**Бюджетное учреждение**

**Ханты - Мансийского автономного округа – Югра**

**«Сургутский районный центр социальной помощи семье и детям»**

**Методический сборник занятий**

в рамках реализации технологии по социально-бытовой реабилитации

«БУДУЩЕЕ В ТВОИХ РУКАХ»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **C:\Users\HOME\Desktop\Статья Мы гостей встречаем ароматным чаем, апрель 2021\IMG_20210408_173742.jpghttps://proprikol.ru/wp-content/uploads/2019/09/kartinki-prikolnyh-buterbrodov-32.jpg** | **\\Stacionar-03\локальная сеть фастова\технология соц бытов реабилитации\отчет 2021\2. Столовый этикет\занят Столовый этикет 2.jpg** | **C:\Users\HOME\Desktop\Фото. Моя работа\Фото. Мир профессий, 02.02.2021\IMG_20210204_165011.jpgshopping-baking-bread-loaf-pretzels-dried-1038223** | |
| **https://cs2.livemaster.ru/storage/fc/ff/d602abf5c99ad5a2d78a725968et--raboty-dlya-detej-hozyayushka.jpg** | **https://podarburg.com/d/bolshaya_fruktovaya_korzina.jpg** | | **D:\Documents\Аттестация\аттестац 2019\эбру\1.jpg** |

**г.п. Барсово, Сургутский район**

**2021**

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Методическая разработка занятия «Эбру – краски, танцующие на воде: букет для мамы» | **3** |
| 2 | Методическая разработка занятия «Правила этикета: как вести себя за столом» | 7 |
| 3 | Методическая разработка занятия «Приготовление фруктового салата» | 9 |
| 4 | Методическая разработка занятия «Отличные пшеничные» | 11 |
| 5 | Методическая разработка занятия «Познавательное развитие» по кулинарии «Вкусные истории» по теме «Сладкая выпечка. Готовим печенье – себе угощенье!» | 12 |
| 6 | Методическая разработка занятия «Путешествие в мир овощей» | 15 |
| 7 | Методическая разработка занятия «Путешествие на кухню» | 16 |
| 8 | Методическая разработка занятия «В гостях у самовара!» | 18 |
| 9 | Методическая разработка занятия «Опасные предметы» | 22 |
| 10 | Методическая разработка занятия «В гостях у хозяюшки» | 23 |
| 11 | Методическая разработка занятия «Мы ждем гостей» | 25 |
| 12 | Методическая разработка занятия «Мы гостей встречаем ароматным чаем» | 26 |
| 13 | Методическая разработка занятия «Приготовление чая» | 30 |
| 14 | Методическая разработка занятия Тема занятия «Фрукты» | 33 |
| 15 | Методическая разработка занятия«Приготовление бутербродов» | 34 |
| 16 | Методическая разработка занятия «Вкусные истории» | 36 |

**1. Методическая разработка занятия**

**«Эбру – краски, танцующие на воде: букет для мамы»**



Место проведения: игровая комната

Участники: несовершеннолетние от 4 до 5 лет

Продолжительность занятия: 30 мин

**Цель:** развитие творческих способностей каждого ребенка средствами нетрадиционных техник изобразительного искусства Эбру.

**Задачи:**

Продолжать формировать у детей навыки рисования в технике «Эбру».

Совершенствовать знания и умения детей рисования на воде.

Развивать ассоциативное мышление и любознательность, наблюдательность и воображение.

Развивать цветовое восприятие, чувство композиции, творческое воображение, фантазию, стойкий интерес к рисованию.

Воспитывать эстетическое отношение к образу мамы через изображение букета цветов.

**Материалы, инструменты, оборудование:** лотки для раствора; кисточки; гребешки; бамбуковые палочки; баночки с краской; салфетки; бумага белая формат А-3; шары 7 цветов; наглядный дидактический материал; мольберт; шаблоны цветов; клей; рамки из картона прямоугольной формы.

**Методы:** словесные: художественное слово, вопрос-ответ, объяснение, пояснение;

Наглядные: показ слайдов;

Практические: исследование, рисование на воде;

Игровые: физкультминутка, создание проблемно-поисковой ситуации.

**Планируемые результаты:**

Получение практического навыка и умения по использованию техники Эбру. Расширение и обогащение художественного опыта у детей. Установление партнерских взаимоотношений между детьми и воспитателем.

Предварительная работа: разучивание стихотворений, чтение сказок о воде, знакомство с приёмом «Прилив и отлив» для подготовки фона, знакомство с разными стилями рисования эбру: «Шаль», «Фантазийное», «Соловьиное гнездо», «Цветочное».

**Предварительная работа:**

Разучивание стихотворений, чтение сказок о воде, знакомство с приёмом «Прилив и отлив» для подготовки фона, знакомство с разными стилями рисования эбру: «Шаль», «Фантазийное», «Соловьиное гнездо», «Цветочное».

**Актуальность:**

Эбру – это древнее искусство рисования на воде.Вода имеет свойство успокаивать, снимать напряжение, поэтому этот вид искусства является отдыхом и творчеством в то же время.

Это – особый творческий процесс, заставляющий с трепетом наблюдать за происходящим. Без особого труда даже дети, могут создаватьшедевры, просто проведя палочкой по каплям краски на воде. Особый восторг возникает у детей, когда они узнают о том, что рисунок можно перенести на бумагу, и он останется им на память! «Танцующие краски», «облака и ветер», «плавающие краски», «бумага с облаками», «волнообразная бумага» – так по-разному называют искусство Эбру в странах Востока.

Зародилось Эбру, по некоторым предположениям, в Индии, потом было перенято персами, от которых перешло к османам, нынешним туркам, и здесь оно получило широкое распространение. По другим предположениям, зародилось оно в Самарканде, а после иранцев его переняли турки. Одно можно сказать точно — Эбру появилось на Востоке.

Для детей Эбру является прекрасным инструментом развития воображения, мелкой моторики рук, а значит и развития речи, самостоятельности в выполнении действий пальцами рук.

Эбру — не только знакомство с древнейшим видом искусства и освоение этой необычайно интересной техники, но и один из способов погрузиться в мир цвета и форм, получить огромный позитивный заряд и массу приятных впечатлений. Это релаксация для всего организма.

Для рисования Эбру не требуется никаких выдающихся способностей и умений, даже совершенно не умея рисовать, человек с первого раза создает нечто красивое. Тайна Эбру заключается в том, что тот, кто занимается данным видом искусством, одновременно является режиссером, художником и зрителем этой волшебной сказки. Просто нужно довериться своему настроению, эмоциям, руке и не боятся экспериментировать, тогда на свет появится уникальное чудо! Ведь создать две одинаковые картины просто невозможно!

Детям творчество рисование на воде «Эбру» помогает в творческой форме выразить свои негативные эмоции (агрессию, гнев, обиду), создаёт  эффект релаксации. После творческого действия ребёнок становится спокойнее, посредством творческого акта ребёнок самовыражается, реализует свои возможности, способствуют гармоничному развитию личности ребёнка.

Таким образом, вся творческая деятельность ребенка является важным элементом его развития. Для ребенка чаще важен не результат, а сам процесс рисования.

Эбру рисование помогает научиться чувствовать, понимать и творить красоту, переключаться с интеллектуальной нагрузки на другую активность - созерцание и создание чего-то уникального. Яркие краски на воде поднимают настроение, сотворчество с водой приближает ребенка к природе и к своему внутреннему миру.

**Ход занятия:**

В: Ребята, сегодня у нас на занятии гости, давайте поприветствуем их!

*Все друг к другу повернулись*

*И друг другу улыбнулись,*

*Настроеньем поделились*

*И за дело ухватились!*

Скажите ребята, какое время года у нас за окном?

Д: время года зима

В: А как называется  зимний месяц?

Д: зимний месяц декабрь.

В:А теперь  посмотрите на шарики и скажите, каким  цветом можно изобразить зиму?

Д: белым, синим, голубым.

В: Запомните –зиму рисуем белым, голубым и синим цветом.

В: возьмите шарики белый, голубой и синий и за верёвочки уберите в сторону

Скажите, а каким цветом можно нарисовать цветочки?

Д: смотрят на оставшиеся шарики и называют цвета.

В: просит детей пройти к доске.

Ребята, обратите внимание на доску, что вы видите? (картинки с изображением букетов с цветами, природы).

В: Послушайте вопрос, какой недавно праздник был?

Д:  День матери (в случае затруднения с ответом педагог помогает)

В: Верно, а что можно нарисовать для мамы?

Д: дают ответы.

В: Правильно ребята,  принято всем женщинам в праздник дарить цветы.  Наши мамы, все женщины, девушки красивы как цветы.

*(На экране видео «Рисование в технике эбру).*

 В: Я беру волшебную палочку и расскажу вам сказочку. А вы следите за моими руками внимательно.

А дело начиналась так.  Жила-была капелька, и решила она упасть в воду так, чтобы оставить  после себя след. Да не простой след, волшебный. Упала в воду капелька красного цвета, появились роскошные розы, упала капелька жёлтого цвета, вспыхнули мимозы, упала капелька розового цвета, расцвели тюльпаны, упала капелька синего цвета, распустились незабудки,  упала капелька зелёного цвета, выросли у цветов стебли и листочки, и такая заиграла на воде красота, ….. красиво, правда??? А сейчас я из воды заберу свой рисунок. И поможет мне в этом бумага и волшебные слова. (Лети, лети, лепесток….). Это называется, дети, рисование по технике эбру.

В: Вот и я  вам предлагаю сегодня нарисовать для ваших мамочек красивые цветы в технике эбру.

А пока встаём и становимся в круг, давайте немножечко разомнёмся:

Пальчиковая гимнастика: «Цветочная зарядка».

Говорит цветку цветок,

Подними-ка свой листок,

Выйди на дорожку

Да притопни ножкой,

Да головкой покачай,

Утром солнышко встречай.

**Практическая работа**

В: - Давайте сейчас вспомним правила рисования на воде.

Д: кисточку после каждого набора краски необходимо хорошо промыть, палочку вытереть сухой салфеткой. При рисовании палочкой касаться нужно только поверхности воды. В конце рисования аккуратно опускаемлист бумагив лоток и произносим в слух волшебные слова:

*Лети, лети, лепесток.   
Через запад на восток.   
Через север, через юг.   
Возвращайся, сделав круг.   
Лишь коснёшься ты воды -  
Быть, по-моему вели.*

После чего аккуратно берем за краешки альбомный лист плотно прижимаем о бортик лотка  и вытягиваем рисунок на поверхность после чего  кладём на подставку (пластмассовую основу). Дадим немного подсохнуть и оформляем в рамочку.

В: Проходите, дети, садитесь за стол. Можете начинать работать. Перед вами лоточки, с густой водой и рисовать вы будете волшебными палочками. Работайте аккуратно, не мешая друг другу.

Д: Как будто мы плывем по океану

Вокруг морская гладь

Так хочется на этой глади

Картины рисовать

Д: Но где же краски взять такие,

Чтоб не тонули,

А чтоб плыли?

В: Дети, мы заранее побеспокоились, и нашли такие волшебные краски.

*(Дети, под тихую музыку начинают работать).*

В: Чтобы «достать» цветы из воды, нужна бумага. Давайте накроем ею получившиеся картины и оставим на несколько секунд, время, чтобы цветы эбру перешли на бумагу.

Вам интересно посмотреть, что получилось?

Д: Даа! Посмотрите, какие яркие цветы получились! Перенесём наши рисунки на стол, чтобы они высохли.

Рефлексия:

В: Ребята, что понравилось на занятии?

Что было трудным?

Как называется техника?

Почему краски не тонут? (специальные натуральные краски).

На чём вы рисовали? (на воде, в которую добавляется загуститель, полученный из горной колючки).

Что нужно сделать, чтоб рисунок сохранился?(нужно перенести его на бумагу).

В: - Ребята, давайте посмотрим, что у нас получилось?

Дети:

Что может выразить душа,

То могут сделать руки

В полете, внешне,

Чуть дыша

Мы сотворили чудо.

(дети рассматривают рисунки и по желанию делятся своими впечатлениями)

В: Орнамент чувств

Сплетение улыбок

Венец любовный

Музыка молитв..

Дороги сердца

Крылья счастья…

Стрела удачи

Чувств прилив

Тепло руки

Объятья сына

Дыханье лета

И уверенность шагов

Движенье танца

Сонастройка с миром

Комфорт душевный

И мистификация из снов

Всё это видят краски…Кисти…

Всё это чувствует …вода…

Всё это то, что может Миру…

Нам в эбру показать душа!

В: Вы, ребята, молодцы, хорошо поработали и у вас получились очень красивые рисунки. А наша капелька приготовила и для всех вас подарок.

**2. Методическая разработка занятия**

**«Правила этикета: как вести себя за столом»**

Цель: формирование у детей правил этикета.

Задача: определить основные правила этикета за столом.

Тип занятия: усвоение новых знаний и формирования умений и навыков;

Дидактическое обеспечение: презентация, раздаточный материал- карточки «Правила поведения за столом №3», «Правила складывания салфетки», Как пользоваться салфеткой» структурно-логическая схема, салфетки., костюмы Мальвины и Буратино.

