

ФИО (конкурсанта): Егорова Алевтина Николаевна

Календарно-тематический план режимного момента с детьми дошкольного возраста

Тема: Подготовка к обеду «Полезный обед»

Возрастная группа педагогического мероприятия: подготовительная

Цель для педагога: совершенствование культурно – гигиенических навыков, правил приёма пищи, культуры поведения во время подготовки к обеду

Детская цель: подготовиться к обеду, поделиться информацией о полезных свойствах овощей

Задачи:

Образовательные:

- продолжать учить детей самостоятельно выполнять обязанности дежурных по столовой, сервировать стол соблюдая последовательность;
- закрепить представления о правилах сервировки стола, профессии повара его трудовых действиях, видах продуктов, содержащихся в блюдах.
- формировать представления детей о полезных свойствах овощей.

Развивающие:

- развивать самостоятельность в выполнении культурно-гигиенических навыков, трудовых действий; умения логически мыслить, отвечать на вопросы, высказываться из личного опыта, оценивать результат своей работы с помощью взрослого.

Воспитательные:

- воспитывать у детей благоприятное отношение к приему пищи, потребность к здоровому образу жизни, желание участвовать в совместной трудовой деятельности.

Словарная работа: сервировать, столовые приборы, полезные продукты.

Вид детской деятельности: познавательная, коммуникативная, трудовая деятельность.

Материалы и оборудование: сервировочная тележка на которой находятся (скатерти, салфетницы, салфетки, столовые приборы (ложки, вилки, ножи), столовая посуда (глубокая тарелка, мелкая тарелка, чашка, хлебница); карточки-меню, фартуки, колпаки для дежурных в уголке-дежурств; столы.

Наименование фрагментов педагогического мероприятия	Цель проведения для детей	Методы и приемы	Проектирование предметно-пространственной развивающей среды	Способы взаимодействия ребенка со сверстниками
<p><i>(Дети приходят с прогулки, постепенно переодеваются, заходят в группу, моют руки и садятся в полукруг).</i></p> <p>Воспитатель: Ребята! Мы сейчас с Вами хорошо погуляли, проголодались и что же нас ждет? Что необходимо сделать, чтобы приступить нам к обеду?</p>	<p>Выполнение гигиенических процедур после прогулки.</p>	<p>Мотивирование детей на деятельность.</p>	<p>Стульчики стоят полукругом на ковре, столы в обеденной зоне.</p>	<p>Общение детей в процессе гигиенических процедур.</p>
<p>Воспитатель: А вы знаете, что такое «сервировка»? «Сервировка» - это правила накрывание стола к приему пищи. Какие правила нужно соблюдать при сервировке стола? Дежурные можете приступать к сервировке стола к обеду. <i>(Дежурные идут)</i></p>	<p>Вспомнить правила сервировки стола к обеду.</p>	<p>Беседа с целью закрепления правил сервировки стола.</p>	<p>Дети сидят полукругом на стульчиках. Сервировочная тележка на которой находятся (скатерти, посуда, салфетки, карточки-меню на подставке); столы.</p>	<p>Диалог детей на тему сервировка. Общение дежурных, распределение обязанностей при сервировке стола.</p>
<p>Воспитатель: Пока наши дежурные накрывают на стол, мы с вами поговорим о том, сколько раз в день мы кушаем? А как называются эти приемы пищи? В какое время части суток мы завтракаем, обедаем, ужинаем? Кто в детском саду нам готовит? Каким должен быть повар? Если повар кашу не посолит, то она ... (будет несоленой, невкусной). Если в чай не положит сахара, то ... (он будет несладким, невкусным).</p>	<p>Вспомнить и назвать приемы пищи, продолжить предложение в ходе игры.</p>	<p>Вопросы, направленные на актуализацию знаний детей, о приемах пищи. Дидактическая игра «Продолжи предложение» на развитие логического мышления, фразовой речи.</p>	<p>Дети сидят полукругом на стульчиках.</p>	<p>Дети отвечают на вопросы, договаривают фразы в ходе игры.</p>

<p>Если картофель не доварит, то он ... (будет сырым, недоваренным, невкусным).</p> <p>Если горох долго будет варить, то ... (он разварится, получится гороховая каша, пюре).</p> <p>Если в кашу не положит масло, то ... (она будет невкусной, сухой).</p> <p>Если будет много из овощей и фруктов готовить нам салаты, то ... (будешь здоровым).</p>				
<p>Воспитатель: Что использует повар при приготовлении супа, салата, компота? Что такое продукты? А вы знаете полезные продукты?</p>	<p>Ответить на вопрос «Что-такое продукты», и обозначить их полезность.</p>	<p>Вопросы активизирующие познавательную активность детей, направленные на закрепление представлений о правилах сервировки стола, профессии повара его трудовых действиях, видах продуктов, содержащихся в блюдах</p>	<p>Дети сидят полукругом на стульчиках</p>	<p>Дети отвечают на вопросы.</p>
<p>Воспитатель: Ребята на следующей недели в детском саду будет неделя здоровья и наши повара попросили нас придумать рекламу овощам, чтобы все взрослые и дети захотели кушать разные блюда из этих продуктов. Я вчера вас попросила подумать, посоветоваться дома со взрослыми (родителями, старшими братьями), что можно интересного, полезного рассказать об овощах. Много интересного вы рассказали. После сна мы с вами создадим рекламный плакат «Полезные овощи»</p>	<p>Рассказать о полезных свойствах овощей.</p>	<p>Создание проблемной ситуации, мотивирование детей на последующую деятельность, создание рекламного плаката «Полезные овощи» для взрослых и детей детского сада, с целью формирования представлений детей о полезных свойствах овощей.</p>	<p>Дети сидят полукругом на стульчиках Дежурные занимаются сервировкой столов.</p>	<p>Общение в процессе беседы о полезных свойствах овощей.</p>

<p>Воспитатель: Все готово к обеду. Чтобы узнать, что мы будем кушать, нам расскажут дежурные. Все готово, дежурные приглашайте детей на обед. Всем приятного аппетита.</p>	<p>Рассказ дежурных о блюдах, которые будут на обед с помощью карточки - меню.</p>	<p>Напоминание, моделирование (карточка-меню) направленная на формирование умений дежурных рассказывать связно и последовательно, опираясь на схему о блюдах которые будут на обед.</p>	<p>Сервированные столы.</p>	<p>Дежурные берут в «уголке-дежурств» карточку-меню, где изображено из чего состоит каждое блюдо.</p>
--	--	---	-----------------------------	---