

Структурное подразделение ГБОУ СОШ № 4 г.о. Чапаевск – детский сад  
№20, реализующее основные общеобразовательные программы  
дошкольного образования

**Конспект непосредственно образовательной деятельности  
по теме: "Детское кафе"**

Возраст воспитанников: 5 - 6 лет (старшая логопедическая группа)

Автор: Миронова Татьяна Юрьевна, учитель - логопед

2015 - 2016 учебный год

## **План - конспект непосредственно образовательной деятельности по теме: "Детское кафе"**

**Цель:** расширение представлений дошкольников о профессиях людей, работающих в кафе, их необходимости и значимости.

### **Коррекционно – образовательные задачи:**

- познакомить с профессиями людей, работающих в кафе, с действиями, которые они выполняют, с атрибутами и результатами их деятельности;
- активизировать и расширять словарь по темам: профессии, посуда, продукты питания;
- учить выполнять действия, выполняемые сотрудниками кафе (раскладывать, насыпать, мыть, очищать, нарезать, перемешивать, накрывать и т.д.)
- закрепить навык составления простых предложений по вопросам, по демонстрации действий;
- учить составлять рассказ с опорой на алгоритм.

### **Коррекционно – развивающие задачи:**

- развивать логическое мышление (нахождение лишнего, определение последовательности действий);
- развивать грамматический строй речи (словообразование существительных суффиксальным способом; употребление относительных прилагательных; согласование числительных с существительными).

### **Воспитательные задачи:**

- воспитывать желание выполнять трудовые поручения;
- обучать доведению начатого дела до конца;
- формировать навыки взаимодействия, сотрудничества, коллективного претворения общего замысла;
- развивать активность, инициативность самостоятельность.

**Оборудование и материалы:** посуда (хлебница, конфетница, солонка, сахарница, сухарница, салфетница, салатница); салфетки, тарелки, ложки, вилки, ножи, блюда, чашки, разделочные доски по количеству детей; салфетки, хлеб, соль, сахар, конфеты, сухари, мандарины, груши, бананы, виноград, пряники, печенья, зефир, вафли (для приготовления салата и для угощения); картинки с изображением людей разных профессий (мастер чистоты, повар, официант, учитель, врач, художник, парикмахер); детское меню; алгоритм накрывания на стол; алгоритм приготовления фруктового салата; фартуки, поварские колпаки и бабочки для официантов по количеству детей.

### **Предварительная работа с воспитанниками:**

Проведение экскурсий, целевых прогулок по ознакомлению дошкольников с трудом взрослых, с профессиями; просмотр презентаций о профессиях; рассматривание предметов помощников в профессиональной деятельности работников и выполнение действий с ними; чтение художественной литературы по ознакомлению детей с профессиями; отгадывание загадок о профессиях, атрибутах профессий.

**Общая продолжительность НОД: - 25 минут**

### **Ход НОД**

#### **I Орг. момент.**

Ребята, вы ходили когда -нибудь в кафе?

Для чего ходят в кафе?

Какие праздники можно отмечать в кафе?

Существует такой праздник - Всемирный день детей. Появился этот праздник, когда генеральная ассамблея ООН приняла декларацию прав ребенка и конвенцию о правах ребенка. Я предлагаю вам пойти в кафе и отметить этот праздник.

#### **II Основная часть.**

##### **1. Введение в ситуацию.**

Входим в кафе.

Ребята, посмотрите какой здесь беспорядок. Посуда и продукты разбросаны на столе. Нет ни одного сотрудника кафе.

Что же здесь случилось?

Где же все сотрудники кафе?

Неужели мы не сможем отметить Всемирный день детей?

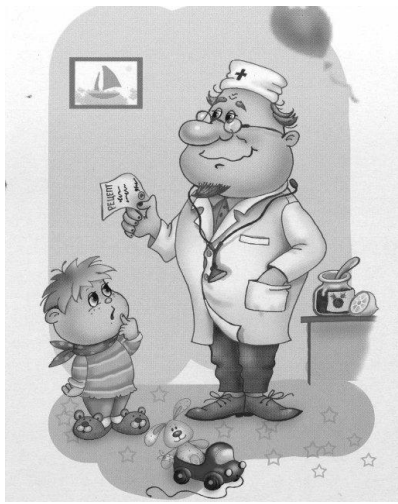
Что же нам делать? (мы сами станем работниками кафе)

##### **2. «Нахождение лишнего»**

А вы знаете, кто работает в кафе?