Аудитория: несовершеннолетние 6-10лет

**Введение занятия:**

1).  Просмотр сюжета мультфильма по  сказке А.Милна «Как Винни-Пух и Кролик ходили в гости к Кролику»

-2). Беседа по вопросам воспитателя.

-Что вам понравилось? Что вызвало возмущение?

3). Как вы думаете, какие  пословицы подошли бы к ситуации с Винни-Пухом и Кроликом? (слайд)

Всякому нужен и обед и ужин.

На всякую рыбину едок есть.

Блин не клин - брюхо не расколет.

У себя как хочешь, а в гостях как велят.

Дом вести, не лапти плести.

4). Ребята, как называются  требования ко всем людям, будь они маленькие или взрослые, как себя вести в школе, на работе в транспорте, на улице, в кино..? (правила поведения)

5) А есть ли правила поведения в гостях? Кто знает, как это называется?

Воспитатель: (слайд)-читаем со слайда

 Этикет (в переводе с французского) - установленный порядок поведения где-либо. Существует множество видов этикета, но мы ограничены временными рамками урока и познакомимся лишь с некоторыми элементами этикета.

- Кто из сказочных героев самый воспитанный и учит этикету всех героев в сказке про деревянного мальчугана? (Мальвина) С чего начала воспитание Мальвина Буратино, давайте послушаем их:

Сюрприз, сценка "Хорошие манеры" (Мальвина и Буратино") (слайд)

МАЛЬВИНА: Здравствуйте, уважаемые гости! Мы пришли к вам за помощью. Тетушка Тортилла пригласила нас на завтрак. Но у Буратино такие серьезные проблемы с поведением! Я очень переживаю.

БУРАТИНО: Мальвина, зря ты переживаешь! Я специально выучил правила поведения в гостях. Хочешь расскажу?

МАЛЬВИНА: ну расскажи.

БУРАТИНО: Если ты пришел к знакомым, не здоровайся ни с кем. Слов "пожалуйста", "спасибо" никому не говори. Отвернись и на вопросы ни на чьи не отвечай и тогда никто не скажет про тебя, что ты болтун!

МАЛЬВИНА: какой кошмар! Буратино, ты сейчас рассказал, как нельзя себя вести! Вот послушай мое правило: слова "до свиданья", "спасибо", "простите", "пожалуйста", "здравствуйте" - щедро дарите!

Дарите прохожим, дарите друзьям, знакомым в троллейбусе, в парке, в школе и дома. Слова эти очень и очень важны. Они человеку как воздух нужны. Без них не возможно на свете прожить. Слова эти надо с улыбкой дарить.

БУРАТИНО:  да, хорошее правило.

Воспитатель:. какое правило этикета должны для себя взять, прежде, чем отправиться в гости?

Будь вежлив, приветствуй хозяев и гостей

Воспитатель - Давайте разберем каждый пункт последующих правил:

2. Не опаздывайте к столу, за стол все садятся одновременно.

3.Во время еды не стоит громко разговаривать, стучать ложкой по тарелке, громко прихлебывать, дуть на слишком горячее блюдо, сидеть надо прямо, на столе могут находиться только кисти рук (слайд)

4.Из общего блюда берут кусочек, который ближе лежит к вам.

5.Все, что не пачкает рук, берут руками.

6.Чай, кофе пьют из чашки, а если горячо пользуются ложкой, размешивая сахар, не стучат ложкой о края чашки.

7.Твердую пищу едят с помощью ножа и вилки, нож держат в правой, вилку – в левой.

Окончив еду, приборы кладут на тарелку параллельно друг другу ручками в одну сторону, вилку рожками вверх.

(слайд)

Воспитатель: а вы, ребята, знаете для  чего нужна салфетка и умеете ли вы пользоваться ей? Салфетки совершенно необходимая принадлежность красиво накрытого стола. Они предназначены не только для вполне определенной цели, но и для украшения. Рекомендуют использовать полотняные накрахмаленные салфетки, они выглядят лучше и хорошо держат форму. Но в наше время, мы все чаще и чаще привыкли использовать красивые бумажные салфетки, которые выглядят эффектно и украшают стол.



**3. Методическая разработка занятия**

**«Приготовление фруктового салата»**

**Цель:** познакомить детей с процессом приготовления холодного блюда – фруктовый салат.

**Программные задачи:**

- продолжать знакомить детей с разнообразием салатов.

- закрепить знания детей названий и полезных свойствах фруктов, в каком виде употребляются в пищу человеком. Расширять знания о месте произрастания фруктов.

- формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.

- развивать умение правильно пользоваться ножом (нарезка фруктов).

- способствовать совместной деятельности детей и взрослых, в процессе которой удовлетворяется потребность дошкольников в общении со взрослыми, в познании их мира, желании принимать непосредственное участие в деятельности взрослых, приобретается собственный опыт.

- воспитывать аккуратность, любовь к труду, желание доставлять радость себе и другим.

**Продукты:** яблоки, груши, бананы, апельсины, йогурт.

**Оборудование:** разделочные доски, ножи, миска, поднос, салатница, салфетки, фартуки.

**Ход занятия:**

Воспитатель: Ребята, я предлагаю вам приготовить сегодня фруктовый салат. Отгадайте ребятки мои загадки:

1. Весит на ветке колобок,

Блестит его румяный бок. (яблоко)

2. Знают этот фрукт детишки,

Любят есть его мартышки.

Роддом он из жарких стран

В тропиках растет. (банан)

3. Этот плод продолговатый,

Витаминами богатый.

Его варят, его сушат,

Называется он…. (груша)

4. Яркий, сладкий, налитой,

Весь в обложке золотой.

Не с конфетной фабрики-

Из далекой Африки. … (апельсин)

Молодцы! Все загадки отгадали!

А сейчас я вам расскажу про фрукты.

**Груша –** напоминает своей формой лампочку. В груше содержится огромное количество полезных веществ – клечатка, сахароза, глюкоза, фруктоза, каротин. Витамины : А, В1, В2, В3, Р, Е, С. Груши используют как антимикробное средство. Много в груше макро- и микроэлементов: железа, необходимого для синтеза здоровых кровяных клеток. В мякоти содержится много ионов калия, способствующего нормальное функционирование сердца и мышц. Отвар из сушеных груш помогает от кашля.

**Яблоко** – этот фрукт богат витаминами и питательными веществами. Яблоки приносят пользу всем. Поднимают гемоглобин, укрепляет кровеносные сосуды. Свежее сочное яблоко богато витамином С, который поможет укрепить иммунную систему.

**Печеные яблоки –** восстанавливают работу органов пищеварительной системы. Отвар из сушенных яблок – пополняет организм полезными веществами. Яблочный сок – уничтожает микробы. Апельсин – фрукт, который у многих ассоциируется с солнцем. Благодаря своим полезным свойствам, дарит людям энергию, улучшает здоровье и является важным продуктом, который необходимо иметь в своем рационе питания каждому человеку.

Родиной **апельсина** считается Китай. «Апельсин» означает китайское яблоко.В апельсине содержатся витамины : Р, А, В1, В2 и большое количества витамина С.

Апельсин поддерживает и укрепляет организм, и помогает эффективно бороться с вирусными заболеваниями.

Ну и самое главное, не злоупотребляйте этим фруктом – аллергия может быть – особенно у малых детей.

**Ананас** – тропический фрукт родом из Бразилии. Он обладает большим количеством полезных свойств и витаминов. В него входят калий, магний, витамины: С, РР, В12, В1, В2. Помимо них, в состав ананаса входит много полезных микроэлементов и минеральных веществ. Его мякоть содержит аскорбиновую кислоту, белки, сахара, пищевые волокна и воду.

**Бананы** – растут в южных странах. С бананового дерева плоды срезают недозрелыми, они лучше перенесут транспортировку и хранение. Ведь прежде, чем попасть на прилавки магазинов, им предстоит долгий путь. Везут их по морю в специальных условиях. Плоды упаковывают в специальную пленку.

Бананы содержат большое количество калия, полезного для нашего мозга, сердца и мышц.

Витамины: А, В1, В2, В3, В6, Е, РР, которые улучшают память, внимание, полезны для здоровья волос.

**Йогурт** – это кисломолочный продукт обычно с фруктовыми добавками. Считается традиционным болгарским напитком. Йогурты бывают – молочные, сливочные, фруктовые, диетические. Пектин – регулирует пищеварительные процессы.

**Воспитатель:** Теперь и к работе можно приступать. Перед началом какой-либо работы на кухне и после ее окончания необходимо вымыть руки с мылом. Обязательно надеть фартук, чтобы не пришлось стирать потом всю одежду. Девочкам длинные волосы лучше собрать в хвост или повязать косынкой.

Фрукты должны быть чисто вымыты. О посуде. Когда закончите готовить, ее придется помыть.

На кухне будьте внимательны, не отвлекайтесь. Кухня: газ – раз, огонь – два, ножи – три, в общем, в оба смотри!

Плитой и всеми электрическими кухонными помощниками можно пользоваться только в присутствии взрослых.

На каждое использование надо спрашивать разрешение.

Ножи выбирайте не слишком большие. Их хранят в специально отведенных для этого местах. Моют их теплой водой и тряпочкой, держа лезвием от себя.

Любую посуду мыть не руками, а тряпочкой или губкой.

Если вы что-нибудь пролили на пол кухни или просыпали крупу – убирать лучше сразу. Иначе можно оказаться на полу, поскользнувшись в воде или на крупе.

**Воспитатель:**

Теперь и к работе можно приступать. Но для начала ребятам необходимо вымыть руки.

Дети идут мыть руки и возвращаются за столы (вместо физкультурной минутки).

Ребята, у каждого блюда есть рецепт. Посмотрите на схему-рецепт фруктового салата. (Выставляется изображение)

Что нужно сделать сначала? (почистить фрукты)

Затем? (нарезать их)

Потом? (сложить в миску)

После? (перемешать, заправить и выложить в салатницу)

А так как салат этот необычный, а фруктовый, то заправлять мы его будем Йогуртом.

**Воспитатель:** Ребята, когда пользуются ножом, держать его надо за пластмассовую ручку, а металлическим лезвием резать фрукт – вот так. Пользоваться ножом необходимо очень осторожно, чтобы не порезаться.

Дети вместе с воспитателем очищают и режут фрукты кубиками. Апельсины очищают от пленок и перегородок и нарезают. Нарезанные фрукты складывают в один большой салатник. Добавляют йогурт и перемешивают (если йогурт кисловат, то можно добавить сахар).

**Воспитатель:** Салат готов, теперь можно будет угостить всех детей и взрослых. Вот только приберемся немного.

**Подведение итогов**

**Воспитатель:** Чем мы сегодня занимались на занятии? Какие фрукты использовали для салата? Кая польза от нашего салата?

**Воспитатель:** Занятие окончено. Всем спасибо за участие.

**4. Методическая разработка занятия**

**«Отличные пшеничные»**

***Цель****:*

1.Привитие детям трудолюбия.

2. Формирование у детей умения работать в коллективе.

***Оборудование****:* столы, доски разделочные, скалки (каждому ребенку), чепчики, вырезные фигуры, посуда для теста, счетные палочки. Продукты :яйца, масло, сахар, мука, соль.

***Методика проведения****:* Рассказ воспитателя, рассматривание иллюстраций, вопросы детям, чтение стихов, экскурсия в кондитерский цех.

*Воспитатель:* Как вы думаете, ребята, кто работает ночью? *(ответы детей).* А вот вы ночью что делаете?

*Дети:* Спим!

*Воспитатель:* А кто не спит?

*Дети:* Пожарные, милиция, скорая помощь!

*Воспитатель:* - Если вы встанете и включите свет, то ваша лампочка загорится. Электрический ток бежит по проводам беспрерывно. Мощные машины электростанций снаружи похожи на огромных черепах. Под их стальным панцирем скрыты турбины. Они вращаются и вырабатывают ток. Их нельзя остановить ни на секунду. Значит, здесь всю ночь работают механики.

На вокзале жизнь не затихает ни днем, ни ночью. Машинами управляют машинисты.

Если кому-то ночью станет плохо, если кто-нибудь заболел, врач скорой помощи мчится по вызову, не теряя ни минуты.

Всю ночь работают хлебозаводы. Ведь хлеб надо испечь к утру и развезти по магазинам. Тесто здесь месят машинами, но управляют этими машинами рабочие завода. Им ночью не до сна. И вот готовы румяные караваи и булочки!

Воспитатель беседует с детьми о хлебе. Что можно испечь из муки? Какие мучные изделия вы знаете? Сколько нужно вложить труда до того, как хлеб будет на нашем стол*е?*

Игра “Назови каким бывает хлеб”.

Хлеб бывает: пшеничным, полезным, ароматным, ржаным, пышным, свежим, аппетитным, хрустящим, поджаренным, мягким, душистым, вкусным, сухим, пахучим, черствым.

Чтение стихов о хлебе.

*Ребенок 1*:

Вот он хлебушко душистый, с хрупкой корочкой витой, Вот он теплый золотистый, словно солнцем налитой.

*Ребенок 2:*

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришел,

В нем здоровье наше, сила наша,

В нем чудесное тепло.

*Ребенок 3:*

Сколько рук его растило, охраняло, берегло!

Ведь не сразу стали зерна, хлебом тем, что на столе.

