.

3. Ребенок.

Суп мешают поварешкой

И толкушкой мнут картошку

Режут ножиком укроп

Вжик-вжик-вжик и в миску оп!

5. Ребенок.

Жарит, парит и печёт –

Вот пирог, вот каша.

И за то ему почёт,

Благодарность наша!

*Воспитатель:*Молодцы ребята, а как вы думаете, готовить – это просто? (Ответы детей.)

**Воспитатель:**Согласна. На самом деле, готовить – это очень ответственное занятие! Чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. И на первых порах не всегда всё у них получается хорошо, случаются и ошибки.

*Воспитатель:* А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?

*Ребята:*В специальную.

*Воспитатель:* Правильно, повар должен быть одет в специальную одежду: фартук и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы.

*Воспитатель:* А как вы думаете, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить?

*Ребята*: Моет.

*Воспитатель:* Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.

*Воспитатель:*

А для кого готовят повара? (Ответы детей: для людей, для гостей).

А вы знает, как гости должны вести себя вести за обеденным столом? (Ответы детей).

В гостях и дома за обедом.

Говорить нельзя с соседом,

Не нужно чавкать и сопеть,

А также головой вертеть.

*Воспитатель:*Давайте сегодня мы с вами поиграем кто- то будет поварами, а кто-то гостями.

**Распределение ролей:**

Распределим роли при помощи специальных карточек, у кого на карточке буде нарисован колпачок повара, то будет поваром, а у кого пирожок, то будет гостем.

*Воспитатель:*

Вот мы с вами распределили роли, а перед тем, как начать играть, давайте с вами разомнемся:

*Воспитатель 1:*Сегодня я буду шеф- поваром. Шеф повар- это тот, кто руководит работой других поваров, делает им подсказки. А вы будите внимательно меня слушать.

*Воспитатель 2:* Ребята, я сегодня буду вашим стилистом, я помогу вам подобрать наряды, в которых вы отправитесь в гости. (дети начинают одевать наряды)

Ребята моют руки и проходят к столу.

*Воспитатель:*Ребята, а когда приходят гости, чем их обычно угощают?

*Ребята:*булочками, пирожками, печеньем, чаем.

*Воспитатель:* а давайте сегодня приготовим пирожки.

А для этого нам необходимы посуда и продукты, из чего мы с вами будем готовить.

Нам понадобится миска, в которой мы с вами будем замешивать тесто, венчик.

Продукты: мука, вода, соль.

Смешиваем все продукты.

Дети замешивают тесто.

*Воспитатель:* а пока наше тесто для пирожков настаивается, давайте поучимся, как мы с вами будем лепить пирожки.

**Пальчиковая гимнастика «Печем пироги»**

Тесто мнем, мнем, мнем - ребенок поочередно давит кулачками

воображаемое тесто

Тесто жмем, жмем, жмем – резко сжимать пальцы в кулаки и разжимать их,

сначала одновременно, потом поочередно.

Пироги мы испечем! – руками «лепим пироги», как бы перекладывая из

одной ладошки в другую.

*Воспитатель:*берите тесто и помогайте мне лепить пирожки. С чем бывают пирожки?

*Дети:* с картошкой, с капустой, с повидлом.

Берем тесто и формируем пирожки.

Дети берут тесто и формируют пирожки.

Когда каждый ребенок сформировал по одному пирожку, воспитатель задает *Воспитатель:*Пирожки будем класть на противень, как у мамы на кухне.

Воспитатель: а скажите в чем пекут пирожки?

*Ребята:* в духовке.

А где же у нас будет духовка? Включай побыстрей! Поставили пироги.

Воспитатель: ой кажется гости уже пришли.

Танец хоровод «Пирожки»

*Воспитатель:*

-Хорошо потанцевали. А как там наши пирожки?

Смотрит в духовку:

-Пирожки уже зарумянились, они готовы. Я сейчас их вытащу из духовки. Осторожно, горячо! Воспитатель берёт прихватку и достаёт «горячие» пирожки из духовки.

*Воспитатель наклоняется над противнем и нюхает пирожки:*

- Понюхайте, как вкусно пахнут наши пирожки.

Дети нюхают пирожки.

*Воспитатель:* Пирожки пшеничные, пирожки отличные!

До чего же хороши, с пылу, с жару, из печи!

Поставим противень на стол остывать.

Давайте, попьем чаю с пирожками.

Дети сервируют стол посудой и приборами. Поварята готовят обед. В процессе игры воспитатель помогает детям ненавязчивыми советами.

**В конце игры проводим анализ.**

Ребята, вам понравилось сегодня быть поварами? (Ответы детей.) А что вам больше всего понравилось и запомнилось? (Ответы детей.) Благодарю вас, ребята. Вы все были внимательны, сообразительны и находчивы. Наблюдайте за тем, как готовят ваши мамы.

1. Из каких продуктов вы делали тесто?

2. Как вы думаете профессия повар интересная? (ответы детей).

3. Нужна ли эта профессия людям? (ответы детей).

4. Как вы думаете, каким человеком должен быть повар? (аккуратным, добрым, внимательным). Правильно, у него всегда чистая одежда, чистые руки, повар внимателен в приготовлении каждого блюда.

5. Вам понравилась эта игра? Мы с вами обязательно еще раз поиграем в эту игру, только уже поменяемся ролями.