

ПЛАН-КОНСПЕКТ

проведения открытого педагогического мероприятия на тему:
«Мучное превращение» в разновозрастной группе для глухих детей

*Гайдук Светлана Николаевна, учитель-дефектолог,
Бакуленко Мария Викторовна, воспитатель
МБДОУ г. Иркутска детского сада № 162*

Оборудование для детей: письменные таблички для выбора, картинки с изображениями продуктов, колпаки и фартуки для детей, формочки для теста, скалки, продукты для песочного теста: мука, сахар, масло, соль, яйца, контейнеры для продуктов, таз и ложка для замешивания теста, сито.

Оборудование для педагога: столы с клеёнками, стульчики по количеству детей, мольберт с магнитами, письменные таблички на мольберте, алгоритм с изображением приготовления теста и печенья.

Техническое обеспечение: интерактивная доска, мультимедийная презентация Microsoft PowerPoint «Техника безопасности», музыкальный центр, музыкальное произведение «Варись кашка» в исполнении группы «Талисман».

Словарь (письменные таблички): Здравствуйте, Будем стряпать печенье, Будем играть, Будем думать, Будем говорить, мука, сахар, соль, масло, яйца, перец, гречка, Будем месить тесто, Вымойте руки.

Приоритетная образовательная деятельность: речевое развитие.

Интеграция образовательных областей: Социально-коммуникативное развитие», «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие» (музыка).

Цель: познакомить детей с составом теста.

Задачи:

Образовательные: познакомить со свойствами муки, закреплять навыки перемешивания теста, доведения его до нужной консистенции;

закреплять навыки работы по алгоритму; продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий, развивать познавательный интерес к экспериментированию, повторить письменное название продуктов по табличкам; развивать познавательную активность детей.

Коррекционно-развивающие: Способствовать развитию разных видов речевой деятельности (устной, письменной), способствовать развитию зрительного и слухового внимания, памяти, развитию наглядно-образного мышления.

Воспитательные: воспитывать теплое эмоциональное отношение к людям, обеспечивающих детей вкусной едой, желание отражать данный вид труда в детских творческих играх, воспитывать интерес к экспериментированию.

Предварительная работа: проведение с детьми дидактических игр «Опасные предметы», «Лото «Продукты», «Угадай по вкусу», «Угадай по запаху» и др.

Планируемые результаты: (для детей 5-6 лет): умеет отвечать на вопросы, пользуясь доступной формой речи (устно или сопряжённое чтение письменной таблички), осуществляет выбор из табличек, выражает положительные эмоции (интерес, радость).

Содержание организованной деятельности детей

1. Организационный момент

Дети, одетые в колпачки и фартуки заходят в класс под музыку «Варись, кашка» (в исполнении группы «Талисман»), в руках - контейнеры с продуктами. Приветствуют гостей и шеф-повара (*педагога*) по табличке «ЗДРАВСТВУЙТЕ».

2 . Шеф-повар (*педагог*) проводит подготовительную работу по технике безопасности (*просмотр презентации на экране последовательно появляется текст*).

1. Вымыть руки, надеть фартук и колпак.

2. Осторожно пользоваться ножом под присмотром взрослого.

3. Соблюдать аккуратность во время работы.
4. Использовать только свежие продукты.
5. Нельзя ребёнку включать бытовые приборы на кухне.

Игра «Из чего нам тесто замесить?» Воспитатель уточняет, что для этого понадобится? (дети высказывают свои предложения). Детям предлагается открыть контейнеры и посмотреть, какие у них продукты. У детей в контейнерах продукты для теста: мука, сахар, соль, масло, яйца и часть продуктов для выбора: перец, гречневая крупа, лавровый лист. Каждый ребёнок по очереди достаёт продукт из контейнера, соотносит его с названием, осуществляя выбор таблички на мольберте. Воспитатель предлагает определить с помощью алгоритма наличие данного продукта в тесте. Продукты для теста дети кладут на стол, остальные убирают обратно в контейнеры.

После того как дети выбрали необходимые ингредиенты для теста, шеф-повар (*педагог*) предлагает детям подойти к столу и провести опыты с мукой.

Опыт 1

Перед детьми на столе стоят три баночки с мукой, кофейными зёрнами, сушёным укропом. Педагог спрашивает у детей, есть ли запах у муки? (*ответы детей*). Затем воспитатель предлагает детям взять баночки, понюхать и определить наличие запаха. Дети определили, что у муки нет запаха, результат опыта зафиксировали в схему (рис.1).

Опыт 2

Воспитатель задаёт детям вопрос, какого цвета мука? (*ответы детей*). С чем можно сравнить муку? (*снег, соль, манка и т.д.*). Дети выяснили, что мука имеет белый цвет, она похожа на соль, снег. Результат опыта зафиксировали в схему (рис.1).

Опыт 3

Педагог предлагает взять сито и просеять муку. Дети потрогайте муку. Какая мука на ощупь? (мягкая, пушистая, лёгкая). Предметы для сравнения: камень, вата, палочка. Воспитатель предлагает потрогать на

ощупь камень и другие предметы. Результат опыта зафиксировали в схему (рис.1).

Шеф-повар (*педагог*) обращается к детям и предлагает им стряпать печенье, прочитывает вместе с детьми инструкцию по табличке («БУДЕМ СТРЯПАТЬ ПЕЧЕНЬЕ»).

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

- Тесто ручками помнём (*сжимаем и разжимаем кулачки*)
- Мы печенье испечём (*поочерёдное похлопывание ладошками*)
- Серединку смажем джемом (*круговые движения ладонями*)
- А верхушку сладким кремом (*круговые движения ладонями*)
- И кокосовую крошкой мы присыплем крем немножко (*сыплем «крошку» пальчиками обеих рук*)
- А потом заварим чай (*складывание пальцев в «щепотку», поочерёдное движения рук вверх-вниз*)
- В гости друга приглашай (*направляющие движения рук к груди*).

Шеф-повар с детьми замешивает тесто по алгоритму. Детям предлагается слепить печенье. Шеф-повар даёт инструкцию детям по табличкам (КАТЯ РАСКАТАЙ ТЕСТО. СДЕЛАЙ ЦВЕТОК. МИША СДЕЛАЙ ЗВЁЗДОЧКУ и т.д.)

3. Педагог предлагает детям выбрать картинки с изображением тех продуктов, из которых было приготовлено тесто. Дети выставляют картинки в наборное полотно. Делает акцент, что основной ингредиент МУКА.

Таблица фиксации результатов опыта

		