Люди долго и упорно, потрудились на земле.

*(Н.Семенова “Хлебушко”)*

*Ребенок4:*

Поварята, по местам! Всем работу я задам.

Кастрюли несите, и сладости варите,

Муки не жалейте, яиц не жалейте,

Сметаны и сливок побольше налейте!

*(А.Новаковская.)*

Воспитатель дает задание детям написать слово “хлеб” из счетных палочек.

***Физминутка:***

Все, что только захотим,

Мы из теста смастерим, (хлопки в ладоши)\_\_\_\_\_лепит колобок, (ладошки сложить “ковшиком”, и как бы лепить колобок)

А \_\_\_\_\_\_\_ теремок, (соединить прямые ладони над головой, “крыша”)\_\_\_\_\_\_лепит разных рыб, (прижать ладони друг к другу и двигать ими вправо, влево)

Ну а \_\_\_\_\_\_\_– белый гриб.(одну руку сжать в кулак, и сверху прикрыть ее ладонью другой руки, “шляпка грибка”)

*Воспитатель:* Приступаем к приготовлению печенья!

*Воспитатель напоминает что, готовить надо чистыми руками, и распределяет работу. Показывает замес теста. Готовое тесто делится на кусочки и раздается детям. Дети сами раскатывают его, сами вырезают фигурки.* Потом угощают готовыми печеньями гостей…

**5. Методическая разработка занятия**

**«Познавательное развитие» по кулинарии «Вкусные истории» по теме «Сладкая выпечка. Готовим печенье – себе угощенье!»**

**Цель занятия:** формирование у несовершеннолетних знания о правилах приготовления печенья из песочного теста, знакомство с процессом замешивания теста и его выпечка.

**Задачи**:

* учить готовить печенье из теста (замешивать тесто, раскатывать скалкой, пользоваться формочками для вырезания форм печенья);
* развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое внимание;
* воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу;
* доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений;
* приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности.

**Материалы и оборудование**: миска, ложки, нож, скалка, формочки для вырезания печенья, продукты для теста по рецепту, схема приготовления теста, фартуки и косынки для детей, разделочные доски, противень, бумажные салфетки, тарелочки.

1. **Вступительное слово.**
2. **Мотивация.**

Дети сидят за столиками. Беседа с детьми. Рассказы детей из опыта.

Воспитатель: Девочки, сегодня у нас необычное занятие по кулинарии. Тема занятия «Сладкая выпечка. Готовим печенье – себе угощенье!» Перед вами находится корзинкас различными угощениями (давайте их перечислим).Знаете ли вы, из каких основных продуктов они приготовлены? (Ответы детей). Скажите, какие хлебобулочные и кондитерские изделия, мы можем испечь из муки? (Ответы детей).

Воспитатель:Знаете ли вы, кто такой кондитер? А кто такой повар? В чем отличие между поваром и кондитером? (Ответы детей).Может ли мама дома выполнять работу кондитера и повара?  Как вы думаете, а дети могут быть помощниками маме в приготовлении необычных блюд?

**II. Постановка цели.**

Рассказ педагога о понятии десерт.И так, сегодня мы с вами будем выполнять роль кондитера и попробуем испечь вкусное песочное печенье, а чтобы оно выглядело красивым и волшебным, используем различные формы для вырезания теста. Вы, согласны? (Ответы детей). Но, сначала я хотела бы задать вам несколько вопросов.Знаете ли вы, какие основные продукты используют при приготовлении песочного печенья? (Ответы детей: сметана или кефир, маргарин, мука, разрыхлитель, сахар). Молодцы!

**Воспитатель:** Девочки, а знаете ли вы, что вкусное песочное печенье – это десерт? Как вы думаете, что это слово обозначает?**Десерт** (произошло от фр. dessert) – это сладкие блюда, фрукты или конфеты, подаваемые в конце обеда или ужина. Обычай заканчивать трапезу десертом появился в Европе только в 19 веке, вместе с ростом производства сахара, поэтому наслаждаться десертами была доступна только богатым людям. А у простого народа сладости появлялись только по праздникам. Отсюда происходит обычай уделять большое внимание украшению десертов, ведь праздничное блюдо должно выглядеть впечатляюще.

**III. Практическая часть.**

**Воспитатель:** Девочки, я научу вас делать песочное печенье. Дома вы, наверное, часто готовите песочное печенье и угощаетесь им. А как же правильно готовим тесто, послушаем стихотворение:

**Чтец: Пироженко Вика**

Вот мы тесто замесили,   
Я вам дам кусочек,  
Мы печенье лепили,  
Кто какое хочет.

Раскатали скалкой  
Тесто на кружочки,  
Вырезали формочкой  
Звёзды и цветочки.

Испекли в духовке  
Мы своё печенье,  
Получилось вкусно,  
Просто объеденье!

**Воспитатель:** Вам понравилось стихотворение?

**Воспитатель:**Мои помощницы, маленькие хозяюшки, в рецепт каждого печенья входят определенные продукты, а какие именно вы узнаете, отгадав загадки (читаю загадки):

1.Без этого продукта

 Ребята, никуда

Чтобы испечь что – то

 Всегда нужна…                 (Мука)

2.Белый, а не снег

Крупинками, а не соль

Сладок, а не конфета.       (Сахар)

3. Чтобы тесто пышным было,

Мама в смесь ту положила

Белый, горький порошок,

Ты не ешь его дружок.         (Сода)

4. В народе говорят

Им кашу не испортишь.   (Масло или маргарин)

5. Меня одну не едят,

А без меня мало едят.       (Соль)

6.Это тоже белый порошок

Ты не ешь меня, дружок

Его в печенье, торт клади

Ароматом насладись! (Ванилин)

7. Жидко, а не вода,

Бело, а не снег.

Начинается на «К»,

Вкусный продукт из молока. (Кефир)

**IV. Самостоятельная работа. Открытие нового знания. Вторая задача приготовить десерт – песочное печенье. Закрепление культурно-гигиенических навыков и правил.**У нас с вами есть на столе все продукты, что бы из них мы смогли приготовить песочное печенье. Давайте перечисли их (мука, сахар, маргарин, разрыхлитель, сметана). Перед тем как приступить к работе, моем руки. Надеваем фартуки и косынки. Садимся за стол. Раздаем посуду и ингредиенты. Учимся готовить песочное тесто:

Тщательно перемешиваем до получения однородной массы (сметану, сахар, сливочное масло, яйцо, ванилин, разрыхлитель). Затем продолжаем вымешивать руками. Тесто должно хорошо соединиться в единый шарик. Значит оно готово для лепки корзинок. Делим получившееся тесто на две равные части. Берем формы и вырезаем печенье.

**Воспитатель:**Прежде, чем приступить к замешиванию теста, давайте рассмотрим схему -  последовательности действий, что за чем будем добавлять. (Дети рассматривают схему, проговаривают действия):

1.Берем миску для замешивания теста.

2. Выкладываем в миску сметану.

3.Отправляем  в миску  размягченный сливочный маргарин.

4.Добавляем к нему  нужное количество сахарного песка, ванилина, соли, соды, смешиваем.

5. Добавляем постепенно пшеничную муку.

6.Замешиваем тесто, делим его на несколько частей.

7. Раскатываем скалкой тесто.

8.Вырезаем формочками различные фигурки.

9.Выкладываем печенье на противень.

**Воспитатель:** Тесто готово. Садитесь за столы,готовое тесто поделим на части и раздадим каждому. Вы скалкой раскатаете тесто, формочками сделаете печенье и выложите на противень.(Дети готовят печенье, кладут на противень, взрослые помогают детям).

**Воспитатель:**Вот наше печенье почти готово, что же еще осталось сделать? (Ответы детей).

**Воспитатель:** Правильно, сейчас мы печенье испечем (уносит противень).

**Воспитатель:**  После работы нужно обязательно прибрать своё рабочее место. Уберите, пожалуйста, формочки, скалку со стола, помойте руки.

**Воспитатель:** Какие правила мы должны соблюдать до приготовления печенья и во время его приготовления?

**Правила:**

1. Уход за руками.

2. Чистая посуда.

3.Безопасность использования индукционной духовки (пользоваться ковриком).

4.Хорошее настроение при приготовлении песочного печенья.

5. Во время приготовления печенья сохранять терпение.

6. Пользоваться правилами этикета подачи печенья к столу.

**Воспитатель:**Ребята, пока печенье готовится, предлагаю вспомнить пословицы и поговорки о труде, трудолюбии, о гостеприимстве, и т. д. (дети зачитывают пословицы, поговорки) и раскрывают их смысл:

1. «Трудна работа, да сладок хлеб».

2. «Хочешь есть калачи, не сиди на печи».

3. «Труд человека кормит, а лень портит».

**Воспитатель:**(обращаясь к детям) Не красна изба углами, а красна пирогами.Вы старались, все трудились, печь печенье научились. Молодцы!

**Воспитатель:** Сегодня мы потрудились на славу! Вы все очень старались на занятии!

**V. Рефлексия**

**Вопросы к детям:**Девочки, давайте вспомним какое тесто мы с вами приготовили? Понравился ли вам десерт? Теперь вы можете сказать, что мы с вами теперь настоящие кондитеры?Сейчас, я попрошу каждого из вас сказать, что вы сегодня делали, и что старались сегодня сделать? Для чего все это делали? Кому хотите рассказать о нашем добром деле? Кому расскажете?(Ответы детей).

**Развитие эстетического восприятия (украшение печенья, сервировка стола).** В завершении практической деятельности, педагог предлагает детям организовать «Сладкий стол» и попробовать приготовленное печенье. Дети сервируют стол и приглашают всех на чашечку чая и дегустацию десерта.

**Воспитатель**: Какие вы молодцы, научились готовить печенье своими руками. И у вас все получилось!!!

А сейчас мы с вами будем пить чай со сладостями. Приглашаем всех к столу. Приятного чаепития!

**6. Методическая разработка занятия «Путешествие в мир овощей»**

Цель: формирование у детей представление об овощах блюдах как полезных и вкусных.

закрепление гигиенических навыков, связанных с приемом пищи.

способствование освоению простейших кулинарных навыков.

Оборудование: столы, разделочные доски, ножи, овощи вареные, вилки, салфетки, фартуки, косынки.

Воспитатель: Добрый день дорогие ребята! Сегодня мы отправляемся в путешествие в овощную страну. Но чтобы попасть туда, нужно отгадать загадки:

-Над землёй трава, под землёй - алая голова (свекла)

-Весной одну закапывают, а осенью семью получают (картофель)

-Как на нашей грядке выросли загадки, сочные да круглые красивые и крупные (помидор)

-Сто одежек и все без застежек (капуста)

-Сидит девица в темнице, а коса на улице (морковь)

Воспитатель: Молодцы! А вы любите овощи? Расскажите, какие овощи у вас самые любимые?

Дети перечисляют названия любимых овощей.

Воспитатель: Да, ребята, ведь и лук и морковь и свекла, капуста, картошка, чеснок, помогают нам быть сильными и крепкими. И только овощи помогают нам стать красивыми. Вот такие замечательные овощи и полезные и вкусные на нашем столе (показ рисунков). А вы, знаете где выращивают овощи? (в огороде, в теплице). А какие блюда можете приготовить с использованием моркови? Свеклы? Картофеля и т.д.?

Дети перечисляют известные им блюда.

Воспитатель: Очень много блюд вы знаете. Но одно из них вы называли чаще всего. И это не случайно. Называется это блюдо -салат, в нем встречается сразу несколько овощей. Поэтому салат очень полезный и есть его нужно каждый день. Обычно салат едят за обедом.

Я предлагаю сегодня вместе с вами приготовить салат “Винегрет”.

Дети надевают косынки, фартуки, моют руки. Подходят к заранее подготовленным столикам где лежат необходимые для этого инструменты и овощи. Дети приступают к шинковке овощей после показа воспитателя. Воспитатель разъясняет ход работы, что за чем кладется, как размешивается. После того как салат готов, воспитатель вместе с детьми украшают салаты, (зверюшки из овощей: заяц, снеговик, цветы) и т.д. Затем приглашают гостей, проводится дегустация. Используют только специальную салатную ложку для того, чтобы положить салат себе в тарелку.

Воспитатель: Наше путешествие по овощной стране закончилось. Мы узнали много интересного об овощах, научились готовить салаты.

**7. Методическая разработка занятия**

**«ПУТЕШЕСТВИЕ НА КУХНЮ»**

**Целевая группа:** несовершеннолетние дошкольного и школьного возрастов.

**Цель:** совершенствование познавательных умений среди несовершеннолетних.

**Задачи:**

* формировать познавательную задачу, классифицировать, сравнивать, подбирать предметы;
* различать и называть цвета спектра;
* различать и называть геометрические фигуры: ромб, овал, круг, квадрат, треугольник, прямоугольник, многоугольник;
* развивать умения решать простые арифметические и логические задачи;
* развивать умение измерять объем тел с помощью мерки;
* формировать умения рисовать штриховку по образцу, развитие мелкой моторики рук;
* развитие логического мышления, памяти, внимания.

