Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение № 42

«Детский сад компенсирующего вида»

**Конспект образовательной деятельности по развитию речи**

**в средней группе для детей с ОНР**

**Лексическая тема «Овощи»**

**Тема: “**Интересная игра все ребята повара”

**17.10. 2017.**

 Воспитатели:

 Чиглинцева Е.Е

**Кемерово 2017г.**

**Тема:** «Интересная игра все ребята повара» (лексическая тема «Овощи»)

**Цель**: расширение представления детей об овощах, их значении для здоровья человека.Уточнение и расширение представлений о профессии повара.

**Задачи:** активизировать и расширять словарь по теме «Овощи»; закреплять умения соотносить существительное с прилагательным; формировать навыки диалогической речи, учить самостоятельно, отвечать на вопросы; развивать артикуляционный аппарат; физиологическое дыхание, силу голоса; развивать общую и мелкую ручную моторику, координацию, удовлетворение потребности в двигательной активности.

**Оборудование:** для детей; корзина с овощами, карзина продуктовая с продуктами,колпак и фартук (9шт.), продукты питания, салфетка (2шт.), тарелка с картофелем в кожуре (3шт.), тарелка с очищенным картофелем (1шт.), овощерезка (1шт.), стол, стулья по количеству детей, кастрюля, тарелка (9 шт.), толкушка (9шт.), солонка, стакан с молоком, маслёнка, ложка.

**Предварительная работа:**

**-** развитие моторной координации, посредством речи с движением «Повар»,

**-** дыхательная и артикуляционная гимнастики,

**-** знакомство с профессиями, продуктами питания, названиями предметов посуды, овощами

**Социально-коммуникативное развитие:** воспитывать уверенность, инициативность в опытном освоении новых материалов и способов работы с ними

**Познавательное развитие:** развитие интересов и познавательной мотивации, любознательности, развитие воображения, формирование первичных представлений о приготовлениикартофельного пюре

**Речевое развитие:** совершенствовать диалогическую форму речи, развивать устную речь, активизировать и расширять словарь по теме «Овощи”.

**Художественно-эстетическое развитие:** получение эмоционального отклика.

**Физическое развитие:** развитие общей и мелкой ручной моторики, координации, удовлетворение потребности в двигательной активности.

**Используемые технологии:**

* Технологии познавательной деятельности;
* Технологии личностно-ориентированного взаимодействия педагога с детьми;
* Игровые технологии.

**Организация детских видов деятельности:**

* общение ребенка с взрослым, с другими детьми;
* игровая деятельность;
* продуктивная деятельность

**Тип, [форма](http://50ds.ru/psiholog/6660-portfolio-doshkolnika-kak-interaktivnaya-forma-raboty-s-roditelyami.html%22%20%5Ct%20%22_blank) и методы, используемые в ОД:** формирующие, соответствуют возрастным и индивидуальным особенностям детей.

**Тип** – комбинированный

**Метод** – словесный, практический, исследовательский, игровой, наглядный.

**Форма** – фронтальная и индивидуальная, подгрупповая.

**Вид детской деятельности:** коммуникативный, двигательный, игровой.

**Активизация словаря:** Овощи,повар, фартук, колпак, картофель, картофельное пюре.

**Ход образовательной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Действия воспитателя** | **Содержание** | **Действия детей** |
| **Ситуация 1.** Цель: мотивация детей развитие мелкой моторики. Выполнение движений руками в соответствии с текстом. Речь с движениями. |
| * 1. Обращает внимание на гостей. Предлагает поздороваться.Обращается к детям.