Предлагаю вам выбрать, люди каких профессий работают в кафе, а кто здесь лишний. (по картинкам)





Что делает мастер чистоты? Что делает повар? Что делает официант?  
Почему в кафе не нужен учитель? А где он должен работать?  
А почему вы не выбрали врача? Где он должен работать?  
Почему в кафе не нужен художник? А где он должен работать?  
Почему в кафе не нужен парикмахер? А где он должен работать?  
Предлагаю вам самим стать работниками кафе. Хотите?  
Подумайте, кем мы станем сначала? (мастерами чистоты)  
Почему? (чтобы навести в кафе порядок)













### **3. «Работа мастеров чистоты»**

Чтобы стать мастерами чистоты нам нужно надеть специальную одежду. Какую? Превращаемся в мастеров чистоты (надеваем фартуки).  
Мастера чистоты, наведите, пожалуйста, порядок в кафе, разложите продукты каждый в свою посуду.  
Что ты делаешь? (я кладу хлеб в хлебницу; сухари в сухарницу, салфетки в салфетницу, конфеты в конфетницу; я насыпаю соль в солонку, сахар в сахарницу).  
Молодцы! Теперь в кафе порядок. Кем мы должны стать дальше?

### **4. «Читаем меню»**

Чтобы стать поварами нам нужно надеть специальную одежду. Какую?  
Превращаемся в поваров (надеваем поварские колпаки).  
Ребята, а повара в кафе работают прямо в зале или на кухне?  
Переходим на импровизированную кухню.  
Как вы думаете, каждый из вас может быть поваром?  
А что должен уметь делать повар?  
Какие качества нужны, чтобы работать поваром? (он должен быть чистоплотным, аккуратным, внимательным, у него должна быть хорошая память, чтобы запоминать разные рецепты, он должен уметь фантазировать, чтобы украшать блюда...)

Ребята, посмотрите, какое меню я нашла здесь на кухне.  
Что готовили здесь повара?

МЕНЮ	
	
	
	
	
	
	

(Суп из курицы - куриный; суп из рыбы - рыбный, суп из гороха - гороховый; суп из грибов - грибной; суп из мяса - мясной; суп из лука - луковый; запеканка из капусты - капустная; котлеты из мяса - мясные; салат из овощей - овощной; пюре из картофеля - картофельное; сок из апельсинов - апельсиновый; сок из клубники - клубничный)

А мы с вами сможем приготовить такие блюда?

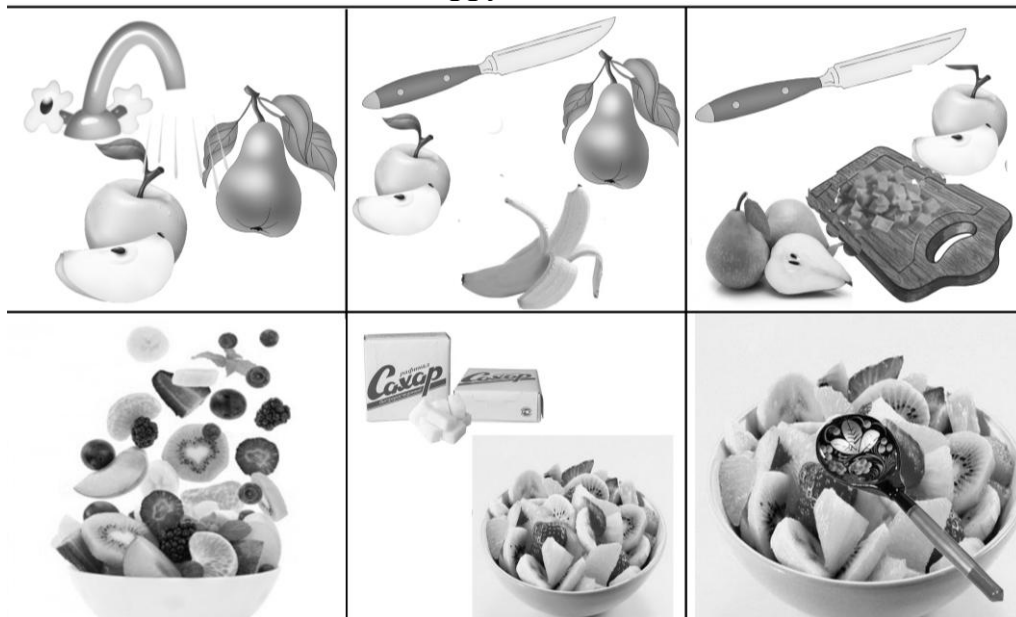
Почему не сможем? (нет плиты, нет соковыжималки, нельзя пользоваться спичками).

Мы можем приготовить салат. Предлагаю вам приготовить фруктовый салат.

## 5. «Работа поваров»

Поможет нам приготовить фруктовый салат - алгоритм приготовления.