**Материал:** бытовая техника (мультиварка, блендер, кухонный комбайн, хлебопечка, электрическая мясорубка и др.), д/игра «Подбери чашки», «Собери чайник», плакат «Где ложка?», разные стеклянные кувшины с водой, мерный стакан, пластиковые бутылочки с разноцветными крышками, мяч, ножницы, д/игра «Геометрический пирог», силуэты конфет, листы квадрата на каждого ребенка, простые карандаши, ваза с конфетами, салфетка.

**Ход мероприятия:**

**Воспитатель:** Ребята, вы любите путешествовать? (Ответы детей).

**Воспитатель:** Я вам предлагаю необычное путешествие – на кухню-гостиную!

**Чтец: Притыка Валя**

Приглашаю вас друзья,

В дом к себе на кухню я,

Как согласны? Если «да»,

Проходите все сюда.

Кухня – мир, где тайн полно,

Где всегда есть волшебство…

Нужно только лишь уменье,

Вдохновенье и терпенье.

**Дети:** Мы согласны!

**Воспитатель:** У меня на кухне накопилось много дел, я думаю, вы мне поможете? На кухне у меня есть мебель. Подскажите, а как называется такая мебель (ответы детей: кухонный гарнитур). Какая мебель входит в кухонный гарнитур? (Ответы детей: стулья, стол, шкафы, полочки).

**Воспитатель**: На моей кухне много посуды, когда я ее мыла, перепутала чашки и блюдца. Помогите мне расставить посуду правильно на столе.

**Дидактическая игра** «Подбери чашки к блюдцам». (Дети расставляют посуду на столе, сервируют стол).

**Воспитатель:** Какую посуду вы еще знаете?(Ответы детей: кастрюли, миски, чайники, тарелки, стаканы, сковородки, кружки, ложки, ножи, вилки и др.)

**Воспитатель:** Молодцы! Вы ответили правильно.

**Воспитатель:** Какая бывает посуда? (Ответы детей: чайная, столовая, обеденная и др.)

**Воспитатель:** Из чего делают посуду? (Ответы детей: из глины, стекла, металла, фарфора, керамики и др.)

**Воспитатель:** А еще ребята, на кухне у каждой хозяйки имеется бытовая техника. А кто может перечислить, что входит в бытовую технику? (Ответы детей: мультиварка, блендер, пароварка, кухонный комбайн, хлебопечка, электрическая мясорубка и др.)

**Воспитатель:** Вы все ответили правильно. Давайте поближе познакомимся с бытовой техникой (воспитатель показывает бытовую технику и рассказывает, для чего она и как ее применяют на кухне).

**Воспитатель:** Посуда часто бьется. Вот у меня разбился чайник. Помогите его склеить.

**Дидактическая игра «Собери чайник».** Каждый ребенок из 4 частей собирает чайник.

**Воспитатель:** Молодцы, вы правильно справились с заданием. А теперь посмотрите на плакат, что здесь нарисовано? (Ответы детей: ложка и стакан).

**Воспитатель:** Где находится ложка? (Ответы детей: в стакане, на стакане, под стаканом, за стаканом, над стаканом, перед стаканом).

**Воспитатель:** А теперь я вам раздаю листочки с цифрами. Соедините их по порядку, что у вас получится? (Дети соединяют, у них получается кувшин).

**Воспитатель:** Подойдите к столу. На столе стоят разные прозрачные кувшины с водой. Где налито больше всего воды? Как проверить? (Дети с помощью условной мерки проверяют объем жидкости в кувшинах и делают вывод, что воды в кувшинах поровну).

**Физминутка (проводит Притыка Богдан):**

Вот большой стеклянный чайник (руки на поясе)

Очень важный, как начальник. (повороты туловища влево-вправо)

Вот фарфоровые чашки, (руки в стороны)

Очень крупные бедняжки

Вот фарфоровые блюдца (хлопают в ладоши)

Только стукни – разобьются.

Вот серебряные ложки (потягивание)

Голова на тонкой ножке

Вот пластмассовый поднос (руки вперед)

Он посуду нам принес (ходьба).

**Воспитатель:** Ребята, подберите к бутылочкам крышки.(Дети подбирают крышки, называют цвета: красный, зеленый, оранжевый, голубой, фиолетовый, желтый, синий, коричневый).

**Воспитатель:** Давайте поиграем в **игру «Скажи наоборот».** (**Соболева Даша**называет слова, а дети подбирают антонимы).

**Воспитатель:** наливать (выливать), уронить (поднять), заморозить (оттаять), зажечь (потушить), открыть (закрыть), завернуть (развернуть) и т.д.

**Воспитатель:** Я очень люблю печь пироги. Расскажите, какой они могут быть формы. (Ответы детей: овал, квадрат, ромб, многоугольник, прямоугольник, круг, треугольник).

**Воспитатель:** Я предлагаю разделить квадратный пирог на 2 и 4 равные части. (Дети с помощью ножниц, делят заготовки пирога на 2 и 4 равные части).

**Воспитатель:** Помогите мне решить задачи:

- Сколь всего посуды, если на столе стоят две чайные пары?

- Сколько будет всего груш, если на одной тарелке 4, а на другой 2?

- Сколько ножек у двух столов?

- В вазе 10 конфет, 2 съели, сколько осталось?

- Какая цифра стоит между 6 и 8?

- Сколько у трех чашек ручек?

- Как разделить яблоко на 4 человек?

- Какой день недели будет после воскресенья?

- Где больше ягод? Если на тарелке 8, а в вазе 10?

**Воспитатель:** У меня в вазе есть конфеты, только фантики на них совсем белые. Давайте нарисуем на них узор. (Дети по образцу рисуют штриховку на силуэтах конфет).

**Воспитатель:** Молодцы, спасибо. А теперь я ваши конфеты накрываю салфеткой и посмотрим, что будет. (Воспитатель достает детям и раздает настоящие конфеты).

**Воспитатель:**

Вот какие чудеса

Происходят иногда

Не жалеете друзья,

Что ко мне зашли сюда?

**Итог:**

**Воспитатель:** Ребята, где вы сегодня были? Что делали, что вам больше всего понравилось, запомнилось? (Ответы детей: Мы были на кухне. Нам понравилось выполнять разные задания: считать, делить на части, подбирать пары, рисовать, измерять воду в кувшинах, подбирать крышки к бутылкам, решать задачи и др.)

**8.** **Методическая разработка занятия**

**«В ГОСТЯХ У САМОВАРА!»**

**Цель:** расширение кругозора несовершеннолетних о русском самоваре, как о предмете народного быта.

**Задачи:**

* познакомить детей с историей возникновения русского самовара;
* воспитывать любовь к народному искусству, чувство патриотизма, гордость за мастеров и художников России, сохранение и укрепление семейных традиций;
* развивать эстетическое восприятие произведений народных мастеров, чувство прекрасного.

**Оборудование:**демонстрационный материал: электрический самовар, виртуальная экскурсия «Музейные экспонаты»(фото, рисунки различных самоваров), презентация, музыкальная колонка, песни о самоваре, музыка И.С. Баха «Menuet I», магнитная доска,

**Возраст детей:** 3-15 лет.

**Содержание урока - экскурсии:**

1. **Вводная часть.**

**Ведущий 1:** Добрый день, дорогие ребята!Сегодня у нас необычное занятие. Мы с вами совершим путешествие в прошлое. А прошлое всегда интересно и необычно.

**Чтец: Пироженко Вика**

Чем дальше в будущее входим,

Тем больше прошлым дорожим,

И в старом красоту находим,

Хоть прошлому принадлежим.

**Ведущий 2:**Мы попробуем представить, как жили наши предки, чем был наполнен их дом. Апоможет нам в этом виртуальная экскурсия «Музейные экспонаты» (презентация - фото, рисунки различных самоваров).

1. **Основная часть.**

*Звучит музыка И.С.Баха «Menuet I».*

**Чтец: Соколов Юрий** (читает отрывок из произведенияА.С. Пушкина «Евгений Онегин»)

Смеркалось;

На столе, блистая,

Шипел вечерний самовар,

Китайский чайник нагревая;

Под ним клубился легкий пар.

Разлитый Ольгиной рукою,

По чашкам темною струею

Уже душистый чай бежал,

И сливки мальчик подавал…

**Ведущий 1:** А сейчас, ребята, отгадайте загадки:

1. Кит шумит, и в бок вода льётся.

2. И кипит и шипит и в дырочку вода льётся, а станешь пить – жжётся.

3. Огонь да вода, посередине труба.

4. Медный бес на стол залез.

Я думаю, что все вы догадались, о чем сегодня пойдет речь?

(Ответы детей)

**Ведущий 2:**Совершенно верно – это самовар. Недаром в народе говорили: «Печка-матушка, да самовар-батюшка». Я приглашаю вас в гости к Русскому Самовару.

*Звучит песня «Русский самовар».*

**Ведущий 1:**Миниатюрные и большие, стройные и пузатые, расписные и обычные. Все о них, о самоварах.Самовар – чудо России! Испокон веков, цари, пили чай из самовара, наслаждались вкуснейшим напитком.

**Ведущий 2:**На Руси самовар считался символом добра, домашнего уюта и семейного покоя. Недаром говорят – где есть чай, там и под елью рай. Однажды попробовав чаю из настоящего русского самовара, уже не захочется пить чай из обычного чайника. В деревенских глубинках и сегодня самовары передаются из поколения в поколение, становясь семейной реликвией.Ребята, а вашей семье есть реликвии?(Ответы детей).

**Ведущий 1:**Русский самовар – это таинство. Его включали в девичье приданое, передавали по наследству, дарили. Тщательно начищенный, он красовался на самом видном и почётном месте в комнате. Много лет назад, именно у самовара собирались гости, делились новостями, отдыхали, старики передавали опыт молодым. Много историй и тайн хранит самовар.

**Ведущий 2:**Народ даже сложил пословицы о русском чаепитии.

Немного поиграем. Я начну пословицу, а вы продолжите (ответы детей):

* В Тулу со своим **самоваром не ездят.**
* В хорошей посуде и **чай вкуснее.**
* Выпей чайку - **забудешь тоску.**
* Где есть чай, **там и под елью рай.**
* За чаем не скучаем **- по семь чашек выпиваем.**
* Приходите к чаю **- пирогами угощаю.**
* Самовар кипит **- уходить не велит**.

**Ведущий 1:** Сегодня самовар и посиделки вновь становятся символом и примером объединения семьи, гармонии и общения. Одной из самых ярких и показательных черт русского традиционного быта издавна считается чаепитие за самоваром. Самовар может создать удивительно теплую и уютную остановку в доме, напомнит о давно забытых, но таких приятных русских традициях.

**Ведущий 2:** Ребята, а кто из вас хоть раз пил чай из самовара? (Ответы детей).

**Ведущий 1:** Что необходимо для русского чаепития? ( Ответы детей).

**Ведущий 2:** Ребята, почему в России так любили чай из самовара? (Ответы детей).

**Ведущий 1:**В России климат довольно прохладный, люди выпивали в день по нескольку чашек чая. Помимо этого, теплом самовара можно было вполне неплохо прогреть помещение. Все это привело к тому, что самовар стал очень популярен среди народа, даже несмотря на свою далеко не низкую стоимость.

**Ведущий 2:**Не было бы самовара, если бы не завезли в Россию чай. А завезен он был в XVII веке из Азии и применялся в то время, как лекарство среди знати и богатых людей. Чай ввозился в Москву, а позднее в Одессу, Полтаву, Харьков, Ростов и другие города России.

**Ведущий 1:**Чай был конкурентом сбитня, любимого напитка Древней Руси. Этот горячий напиток делали на основе меда и лекарственных трав, в сбитеннике. **Сбитенник** внешне напоминал чайник, внутри которого помещалась труба для закладки угля. Так же популярными напитками среди русских людей был квас, мед. Но чай, нарушил все сложившиеся традиции. Со временем, традиционным русским напиткам пришлось потесниться и уступить ему место. Бодрящее питье с терпким вкусом и приятным ароматом многим пришлось по душе.

**Ведущий 2:**Впервые, упоминание о самоваре датируется 1746 годом, а, значит, история его насчитывает уже более двух столетий. Именно тогда, в 40-е годы, на уральском заводе Демидовых и были изготовлены первые самовары, которые стали неотъемлемой частью русского быта.

**Ведущий 1:**Позже, в конце XVIII века на Урале и в г. Туле появились самовары-кухни, которые представляли собой братину, разделенную на три части: в двух варилась пища, в третьей — чай. К концу XVIII века принципы работы и само устройство самовара уже сформировались окончательно, причем до сих пор остаются неизменными.

**Ведущий 2:**В России было создано множество небольших мастерских и фабрик, занимавшихся изготовлением самоваров, они производились повсеместно. Самая первая фабрика была открыта в Москве в 1766 году А. Шмаковым. Но наиболее прославились тульские мастера, умевшие из обычного куска металла сотворить настоящее произведение искусства.

**Ведущий 1:**Первая мастерская была основана в Туле оружейником Федором Лисицыным. К середине XIX века их насчитывалось в городе уже с десяток, и было несколько фабрик, в каждой из которых имелись собственные секреты "ваяния" самоваров. Самые известные «самоварные» фамилии: Морозов, Ломовы, Капырзины, Баташев и многие другие. На самоварах ставили специальное клеймо фабрики, служившее товарным знаком.