- К нам пришли гости, давайте поздороваемся.-Посмотрите на наших ребят, как они выросли, похорошели.-А знаете почему?Потому что они кушают хорошо.1.2. Обращается к детям-Ребята, а у нас в детском саду кто готовит еду ?- Повар. Как зовут нашего повара?-Ребята, что вы ели сегодня на завтрак?-Кто из вас знает, что вы будете кушать на обед?Давайте я прочитаю минюНа обед сегодня супКартошельное пюре с катлетой и компот-Елена Николаевна попросила ей помочь приготовить на обед картофельное пюре.-Поможем?-А чтобы помочь Елене Николаевне надо надеть специальную одеждуЧто мы наденем?(фартук, колпак)- Посмотрите ка ребята, мы сегодня поварята. Обращает внимание на свою одежду:- Я надела фартук и колпак. Кто я?Обращается к детям:- У Владика – фартук и колпак. Кто он?- И Василиса – повар, и Андрюша повар и т.д.- Все повара.1.2.Предлагает поиграть и движения повторять | Дети с воспитателем находятся на ковреКолпак и фартук Повар, поварятаПоварРечь с движениями - Повар ходит в колпаке, - Шагаем на месте и показываем колпак на голове.- С поварёшкою в руке. - Имитируем поварешку в руке.- Он готовит нам обед: - Вытягиваем руки вперед.- Кашу, щи и винегрет. - Загибаем пальцы на руке. | .1.1.Выполняют действия в соответствии текста.1.2.Соглашаются помочь повару приготовить картофельное пюре. |
| **Результат:** дети заинтересованы в выполнении игровых действий, выполняют движения, согласовывая их с текстом |
| **Ситуация 2.** Цель:Формирование навыка диалогической речи и формирование первичных представлений о профессии повар, овощи и с понятием картофель сырой и отварной. |
| 2.1Обращается к детям-Из чего надо готовить картофельное пюре? (картофель)-А картофель это овощ или фрукт?-А где у нас лежат овощи? (полка с лексической темой)Давайте искать(помидор, морковь, картофель, лук, огурец, капуста, тыква, свекла, кабачок) Присаживайтесь на стулья.-Чтобы, приготовить картофельное пюре, нам нужен картофель.-Вот посмотрите у нас картофель в кожуре.-Какой он?-Этот картофель сырой. Он в кожуре.Кожуру надо почистить. Вот так. Картофель чистят только взрослые.Показывает очищенный картофель:-А этот картофель тоже сырой, но без кожуры, тоесть очищенный.-Его можно есть?-Ребята какой нужен картофель для приготовления пюре отварнойа где же нам взять отварной картофельможет у лидии владимировны попросим... | Карзина с овощами на полке с лексической темойС карзинкой подходим на ковер где стоят стулья по количеству детей стулья по количеству детей стоящие полукругом, две тарелки, одна с сырым картофелем в кожуре вторая с очищенным картофелем.Картофель по форме - круглый, овальный.По размеру - маленький, большой.По цвету - белый, красный, в кожуре… Сырой. Сырой картофель есть нельзя. |  |
| **Результат:** Дети осваивают навыки диалогической речи. Имеют представления о овощах, о сыром и отварном картофеле. |
| **Ситуация 3.** Цель: развитие речевого дыхания. Развитие мелкой моторики. Упражнение формирования умения размельчать и солить картофель.Освоение трудовых навыков приготовления картофельного пюре. |
| 3.1. Ребята , а где нам взять остальные продукты для приготовления пюре?(в магазине)А где у нас магазин?Показывает корзинку с продуктам- А вот и карзина с продуктамиДавайте выберим продукты, которые нам понадобятся для картофельного пюре3.2Задает вопрос:А кроме картофеля, какие продукты нужны, чтобы приготовить картофельное пюре? (молоко, соль, яйцо, масло). выберите необходимые продукты3.3. Предлагает подойти к столу, на котором стоит кастрюля с отварным картофелем.-Открываю кастрюлю.-Посмотрите ребята, это картофель отварной.-Он горячий, давайте остудим его.-Подуем, чтобы он остыл.-Ребята, какой это картофель?-Чтобы приготовить картофельное пюре его нужно потолочь толкушкой. Показывает способ приготовления картофельного пюре.-Посмотрите у меня в руках толкушка, какая она?-Сейчас я покажу как надо толочь картофель. (показываю)-Теперь давайте вместе. -Возьмите в руки толкушку и держите крепко раздавливайте ей картофель, чтобы он стал мягким. -Молодцы.- Потолкли теперь надо посолить.- Вот соль берем её щепоткой и солим. Соль мелкая, белая, соленая-Картофель потолкли, какой он стал?-Помогите переложить картофель в кастрюлю, добавлю в него молока и масла яйцо, размешаю -Получилось картофельное пюре.3.4.- Все ребята помогли нашему повару. И Владик помог, и Артур….- Накроем кастрюлю крышкой, чтобы картофельное пюре не остыло. Пусть стоит до обеда.  | Спродуктовой карзиной садимся на стулья на ковре**Игра «Выбери продукты для картофельнлго пюре»**Воспитатель выставляет продуктовую карзинуДва стола,9 тарелок, салфетка, 9 толкушек, 1 кастрюля, солонка, 1 стакан с молоком, масленка, яйцо.Круглый, мягкий, без кожуры, отварной, белый или желтый. Деревянная.    | 2.1.Дети соглашаются помочь дети дастают из продуктовой карзины необходимые продукты Выбирают по одному продукту, необходимых для приготовления карттофельного пюре3.3. Подходят к столам. Рассматривают картофель. Дуют на картофель.Выполняют действия.Солят.Отвечают на вопросы (мягкий, рассыпчатый)… |
| **Результат:** Дети имеют представление о картофеле, толкушке. Выполняют действия по приготовлению картофельного пюре. |
| **Ситуация 4.**Цель: закрепление знаний о профессии повар и о способе приготовления картофельного пюре. |
| 4.1.- Убираем кастрюлю на кухонный стол.-Предлагаем детям сеть на стульчики.-Задает вопросы.-Кем мы сегодня были?-Что готовили?-Какой овощ вы использовали для приготовления пюре-Какие овощи вы еще знаете- Какие продукты вы еще использовали- Вот и закончилась игра все ребята повара.Предлагает снять фартучки и колпачки и сложить в корзинку, помыть руки | Рассматривали картофель сырой и отварной.Дули – остужали картофель.Толкли картофель.КартофельПомидор, морковь, картофель, лук, огурец, капуста, тыква, свекла, кабачок, горохДобавили соль, молоко, масло.Приготовили картофельное пюре. | 4.1.Отвечают на вопросы:  |
| **Результат:** Дети освоили навыки диалогической речи. Какие продукты питания используются для приготовления пюре. |

 