### Готовим фруктовый салат



Посмотрите на алгоритм и скажите мне, что нужно сделать сначала?  
(сначала фрукты надо вымыть)

Что нужно сделать потом? (потом фрукты надо очистить от кожицы)

Что будем делать дальше? (потом фрукты надо порезать)

Что нужно сделать потом? (потом фрукты надо выложить в салатницу)

Что будем делать дальше? (потом фрукты нужно посыпать сахаром)

Что нужно сделать в конце? (салат нужно перемешать, и он готов)

Проходите за стол, давайте приготовим салат.

Что ты делаешь? (я мою бананы...)

Фрукты у нас вымыты. Что будем делать потом? (очищать фрукты от кожицы)

Что ты делаешь? (я чищу мандарин...)

Что нужно сделать дальше? (фрукты надо порезать)

Что ты делаешь? (я режу банан; я разделяю мандарин на дольки; я отрываю виноград от веточек...)

Что будем делать дальше? (выложим порезанные фрукты в салатницу);  
(посыплем фрукты сахаром); (в конце салат нужно перемешать, и он готов).

Какой салат у нас получился? (разноцветный, красивый, красочный, сочный, вкусный, ароматный, аппетитный...)

Как мы его делали?

Молодцы! Работу поваров мы выполнили.

Кем мы должны стать дальше?

## 6. «Работа официантов»

Чтобы стать официантами нам нужно надеть специальную одежду. Какую? Превращаемся в официантов (надеваем бабочки)

Прошу вас накрыть на стол.

Поможет вам последовательно все разложить алгоритм накрывания.



Посчитайте, сколько у нас будет посетителей.

Что мы будем раскладывать сначала? (салфетки)

Что будем раскладывать потом? (тарелки, вилки, ложки, блюда, чашки)

Разложите приборы, правильно отсчитав их (1 салфетка, 2 салфетки, 3 салфетки, 4 салфетки, 5 салфеток, 6 салфеток; 1 тарелка, 2 тарелки, 3 тарелки, 4 тарелки, 5 тарелок, 6 тарелок; 1 вилка, 2 вилки, 3 вилки, 4 вилки, 5 вилок, 6 вилок; 1 ложка, 2 ложки, 3 ложки, 4 ложки, 5 ложек, 6 ложек; 1 блюдо, 2 блюда, 3 блюда, 4 блюда, 5 блюд, 6 блюд; 1 чашка, 2 чашки, 3 чашки, 4 чашки, 5 чашек, 6 чашек).

Столы накрыты, значит работа официантов выполнена?

Молодцы, вы были очень внимательными и аккуратными официантами.

## 7. «Угости друга»

Вы молодцы. Со всей работой в кафе вы справились. Пора нам опять превращаться в посетителей кафе.

Приглашаю вас за стол.

На столе у нас много разных сладостей. Предлагаю вам угостить друг друга каким-нибудь лакомством.

Чем ты угостишь друга? (Я угощу друга печеньем; пряником, зефиром, сухариком, вафлей, конфетой).

## III. Итог

Вот и подошло к концу наше путешествие.

Где мы с вами сегодня были?

Когда мы пришли в кафе, там был беспорядок. Почему?

Что делали вы, когда были мастерами чистоты?

Когда мы пришли в кафе, там нечего было есть. Почему?

Что делали, когда были поварами?

Что мы должны были знать, чтобы приготовить фруктовый салат?

(алгоритм приготовления)

В чем заключалась наша работа, когда мы стали официантами?

Как вы думаете, какая из профессий работников кафе важнее? Почему.

Вы правы, все профессии очень важные и нужные. Самое главное, относиться к выполняемой работе ответственно, быть внимательным, старательным и аккуратным. Именно такими вы и были сегодня.

Ведь не зря говорят: не так уж важно, кем нам быть, достаточно свой труд любить.

**Список использованных источников:**

1. Алябьева Е.А. Итоговые дни по лексическим темам: Планирование и конспекты: Кн. 1. — М.: ТЦ Сфера, 2006.
2. Борисенко М.Г., Лукина Н.А. Кем быть? (методическое пособие) - СПб.: Паритет, 2006.
3. Брежнева Е.А., Брежнев Н.В. Хочу всё знать: Рабочая тетрадь по развитию речи детей старшего дошкольного возраста с методическими рекомендациями: Пособие для логопеда - Ч. II: Мир человека. - М.: Туманит, изд. центр ВЛАДОС, 2003.
4. Русланова Н.С. Дидактический материал для развития лексико-грамматических категорий у детей 5-7 лет: Посуда. Продукты питания. — М.: АРКТИ, 2011.