**Ведущий 2:**Самовары продавали на рынках по весу. Они выпускались для зажиточных граждан – изящные, с множеством украшений, для простых людей - скромные и незатейливые. Большими размерами отличались «армейские» экземпляры, в которые заливали по 12–15 литров воды. В трактирах стояли огромные пяти ведерные «богатыри», пышущие жаром и способные «угостить» горячим чаем не один десяток людей, а путешествующие брали с собой в дорогу крошечные самоварчики - на один-два стакана. В народе их прозвали «эгоистами», поскольку чаю в них было ровно столько, чтобы напоить своего счастливого обладателя.

**Ведущий 1:**Позже появились и самовары - кофейники. Формы у самоваров тоже были разные: «банка», «рюмка», «арбуз», «груша», «тыква», «гайка», «ваза» и другие. В одной только Туле их насчитывалось более 150 видов.Сегодня, самоварное дело в России сильно изменилось. Сами самовары выглядят уже не так помпезно, да и производителей почти не осталось. Из наиболее значимых современных производителей самоваров стоит выделить завод Штамп и комбинат ТСК ТУЛАВАР.

**Ведущий 2:**Я предлагаю вам, посмотреть, как делают самовары. Обратите внимание, какие специалисты учувствуют в производстве самоваров?

*Просмотр видеофильма «Производство самоваров»*

**Ведущий 1:** В производстве участвовало семь специалистов? Вы сможете их назвать.(Ответы детей):

**1.Наводильщик** – сгибал и спаивал медный лист, выделывал из него соответствующую форму. За неделю он мог сделать 6-8 заготовок.

**2.Лудильщик** – вылуживал оловом внутреннюю часть самовара. В день он мог сделать 60-100 штук.

**3.Токарь** – точил и полировал самовар с помощью специального станка. В день получалось сделать до 12 штук.

**4.Слесарь** – изготавливал комплектующие (краны, ручки, ножки).

**5.Сборщик** – из отдельных частей он собирал самовар, припаивал ножки, краны. За неделю он собирал до 24 самоваров.

**6.Чистильщик** – мог очистить до 10 самоваров в день.

**7.Токарь по дереву** – занимался изготовлением деревянных шишечек к крышкам.

**Ведущий 2:** Детали делали по домам, только сборка и отделка проходила на фабриках. Порой в целой деревне изготавливали одну деталь для самовара, раз в неделю детали собирали и везли на лошадях на фабрику для сдачи.Вначале самовары делали из красной (чистой) и зелёной меди, мельхиора, а позже стали использовать более дешёвые сплавы типа латуни. Встречались самовары и из драгоценных металлов – золота и серебра.

**Ведущий 1: Презентация: интересные факты**.

В настоящее время самыми дорогими признаны самовары, изготовленные в начале прошлого столетия в мастерских Фаберже. Для их производства использовалось серебро, позолота. Также применялись уникальные техники по чеканке, выколотке, литью и просечке.

**Ведущий 2:**Тульский самовар, вмещавший 250 литров воды и весивший 100 кг, был изготовлен в 1922 году в подарок председателю ВЦИКа Калинину. Вода вскипала 40 минут и остывала два дня. На тот момент этот самовар был самым большим в мире.На сегодняшний день рекорд самого большого самовара в мире принадлежит украинцам. Весит он более 3 центнера, высота его 1,8 м, а объем 360 литров! Самовар работает в здании ж/д вокзала г. Харькова и может обслужить за день до 10 тысяч человек.

**Ведущий 1:**Самым маленьким самоваром в мире считался 3,5-миллиметровый «микросамовар» слесаря Института радиотехники и электроники АН СССР В. Васюренко. Он рассчитан на кипячение 1 капли воды. Однако абсолютный рекорд установил «российский Левша», мастер микроминиатюры Николай Алдунин. Его самовар высотой всего 1,2 мм! Изготовлен из золота и состоит из 12 деталей.

**Ведущий 2:**Ребята, а теперь попробуйте ответить на блиц - опрос.

**Блиц - опрос: « В гостях у Самовара»**(ответы детей):

1.Какой формы делали самовары?

2.Из какого материала делали самовар?

3.В каких детских произведениях литературы упоминается о самоваре?

4.Какая страна считается родиной чая?

5.Какой чай называют «русским»?

6.Что такое сбитень?

**Ведущий 1:**

7.Во время чаепития, кто считался главой стола?

8.Какими травами в России заменяют чай?

9.Какой город считался столицей самоваров?

10.Кто основал первую самоварную фабрику?

11.Как узнавали, кто этот самовар изготовил?

12.Почему чай называют «чистильщиком»?

13.Как в Западной Европе называли Русский Самовар?

14.Чему обязан Самовар своим появлением?

**Ведущий 2:**

15.Кто придумал самовар?

16.С чем следует пить чай при простуде?

17.Жители, какой страны выпивают чая больше всех остальных?

18.Чай бывает черным, зеленым, а еще каким?

19.С чем следует пить чай при простуде?

20.Какой народ пьет чай с молоком и сливками?

21. Китайцы говорят: вчерашний чай подобен яду змеи! Почему?

**Ш. Подведение итогов.**

**Ведущий 1:**Самовар - это часть жизни и судьбы нашего народа, отраженная в его пословицах и поговорках, в произведениях классиков нашей литературы –А. Пушкина и Н. Гоголя, А. Блока и М. Горького, в картинах известных русских художников - Н. Богданова - Бельского, К. Коровина, К. Маковского.

Самовар – это доброе русское гостеприимство. Это круг друзей и родных, теплый и сердечный покой, который поможет напомнить о давно забытых, но таких приятных русских традициях.

**Ведущий 2:**Наш урок-экскурсия подходит к завершению, и я прошу вас продолжить фразы:

Для меня было открытием то, что…

Мне больше всего понравилось…

**Ведущий 1:**Мне захотелось узнать…

Мне пригодятся знания, полученные в музее…(ответы детей)

**Ведущий 2:** Я думаю, что знания, полученные на уроке-экскурсии «В гостях у самовара!» вам пригодятся и в школе, и дома. Спасибо за внимание!

**9. Методическая разработка занятия**

**«Опасные предметы»**

**для детей дошкольного возраста**

**Задачи:**

* Познакомить с опасными предметами, встречающимися в быту.
* Научить правилам обращения с опасными предметами.
* Познакомить с приемами оказания первой помощи при ушибах и порезах;
* Закрепить знания номеров телефона экстренных служб.
* Развивать способность делать собственные умозаключения.
* Упражнять в использовании простых форм объяснительной речи.

**Ожидаемый результат**: Освоение навыков пользования предметами домашнего быта, являющимися источниками опасности.

**Место проведения**: кухня-гостиная.

**Материал:** Телефон; набор плакатов «Основы безопасности детей дошкольного возраста» Р.Б.Стеркиной; карточки (красные, зеленые); аптечка; спички; электроприборы: чайник, плита, утюг, микроволновая печь.

**Ход занятия:**

* *Мотивационный момент.* Раздаётся телефонный звонок, воспитатель берёт трубку: «Алло! Я Вас слушаю (внимательно слушает, затем кладёт трубку). Ребята, звонила моя хорошая знакомая. С её маленькой дочерью случилась беда. Она поранила руку, потому что, решила без разрешения взрослых, воспользоваться кухонным ножом, чтобы приготовить бутерброд. Как вы думаете, почему это произошло? Как нужно было поступить малышке?» (Ответы детей).
* *Рассматривание плаката* «Опасные предметы в быту». (Выделить предметы, которыми категорически запрещается пользоваться и, которыми надо научиться пользоваться.)
* *Игра "Можно — нельзя".* Для игры необходимы карточки красного и зелёного цвета. Красный цвет обозначает, что этим предметом пользоваться детям самостоятельно нельзя. Зелёный цвет — этим предметом пользоваться можно, но очень осторожно. После того, как дети взяли карточки, воспитатель показывает картинки с изображениями опасных предметов, а дети определяют: можно пользоваться этим предметом или нет, и поднять фишку нужного цвета.
* Игровая ситуация: «Окажем первую помощь при порезах» (демонстрация приемов оказания первой помощи).
* Игровые задания: «Умные спички» (закрепить знания о том, что спички – не игрушка, но играть с ними можно, выкладывая из них различные фигуры).
* Подведение итогов.

**10. Методическая разработка занятия «В гостях у хозяюшки»**

**(ведение домашнего хозяйства)**

**ЦЕЛЬ:** создание условий для всестороннего развития личности воспитанниц путем реализации в сфере домоводства.

**ЗАДАЧИ:**

1. Способствовать формированию и развитию различных трудовых умений и навыков в ведении домашнего хозяйства.

2. Продолжать развитие познавательных интересов, внимания, памяти, восприятия.

3. Развивать коммуникативные навыки, обеспечивающее речевое взаимодействие друг с другом.

4. Учить правильно фаршировать блинчики, заваривать чай; закреплять знания техники безопасности при работе на кухне.

5. Расширять социальный опыт детей, осознавать необходимость знаний, умений и навыков, полученных в Центре, в дальнейшей самостоятельной жизни.

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**: конверты с карточками, правила техники безопасности, таблицы с заданиями, продукты для кулинарии.

**ОФОРМЛЕНИЕ:** пословицы и поговорки о труде.

Дружба с трудом принесет счастье потом.

За хорошее дело берись уверенно и смело.

Привычка трудиться в жизни пригодится.

Отдыхает тот по праву, поработал кто на славу.

**Ход занятия**

Послушайте притчу и определите тему нашего занятия:

-Шел по дороге человек и нашел старую лампу. Он подобрал ее, стал энергично тереть - ему явился джин.

- Назови мне свое самое заветное желание,- сказал джин,- а я его исполню. Человек на минуту задумался, а потом сказал:

- Дай мне работу, но не простую, а такую, в которой ни один, даже наидостойнейший, не достигал, вершин мастерства и даже не посягал на них.

- Трах, тибидох!- воскликнул джин и превратил странника в … Выслушав притчу,   
дети отвечают на вопрос.

- В кого превратил странника джин? Ваши варианты.

-  Трах, тибидох! - воскликнул джин.

- Будь хозяином дома!

ДОМОВОДСТВО... Очень емкое, короткое слово русского языка. Оно означает.…Как вы думаете? Выслушать все варианты ответов детей.

-**Ведение домашнего хозяйства.** На первый взгляд это занятие не вызывает трудностей. Но это мнение ошибочное. Как вы думаете, что должна меть хозяйка дома?

**Дети отвечают на вопрос. Подводим итог.**

Итак, умелое распределение средств, украшение и убранство дома, создание красивой одежды, правильное и рациональное питание и многое другое.

-Как распределяются обязанности по дому в семье?

**Выслушав ответы детей, подвожу итог**

- В семье должно быть согласие, понимание, взаимопомощь, любовь, тогда работу по дому не придется делить.

- Сегодня мы с вами еще раз поговорим о домоводстве, кулинарии. Покажем, что уже знаем и умеем, научимся новому.

**1. Ваше первое задание**

Каждая хозяюшка выберет себе конверт с заданием. Открывайте его и приступайте к выполнению. В конверте есть большая карточка и маленькие. Нужно разложить маленькие под большой по порядку.

Дети выполняют задание. Молодцы! Быстро и правильно справились с заданием!

**2.** В жизни иногда случаются незапланированные, чрезвычайные ситуации. Нужно быстро принять правильное решение. Сейчас мы этому и поучимся.

Посмотрите, посчитайте, бочонков шесть. В них для вас вопросы есть! Нужно выбрать свой вопрос и ответить. Дети выбирают бочонки с вопросами и отвечают на них.

Еще один вопрос для вас:

-Знаете ли вы телефоны экстренных служб. Выслушать и уточнить.  
**01 – пожарная 02 – полиция; 03 – скорая помощь.** При необходимости повторить хором.

Замечательно! Я рада, что вы много знаете и не растеряетесь в любой ситуации, обязательно найдете выход.

**3.** Сейчас предлагаю вам подойти к мольбертам, взять фломастеры и выполнить задание. Нужно соединить линиями предметы, которые связаны между собой и друг другу необходимы. Дети выполняют задание у мольбертов. Молодцы! С этим заданием вы справились на отлично!

**4.** Потрудились, сейчас можно и отдохнуть. Во время отдыха вы отгадаете по вкусу различные продукты. Будьте внимательны, задание вы будете выполнять с завязанными глазами. Дети угадывают по вкусу разные продукты.  
Превосходно! Все были внимательны, поэтому и не ошиблись!

**5.** Девочки, знаете ли вы правила техники безопасности? Объявляю минутку безопасности. Только вот незадача – все правила разрезаны. Давайте их вместе соберем и прочитаем. Дети собирают разрезанные карточки и читают правила техники безопасности при приготовлении пищи. Чудесно! Сейчас мы почти уже готовы к основной работе хозяюшки – приготовлению пищи.

**6.** Что не забыли все сделать в начале работы? Правильно! Надеть спецодежду – фартук и косынку. Что еще необходимо всем нам сделать? Правильно – вымыть руки. Дети надевают спецодежду, моют руки.

Приступаем к работе. Помните, вчера мы с вами испекли блины и приготовили разные начинки? Какие? Дети называют. Сейчас мы будем учиться делать **фаршированные блинчики.** Вспомните, из какой капусты делали начинку? Дети отвечают – из экологически чистой. Что это значит и почему это важно в питании? Выслушать и уточнить ответы детей. Правильно, капуста выращена на нашем огороде, без применения химических удобрений. Значит, она полезна.

Блинчики заворачиваем по-разному: конвертик и трубочка. Показываю. Дети заворачивают блинчики.

Нам осталось только заварить чай и всех угостить. С чего начнем? Напоминаю. Налить воды в чайник и включить его. Обдать кипятком заварочник. Насыпать заварки. Залить, подождать. Наливать в чашки. Пригласить гостей.

Мне очень понравилось наше занятие. Я убедилась, что вы взрослеете и уже многому научились. Особенно мне понравилось ваше умение помогать друг другу. Я уверена, что все эти занятия вам пригодятся в дальнейшей самостоятельной жизни. Вы – настоящие хозяюшки!  Я горжусь вами!

А вам понравилось на занятии? Если вам было интересно, и вы чему-либо научились, опустите в коробочку красный кружок. Если вам было неинтересно, опустите желтый кружок. Дети анализируют, выбирают нужный кружок.

**11.** **Методическая разработка занятия**

**«Мы ждем гостей»**

**Цель:** Обучение детей замешивать тесто из муки и выпекать печенье. Закрепление умения заваривать чай, делать бутерброды. Обучение детей правилам гостеприимства.

**Материалы для развивающего занятия:** электрическая духовка, миксер, чайный сервиз, самовар, заварочные чайники.

**Продукты:** яйца, масло, сахар, мука, соль, лимонная кислота, перец, яблоки, лук, морковь, помидоры, капуста, петрушка, хлеб, чай.

**Ход занятия**

**Воспитатель**. Сегодня к нам должны прийти гости. Если гость пришел — ставь угощение на стол! Ребята, что же нам приготовить для гостей? Чем их угостить? Давайте посмотрим, что здесь есть? (Открывает салфетку.) Весна красна цветами, а осень — дарами! Что осень нам подарила? (Овощи и фрукты.)

Какие овощи и фрукты вы здесь видите? (Дети называют.) Что из них можно приготовить? (Салат.) А если салат выложить на хлеб, как это будет называться? (Бутерброд.) Если бутерброд приготовлен из овощей, как он будет называться? (Овощной.)

Чем еще мы можем угостить гостей? (Чаем.) Где мы его будем заваривать? (В заварочном чайнике.) А воду для чая где вскипятить? (В самоваре.) Что подают к чаю? (Торт, пирог, печенье.)

Предлагаю испечь печенье, сделать овощные бутерброды, заварить чай. (Дети идут мыть руки, надевают передники, косынки.)

Распределим, кто что будет готовить. Заваривать чай — ответственно, нужно быть осторожным, чтобы не обжечься. Я думаю, что это можно поручить (называет имя ребенка). А ему будут помогать (называет имя еще одного ребенка). Когда чай заварится, вы его подадите нашим гостям.

Ребята, что нужно взять для приготовления бутербродов? (Миски, терки, ножи и т.д.) Каких продуктов здесь не хватает? (Соли, подсолнечного масла.) Теперь у вас все есть, можно приступать к работе.

Ребята, я совсем забыла, какие продукты нужны для выпечки печенья. Кто мне подскажет? (Ответы детей.) Да, для выпечки печенья нам нужны будут яйца, сахар, масло, сода, лимонная кислота, мука. Достаем из шкафа необходимые продукты и ставим их на рабочий стол. Будем печь печенье, которое называется “Пальчики оближешь”. Это значит, что печенье должно получиться очень вкусное. Вот рецепт его приготовления: нужно взять 3 яйца и добавить, как вы думаете, что? Правильно, сахар, 1 стакан. Сахар и яйца нужно взбить. Нам поможет это сделать миксер. Какая пышная пена получается! Теперь нужно добавить сливочное масло. Я уже на кухне взвесила, здесь 200 г  —  столько, сколько нужно. Добавим масло, у нас получается густая масса. Какой хороший помощник —  миксер, это с его помощью мы так быстро размешали продукты. Давайте посмотрим рецепт, что нужно делать дальше. Дети, кто догадается, для чего эта маленькая баночка? В ней удобно соединить соду и лимонную кислоту. Соды нужно взять половину чайной ложки (предлагает одному из детей отмерить). А лимонной кислоты я возьму на кончике ножа. Теперь размешаем (дети помогают). Благодаря соде печенье получается рассыпчатое. И, наконец, что нужно добавить в последнюю очередь? (Муку.) По рецепту надо 4 стакана муки (предлагает четырем детям последовательно отмерить и насыпать по стакану муки). Сейчас нужно замесить густое тесто. (Вымешивает тесто вместе с детьми.) Что у нас получилось? Какое тесто? (Раздает детям по кусочку теста, они их раскатывают и с помощью формочек вырезают различные фигурки.)

Пока “пекари” делают печенье, помогаю детям делать бутерброды, выложить смесь на хлеб и украсить его. Напоминаю, что электродуховку, в которой будем выпекать печенье, надо предварительно нагреть, взять противень, смазать растительным маслом. (Дети выкладывают фигурки на противень, украшают их.) Теперь ставим в духовку, засекаем время по часам —  15 мин. А как определить, что оно готово? (Подрумянилось, если откусить, рассыпается на крошки.) Угощение готово, можно принимать гостей.

**12.** **Методическая разработка занятия**

**«МЫ ГОСТЕЙ ВСТРЕЧАЕМ АРОМАТНЫМ ЧАЕМ!»**

**Цель:**расширение кругозора несовершеннолетних о чае, знакомство с гостевым этикетом в процессе сервировки праздничного стола к чаю.

**Задачи:**

* ознакомить с русскими традициями чаепития, с элементами технологии заваривания чая, с правилами сервировки праздничного стола к чаепитию;
* развивать зрительное и слуховое восприятие, мышление, внимание, память, мелкую моторику рук;
* способствовать умению применять полученные знания в повседневной жизни;
* воспитывать культуру поведения за праздничным столом.

**Материал и оборудование:** демонстрационный материал: музыкальная колонка, магнитная доска, фонограмма «Голубой вагон»; чайная заварка разных видов;электрический самовар и чайник; чайная посуда (чашки, блюдца, розетки, мед, ложки, сахарница, тканевые и бумажные салфетки, скатерть, подставки для салфеток, сладости к чаю, заварочный чайник, чай в коробке, ложка).

**Ход   занятия.**

**1.Организационный момент.**

**1.1. Чтение стихотворения*на фоне ауди записи детских песен о чае и пряниках.***

**Ведущий 1:**Гостей сегодня мы встречаем  
Душистым ароматным чаем.

**Ведущий 2**: От всех невзгод, от всех болезней,  
Что может быть еще полезней?  
Наш гость, сегодня не скучай,  
Будем пить душистый чай!

**1.2. Сообщение темы, постановка задач.**

**Ведущий 1:**Дорогие ребята, в рамках технологии по социально-бытовой реабилитации «Будущее в твоих руках», мы с  вами  отправимся  в  необычное путешествие,  в  ходе  которого  познакомимся  с традициями русского чаепития, видами чая, а также познакомимся с элементами технологии заваривания чая и накрывания праздничного стола  к  чаепитию.

**2. Основная часть.**

**Теоретическая часть.**

**2.1. Рассказ об истории возникновения чая в России.**

**Ведущий 2**: Чай – китайское слово. Оно появилось там, где русские люди торговали с китайцами северных провинций; китайцы чай называют ча-е, отсюда и появилось слово - чай.В России первое чаепитие состоялось давным-давно в средине 17 века, почти 400 лет тому назад. В нашей странеочень любят пить чай, а особенно у нас в Сибири, и для того,чтобы чай был вкуснее, а стол выглядел наряднее. В России были изготовлены первые самовары в конце 17 века на уральском заводе Демидовых и, которые стали неотъемлемой частью русского быта. А столицей русского самовара считается город Тула, в котором изготавливают русские самовары, их называют «Тульскими самоварами».

**2.2.Познавательно-исследовательская деятельность. Изучаем виды чая.**

**Ведущий 1:** Ребята, чай пили только богатые люди, бедные же начали пить чай лишь 200 лет тому назад. А знаете ли вы, что самовар считается символом достатка семьи. (Ответы детей).Знаете ли вы, сколько существует видов чая.*(Черный, зеленый, красный, желтый).* Чай бывает листовой, гранулированный, травяной, с фруктовыми добавками.

*(Презентация коллекций с чаем)*

**Беседа о пользе чая:**

**Ведущий 2:**

**-** Ребята, а вы дома пьете чай? (Ответы детей).

- А, когда вы его пьете? (Ответы детей).

**Ведущий 1:**И на праздники, ребята, тоже пьют чай. Хорошо, когда вся семья собирается за праздничным столом (будь-то день рождение, Новый год, 8 Марта, День семьи…), и все пьют чай со сладостями, разговаривают, ведут беседу.

- Ау вас в семье придерживаются этой традиции?(Ответы детей).

- А в нашем стационарном отделении для вас на праздники устраивают чаепитие со сладостями?(Ответы детей).

**Ведущий 2:**

**-** Знаете ли вы**,** что чай имеет чудодейственную силу? (Ответы детей).

- Можете сказать какую?(Ответы детей).

- Ребята, чай – очень полезный напиток: важен для зрения, снимает усталость, повышает и укрепляет иммунитет.

**2.3. Развитие связной речи.**

**Ведущий 1:**

Вы, наверное, обратили внимание, как красиво в русском стиле оформленкабинет кухни-столовой. Посмотрите, какие красочные русские платки с неповторимыми сочными узорами, галереей картинок и рисунков о чаепитии. Правда, очень красиво и уютно здесь? Вам нравится?

Ребята, оказывается, о чае существует очень много поговорок. Но мы познакомимся с вами лишь с некоторыми. Я буду говорить поговорку, а вы повторяйте за мной. Как вы понимаете смысл поговорок? (Дети повторяют поговорки и отвечают на вопрос):

1. Чай пьешь – 100 лет живешь!

2. Коль чаем угощают, значит - уважают!

3. Если чай не пьешь, где силы возьмешь!

**Ведущий 2: Физкультминутка «Я – чайник-ворчун»**

Я чайник-ворчун, хлопотун, говорун (шаги на месте).

Я всем напоказ выставляю живот (руки на поясе, повороты туловища).

Я чай кипячу и кричу (хлопки в ладоши):

- Эй, люди, я с вами чай пить хочу (прыжки на месте).

**Чтец: Ахметова Карима**

Чёрный, красный и зелёный,

Рассыпной и листовой.

Чай-напиток бесподобный,

Это скажет вам любой.

Хорошо, гостей встречая,

Посидеть за чашкой чая!

**Чтец: Власова Валя**

Чай горячий, ароматный,

И на вкус такой приятный,

От недуга исцеляет,

И усталость прогоняет,

Силы свежие дает,

И друзей за стол зовет.

С благодарностью весь мир,

Славит чудо-эликсир!

**Практическая часть**

**2.4.Применение на практике элементов технологии заваривания чая.**

**Ведущий 1:**Как мы уже сказали, в России издавна любятпить чай и умеют вкусно заваривать его. Ведь заваривание чая – интересная и важная церемония. Необходимовскипятить воду в самоваре или электрическом чайнике, обдать кипятком заварочный чайник, положить в его 2–3 чайные ложки заварки, залить кипятком до половины заварочный чайник, закрыть крышкой и оставить на 5–7 минут. По истечении времени чайник долить горячей водой полностью. И чай готов! Можно пить чай!*(Идет процесс заваривания чая).*

**2.5. Демонстрирование воспитателем сервировки стола и этикета**

**Ведущий 2:** Обязательным  атрибутом  праздничного  стола  является  скатерть. В особо торжественных случаях стол накрывают белой скатертью и используют белые кружевные или с вышивкой салфетки.Они придают большую торжественность и официальность.Мы вас сегодня познакомимсо вспомогательной салфеткой. Посмотрите, она из ткани. Ею не вытирают рот и руки. Для этого есть бумажные салфетки. А эта салфетка кладётся на колени и спасает нашу одежду от крошек и капелек. Посуду на праздничный стол надо ставить одинаковую и красивую. Скажите, ребята, а как называются такие наборы?(Ответы детей). Какой сервиз в данном случае нам потребуется? (Чайный).

**Отгадайте загадку:**

С полки к нам спустился вниз,

Чайный праздничный …(сервиз).

**Ведущий 1:**Ребята**,** обратите внимание в центре стола стоит самовар на разносе. Почему? Чтобы капли воды не попали на скатерть. Также в центр стола ставятся различные угощения и бумажные салфетки. Сахарницу с общей сахарной ложечкой и заварочный чайник можно поставить на небольшой разнос. Перед сидящим человеком ставим чашку с блюдцем. Чашка не может жить без блюдца, они всегда вместе. Как правильно надо брать чашку? (Брать за ручку, а не за ободок).Ставимчашку на блюдечко ручкой вправо.Держать чашку надо за ручку, сложив пальчики «щепоточкой».

**Ведущий 2:**Чайную  ложечку  кладём  справа,  выпуклой  стороной  вниз. Полотняную (спасательную) салфетку  кладём  на колени, справа  от  блюдца  с  чашкой - бумажные салфетки.Ребята, чайную ложку кладем справа на салфетку или в блюдце.Если на стол ставят вазочку с медом или вареньем, в неё кладётся общая ложка, которой гость может положить в свою розеточку столько варенья, сколько ему необходимо. Подаётся розетка под варенье каждому гостюотдельно (сервировка   стола).

**Ведущий 1:**А, кто мне подскажет, что мы с вами сейчас сделали? (Сервировали стол). Еще ребята очень важно знать основные  **правила  поведения  за** **столом** во  время  чаепития, и сейчас  мы  с ними познакомимся:

1. Получив  чашку  чая,  помните,  что  сахар  берут  из  сахарницы  общей  ложко.  Не  забудьте  вернуть  ложку  в  сахарницу,  не  опуская  её  в  свою  чашку. Капли с неё попадут в сахарницу, сахар слипнется, а это не красиво; на мокрую ложку налипнет сахар и её неприятно будет брать другим людям.

**Ведущий 2:**

1. Размешав  сахар  своей  ложкой,  выньте  её  и  положите  на  блюдце. Если надо положить сахар в чашку,сахарницу надо подвинуть к себе, насыпать сахар общей ложкой в свою чашку, но мешать ею в чашке нельзя. Мешать сахар в чашке надо бесшумно, стараясь не разлить.

**Ведущий 1:**

1. Печенье,  пирожки,  конфеты, фрукты  берут  из  вазы  или  блюдца  рукой.

**Ведущий 2:**

1. За  столом  не  следует  делать  замечания  другим.

**Ведущий 1:**

1. Всё  время,  пока  гости  сидят  за  столом,  хозяева  должны  быть  приветливыми,  следить,  чтобы  у  гостей  было  всё  необходимое.

**Ведущий 2:**

1. После  чаепития  губы  промокните  бумажной  салфеткой,  тканевую  салфетку  с  колен  положите  на  стол  рядом  со  своим  местом.

**Ведущий 1:**

1. Не набивай ты полный рот,

А то подавишься вот-вот,

И кушай не спеша всегда,

Вкусней покажется еда.

**Ведущий 2:**

1. Чтоб со всеми жить в ладу,

Не брани в гостях еду.

А за всё благодари

И «спасибо» говори!

***(Власова Валя помогает педагогам накрывать на стол)***

**Ведущий 1:** Вот  у нас и стол  накрыт.

**3. Песня-приглашение гостей за стол в**  исполнении воспитателей.

**(Мотив песни “Голубой вагон”.)**

**1. Если вы пришли сегодня в гости к нам,**

Будем рады чаем угостить.

Вы поспели к нашим сдобным пирогам,  
Вкус их всех вас может удивить.

**Припев**: Скатертью, скатертью  
Стол скорей накрывай  
И наливай-ка всем ароматный чай

**2.Знаем лучше доктора серьезного** –

Лечит чай и скуку и тоску.  
Приглашаем взрослых мы и малышей  
Выпить ароматного чайку!

**Припев:** Скатертью, скатертью  
Стол скорей накрывай

И наливай-ка всем ароматный чай

**4.  Приглашение к столу.**

**Ведущий 2:**Мы гостей встречаем…ароматным чаем.  Вот так мы живем: песней приглашаем к столу. Всем приятного чаепития!

***(Угощаемся и пьем чай)***

**4. Итоговая часть. Рефлексия.**

**Ведущий 1:** Ну, вот чай со сладостями попили. Молодцы! А сейчас я буду говорить начало фразы, а вы продолжите:

Было интересно…

Было трудно…

Я понял, что…

**Ведущий 2:**

Теперь я могу….

У меня получилось….

Я смог….

Я попробую….

Меня удивило….

Мне захотелось…..

**Ведущий 1:**Ребята, наше занятие подошло к завершении.

**Ведущий 2:** Вы просто все молодцы! Спасибо всем за работу!

**13.** **Методическая разработка занятия «Приготовление чая»**

**Тема: Напитки. Приготовление чая.**

**Цель занятия**: формирование умения воспитанников готовить чай, расширение познавательных способностей.

Задачи:

-формировать представления о значении жидкости для организма человека;

-ознакомить с видами напитков, их классификацией;

-развивать речь, внимание, память;

-воспитывать бережливость, аккуратность, эстетический вкус;

-осуществлять подготовку к самостоятельной жизни;

-воспитывать умение работать в команде;

**Методы и приемы обучения**: рассказ, беседа, практическая работа.

**Формы организации познавательной деятельности**: индивидуальная, фронтальная, групповая.

**Оборудование:**компьютер, презентация; кухонная зона кухни-гостиной; упаковки чая, электрический чайник, чайник для заваривания чая, чашки, блюдца, ложки, сахарница, салфетки, скатерть; напитки, приготовленные на основе воды: чай, кофе, минеральная, кипяченая вода; фартуки, колпаки и косынки; карточки для игры, технологическая карта «Приготовление чая», тетрадь, ручка, магнитная доска-мольберт, музыкальное сопровождение (песни о русском чае), иллюстрации на тему «чай».

Словарь: чай, кофе, минеральная, газированная.

**Ход занятия**

**1.Организационный момент, сообщение темы.**

Сегодня мы поговорим о напитках.

-Может ли человек прожить без воды? (Без воды человек может прожить 2–3 дня.)

-Как поступает вода в наш организм? (Вода поступает в наш организм с пищей, человек пьет)

-Зачем человек пьёт? (Водой можно утолить жажду в жару, при занятиях спортом.)

-К чему приводит недостаток воды в нашем организме? (Недостаток воды в нашем организме нарушает пищеварение, приводит к зашлаковыванию организма)

Рассмотрите предметы, представленные на нашем столе.

-Что вы видите? Как можно назвать их одним словом? (Напитки.)

-На занятии мы узнаем о полезных и вкусных напитках, научимся заваривать чай.

Дети рассматривают предметы, называют напитки: кофе, чай, минеральная вода, кипяченая вода.

**2. Основная часть.**

**История чая.**

Сегодня основное внимание мы уделим чаю. Чай – напиток, известный с древних времен. Пришел он из Китая, где до сих пор существует особый обряд – чайная церемония, так же, как и в Японии. В настоящее время в Японии есть специальные чайные домики для чаепития. Входя в домик, человек оставляет все заботы дня за его стенами, сосредотачивается на процессе чаепития, успокаивается, снимает стрессы.

Русское чаепитие отличается от японского. Чай считался целительным лекарством, им старались напоить больного. В России чай начали употреблять с 1638 года. Завезли его из Монголии. Чай был доступен людям богатым и зажиточным, в повседневный обиход русских он вошел в XIX в. в европейской части России и немного раньше в Сибири. Появились даже специальные заведения – чайные. В городе чаепитие входило в обычный распорядок дня и было непременной частью приема гостей. Чай заваривали байховый, главным образом китайский. Для того, чтобы чай был вкуснее, в конце 17-го века изобрели самовар, в них кипятили воду для чая. Особо известны стали тульские самовары. Из России самовары распространились во многих странах Европы, а в деревне продолжали кипятить воду в чугунах. Заваривали чай в чайниках – медных, фаянсовых, фарфоровых, пили из таких же чашек с блюдцами, из стеклянных стаканов. Самовар и чайная посуда у простонародья считались роскошью. Пили чай с сахаром, больше - вприкуску, с медом, вареньем. Вот такие были традиции.

**Виды чая.**

Чай – напиток, снимающий усталость и благотворно влияющий на весь организм человека.

А знаете ли вы, что существует множество видов чая? Черный, зеленый, красный, белый. Чай бывает листовой, гранулированный, ферментированный, травяной, фруктовый. (Демонстрация сортов чая)

У русских, живущих на границе с монгольским и тюркскими народами, существовал обычай пить чай, приправленный мукой, солью, жиром.

**Беседа о пользе чая.**

Трудно найти человека, который не пробовал чая. В какое время можно пить чай? Чаепитие может быть и праздничной церемонией. Семья собирается полным составом, красиво накрывают праздничный стол. Новый год, 8 Марта, день рождения - поводов собраться много. Ведутся беседы, рассказываются истории. Ребята, как в ваших семьях пьют чай?

Что можно сказать о пользе чая? Чай укрепляет иммунитет, придает бодрость, снимает усталость, полезен для сосудов и зрения, содержит витамины и микроэлементы.

**Развитие связной речи.**

О чае сложены песни, частушки, поговорки. К примеру, такие:

1. Чай пить – приятно жить.

2. С чаю лиха не бывает, а здоровья прибавляет.

3.Чай не пьёшь, где силу берёшь?

4. Чай усталость всю снимает, настроенье поднимает.

5. Выпьешь чайку – позабудешь тоску.

6. Холодно – пей чай. Жарко – пей чай. Устал – пей чай.

**Практическая работа**.

**Технология заваривания чая.**

Заваривание чая – важнейший этап приготовления.

Сегодня мы будем заваривать черный чай.

Обязательно соблюдаем правила техники безопасности. Надеваем фартуки косынку. Аккуратно наливаем воду в чайник, ставим на основание, включаем. Нужно вскипятить воду в электрическом чайнике, обдать кипятком заварочный чайник для прогревания, насыпать заварку из расчета 1 чайная ложка на 1 чашку чая, т.е. 5–6 чайных ложек на чайник. Наполовину наполняем кипятком заварочный чайник, закрываем крышкой, настаиваем 5–7 минут. Затем доливаем чайник горячей водой полностью. Чай готов. Можно разливать по чашкам. (Демонстрация процесса заваривания чая).

**Сервировка стола**

В торжественных случаях стол накрывают скатертью, используют тканевые и бумажные салфетки. Салфетки из ткани кладут на колени для защиты одежды от крошек и капель, бумажными салфетками вытирают рот. Посуда для праздничного стола должна быть красивой и в одном стиле, обычно используют чайные сервизы.

Выбираем хозяйку и гостей.

В центр стола ставят угощения: печенье, пирожные, конфеты. Варенье, мед, сахар подают в вазочках с отдельными ложечками, которыми набирают порции для индивидуального пользования. Гость кладет порцию в свою розетку для варенья и возвращает общую ложку. Для еды использует ту ложечку, которая лежит справа от его чашки на бумажной салфетке или блюдце.

Перед сидящим гостем ставят чашку с блюдцем – чайную пару. Ручка у чашки обычно направлена вправо. Чашку берут за ручку, сложив пальцы «щепоткой».

(Процесс сервировки проходит под руководством воспитателя, используется разнос для подачи).

А теперь немного **о правилах поведения** за столом во время чаепития.

1. Сахар в свою чашку набирают из сахарницы общей ложкой. Не опускайте ее в свой чай, чтобы капли не попали в сахарницу. Чтобы не рассыпать сахар, подвиньте сахарницу к себе. А затем верните на место.

2. Размешайте сахар своей ложкой без шума, не разливайте чай, выньте ложку, положите на блюдце.

3. Печенье, конфеты, фрукты можно брать из вазы рукой, положить на свою закусочную тарелку.

4. Будьте вежливы.

5. Хозяйка следит, чтобы у гостей было все необходимое, предлагает угощенье.

6. После чаепития губы можно промокнуть бумажной салфеткой, тканевую салфетку положите на стол рядом со своим местом.

7. Поблагодарите за чаепитие.

**4.Подведение итогов.**

Что вы узнали сегодня на занятии? Я узнал…

Что вы учились делать? Мы учились…

Какие трудности возникли? Было сложно…

Что хочется повторить? Я хотел бы…

Спасибо, занятие окончено.

**14.** **Методическая разработка занятия Тема занятия «Фрукты»**

**Цель:** Обогащать и совершенствовать представления детей о фруктах, месте их выращивания сад.  
**Задачи:**

* помогать детям с ограниченными возможностями узнавать овощи на ощупь, по описанию;
* помогать детям с ограниченными возможностями использовать обобщающее понятие «Фрукты»;
* воспитывать уважительное отношение к природе.

**Материалы:** карточки с изображением игрушек и овощей, Чудо-дерево с фруктами-картинками, корзинка плоскостная на доску, плоскостные кастрюля и банка на доску, настольный театр по сказке "Яблоко", для игр "Четвертый лишний" и "Что изменилось"–картинки или натуральные овощи и фрукты.

**Ход урока:**

**Организационный момент.**

Всё занятие проходит в кабинете социально-бытовой ориентировки, в котором имеются все необходимые дидактические и наглядные материалы.

**Организационный момент.**

**Приветствие.**(Проводится в игровой зоне)

     Будем мы варить компот.  
     Фруктов нужно много, вот.  
   *("Варят" - мешают пальчиком на ладошке)*  
     Будем яблоки крошить,  
     грушу будем мы рубить,  
  *(ребром ладони стучат по ладошке другой руки)*  
     Отожмем лимонный сок,  
     Слив положим и песок.  
   *(сжимают кулачки)*  
     Варим, варим мы компот,  
     угостим честной народ!  
  *(снова "варят" компот)*

Далее дети проходят в учебную зону, садятся за парты.

**Повторение изученного материала.**

Педагог показывает детям 2 карточки. На одной карточке изображены игрушки, на другой – овощи.  
Педагог задает детям вопрос.

Как назвать предметы, одним словом?

*Дети: (игрушки и фрукты).*Если дети не могут назвать и подобрать правильные слова.

Педагог несколько раз произносит вместе с детьми эти слова хором.

**Изучение нового материал**

**Игра в мяч «Назови овощ».**

Где растут овощи? Чем они полезны?

**Узнай фрукт по описанию».**

Витамины есть не только в овощах, но и во фруктах. Какие фруктывы знаете? Посмотрите на мое чудо дерево. Что на нем растет? Бывает ли такое дерево? Узнай фрукт, подойди к дереву, сорви фрукт и положи его в корзинку.

Круглое, румяное, сладкое, гладкое.

Длинный, желтый, мягкий, сладкий, надо его чистить.

Круглый, оранжевый, кисло-сладкий, надо чистить и делить на дольки.

Желтый, овальный, кислый, добавляют в чай.

**«Что изменилось?»**

На доске оставить корзинку с фруктами. Дети закрывают глаза, а воспитатель меняет 1 картинку (меняет большую грушу на маленькую, желтое яблоко на красное, или яблоко было с листиком, стало без листика и т.д.)

**Игра «Покажи»**

Покажите, как вы едите банан (сначала очистить, потом откусить), яблоко, лимон, поделитесь с другом долькой апельсина.

**Физминутка.    "Вот мы деревце сажали".**

Вот мы деревце сажали,  
Семя в землю зарывали.  
*(Выпрямиться, потопать ногами и присесть.)*  
Вырос тоненький росток,  
*(Встать, потянуться (проверить осанку).)*  
Он и строен, и высок,  
*(Руки в стороны.)*  
И другие распустились,  
Дружно так зашевелились.  
*(Пальцы в стороны и пошевелить ими.)*  
Налетел веселый ветер  
И раскачивает ветки.  
*(Поочередные взмахи руками вверх-вниз.)*

**Практическое задание. Осенние заготовки.**

Педагог: Осенью делают заготовки фруктов и овощей на зиму. Как можно сохранить фрукты на всю зиму?

*Дети: Их сушат, варят варенье, компоты.*

Педагог*:*Овощи мы законсервируем, засолим, а из фруктов приготовим компот. Овощи разложим в банки, а фрукты – в кастрюлю.

**Рассказывание сказки Сутеева «Яблоко».**

**Итог урока. Игра «Четвертый лишний»**

по теме «Овощи и фрукты».

- Что лишнее? Почему? Где растут овощи? Фрукты?

**15.** **Методическая разработка занятия«Приготовление бутербродов»**

**Цель:** формировать умение готовить бутерброды.

**Задачи:**

* расширять представления об утреннем приеме пищи;
* дать понятие «бутерброд»;
* учить готовить бутерброды;
* развивать мелкую моторику рук, расширять словарный запас с помощью упражнений;

- воспитывать культуру питания.

**Методы и приемы обучения**: рассказ, беседа, практическая работа.

**Формы организации познавательной деятельности**: индивидуальная, фронтальная, групповая.

**Оборудование:** фартук, косынка, нож, разделочная доска, продукты для бутербродов (хлеб, колбаса, сыр), чай, сахар, картинки по теме занятия.

**Ход занятия:**

**I. Организационный момент:**

Здравствуйте, ребята. Сегодня на занятии мы узнаем, как готовить простые и быстрые блюда.

Мы пришли сюда трудиться, вовсе даже не лениться. Работаем старательно, слушаем внимательно. На занятии не зевать, все, что нужно, выполнять.

**II. Повторение материала.**

**1.Беседа по теме:**

Сколько раз в день должен есть ребенок? (ответы детей)

Как называется первый прием пищи? (завтрак)

Верно, завтрак – первый прием пищи. Он должен быть сытным и полезным, потому что нам нужно активно трудиться, играть, учиться. Поэтому важно дать организму необходимое количество питательных веществ.

Что обычно подают на завтрак? (ответы детей)

На завтрак подают разные блюда: каши, блины, яйца, сыр, хлеб, колбасу.

Сегодня мы будем учиться готовить быстрое блюдо для завтрака – бутерброд.

Вы когда-нибудь ели бутерброды? (ответы детей)

Из каких продуктов можно приготовить бутерброды? (хлеб, колбаса, сыр, помидор, огурец).

Слово «бутерброд» в переводе с немецкого языка означает «хлеб с маслом». Основа для приготовления бутербродов - это хлеб. К нему добавляют разнообразные продукты (сыр, колбасу, рыбу, мясо, овощи).

*Показ иллюстраций бутербродов.*

По способу приготовления бутерброды бывают нескольких видов:

* открытые – когда начинка видна;
* закрытые – когда начинка не видна, находится внутри булки (сэндвичи);
* канапе – имеют небольшой размер.

**2.Практическая часть:**

Во время приготовления пищевых продуктов нужно соблюдать санитарно-гигиенические правила:

Какие санитарно-гигиенические требования вы знаете? (наглядные изображения)

Нужно тщательно вымыть руки с мылом; убрать волосы под косынку; надеть фартук.

Какая кухонная посуда нам нужна для приготовления бутербродов? (нож, разделочная доска, тарелки, хлеб, колбаса, сыр).

Нож – острый режущий инструмент. Какие правила безопасности нужно соблюдать при работе с ним?

Передавать нож только ручкой вперед; при резке нельзя размахивать ножом, высоко поднимать нож над разделочной доской.

**III. Практическая часть. Приготовление бутербродов:**

Для приготовления бутербродов нам необходимо подготовить рабочее место. Для этого нужна разделочная доска. (По очереди дети выполняют выкладку продуктов)

-Что является основой бутерброда? (хлеб)

-Чтобы сделать бутерброд, хлеб или батон нужно нарезать на кусочки. Сколько нужно кусочков? (по количеству человек берем уже нарезанный хлеб)

Какой продукт положим на хлеб? (сыр)

Каждому нужен один кусочек сыра. Отсчитай нужное количество кусков сыра и положи на свою доску.

Какой еще продукт можно использовать? (колбаса)

Каждому нужен один кусочек колбасы. Сколько кусков колбасы нам нужно?

Положи колбасу на свою доску.

Собираем бутерброд на тарелке. Поставьте тарелки перед собой.

Возьмите хлеб, каждый по кусочку, на хлеб положите сыр и сверху колбасу.

Получились бутерброды с сыром и колбасой.

-Что обычно подают с бутербродами на завтрак? (чай)

Когда бутерброды сделаны, наливаем чай и пробуем. Всем приятного аппетита

**IV. Уборка рабочего места.**

Мы с вами приготовили бутерброды. А теперь приведем кухню в порядок.

Молодцы!

**V. Рефлексия.** Что нового узнали сегодня на занятии? Чем сегодня занимались? (готовили бутерброды)

**16.** **Методическая разработка занятия**

**«Вкусные истории»**

*Ведущий:* Добрый вечер! Мы рады приветствовать вас на игровой программе «Вкусные истории». Сегодня, когда то и дело встречаешь хмурые и озабоченные лица, видеть людей с доброй, приветливой улыбкой, счастливым взглядом всегда радостно и приятно! И так начинаем нашу программу. Я рада представить вам наших гостей *(аплодисменты)* и наши команды *(аплодисменты)*. Команды я представлять не буду, они сейчас сами познакомят нас с собой *(девиз, имена)*. Спасибо! Перед нами замечательные команды. Жюри.

**Начинаем 1 конкурс: «Витаминная страна»**

*Ведущий:* По названию нашей программы вы уже догадались, мы будем говорить о культуре еды, о культуре поведения, об этикете. Представьте, что мы попали в сказочную страну, где во всех словах есть звук «С». В этой стране в первую очередь гостеприимные хозяева накрывают на стол, приглашают своих гостей. Вот сейчас нам нужно накрыть стол с теми предметами и продуктами, а которых есть звук «С» *(картины и слова).* Побольше фантазии.

*Накрывают столы. Соки – апельсиновый, сливовый, ананасовый. Сухарики, сливы, сушки, сахар, арахис, сухофрукты (чернослив., абрикосы),сыр, сырники, салат из капусты. Конфеты – «Ласточка», «Барбарис».*

*Ведущий:* В нашей сказочной стране угощают гостей начиная со старших. К взрослым надо обращаться по имени — отчеству: Какие вы правила знаете во время застолья ?

*Дети и родители:*

«Когда я ем я глух и нем»,

«говорить можно только после того, как прожевал»,

я ем с закрытым ртом»,

«локти на стол не клади»,

«ешь не кроши — съел не проси» и т.д.

**2 конкурс: «Сказочное ЛОТО»**

*Ведущий:* Раз уж мы попали в сказочную страну, вы знаете много сказок? Сейчас мы сыграем в “Сказочное лото”. Ведущий называет первое слово или слог - дети отгадывают полное название сказки:

|  |  |
| --- | --- |
| 1 команда (родители). | 2 команда (дети). |
| Сивка-..Бурка. | Гадкий-Утенок. |
| Конек-...... | Царевна-....... |
| Дюй -....... | Доктор-...... |
| Гуси-....... | Цветик-....... |
| Красная-...... | Аленький-........ |
| Заюшкина -...... | Бременские -...... |

**3 конкурс: «Федорино горе»:**

Вашему вниманию предлагается отрывок из детской сказки К. Чуковского «Федорино горе».

И ответила посуда «Было нам у бабы худо.

Не любила нас она,

Била, била нас она,

Запылила, закоптила,

Загубила нас она!»

*Ведущий*: Угадайте, почему они убежали? (обсуждение родителей и детей)

*Ведущий:* Вам еще предстоит встреча с загадочной гостьей. Узнать ее вам поможет загадка:

Все бегут, несутся, скачут,  
Им кричат: “ Куда - куда?”  
Ну а кто-то горько плачет  
От досады и стыда  
Но отлично все кончается  
Все на место возвращается  
Все виновную прощают  
Сладким чаем угощают.

Раздается стук, входит Федора.

*Федора:* Здравствуйте, Детки, здравствуйте гости ! Я уже поняла к чему приводят неряшливость и лень. Теперь я очень чисто мою посуду и никто не обижается на меня. Посмотрите на меня я не замарашка, а чистенькая и аккуратная старушка. А сейчас поиграем.

Вам нужно назвать посуду, которая имеется в вашем домашнем хозяйстве. Называйте ласково, с любовью, чтобы посуда от вас не убежала. Молодцы! До встречи!

**4 конкурс: « Вперед по магазинам»**

*Ведущий:* Что-то вы засиделись. Не пора ли вам сходить по магазинам. Предлагаю, вам отправится в воображаемый магазин за картофелем. Перед вами корзины, в которые ваши дети должны перенести овощи, каждый в свою. Брать картофель надо ложкой, не помогая другой рукой. По количеству купленной картошки начисляется количество очков.

**5 конкурс: «Приятного аппетита»**

*Ведущий:* Сходили по магазинам. Молодцы! Послушайте еще. Игра: «Что приготовить лисятам на обед?».

Жили были два лисенка – братца. Как их звали? Придумайте, клички сами. Кличка одного лисенка должна быть короткой, другого длинной. Кто догадался, как их можно назвать?

Уф, Тыш, Тоф, Рыж, Вэл, Тил.

Рыжулик, Солнышко, Остроносик, Рыжихвостик. Кыш и Рыжулик.

Кыш любил все то, что называлось короткими словами, а Рыжулик с длинными словами.

Много забот у мамы с приготовлением обеда. Что кому готовить не знает. Помогите ей выбрать первые блюда! Что бы стал есть Кыш (щи, борщ, уха)? Проверяем хлопками! Рыжулик (свекольник, рассольник, окрошку). Вторые блюда: Кыш – плов, рагу, кашу; Рыжулик – котлеты, голубцы, тефтели, яичницу. А на третье: Кыш – сок, квас, морс; Рыжулик – лимонад, мороженое, компот.

***Гимнастика для глаз «Солнышко и тучки»***

Солнышко с тучками в прятки играло. (Посмотреть глазами вправо-влево, вверх-вниз)  
Солнышко тучки – летучки считало:  
Серые тучки, черные тучки,   
Тучки попрятались, тучек не стало. (Закрыть глаза ладонями)  
Солнце на небо во всю засеяло, (поморгать глазками)  
Продавало солнышко на веселой ярмарке,  
Платья разноцветные, яркие – преяркие.

**6 конкурс: «Раз-зернышко, два-зернышко»**

Блиц турнир для детей — нужно определить разновидность круп.

Блиц турнир для родителей «Полезные советы» – родители делятся советами (по кулинарии).

**7 конкурс (для родителей): «Сервировка стола»**

*Ведущий:* Гости у порога. Самое время заняться сервировкой стола . Кто у вас дома этим занимается, прошу подойти к столу. Стол сервируют папы!

**8 конкурс: «Любимые блюда».**

*Ведущий:* Назовите ваши любимые блюда! (команда родителей-команда детей)

***Ритмический Танец «Большая стирка».*** (под музыку в стиле диско. Автор – И.Меньшихина)

Движение основное «Качалка»

Движение 1 «Стираем».

Движение 2 «Полощем».

Движение 3 «Выжимаем».

Движение 4 «Встряхиваем».

Движение 5 «Прищепочки».

*Ведущий:* Добра и удачи всем участникам!