

Смирнова Валентина Александровна

воспитатель старшей логопедической группы

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка – детский сад №378»

г. Пермь

## **КОНСПЕКТ СЮЖЕТНО-РОЛЕВОЙ ИГРЫ В СТАРШЕЙ ЛОГОПЕДИЧЕСКОЙ ГРУППЕ «МИНИ-ПЕКАРНЯ»**

**Цель:** Ознакомление детей с профессиями и особенностями труда в хлебо-булочном производстве.

### **Задачи:**

- Ознакомить детей с ролями в соответствии с сюжетом игры, распределить роли среди детей.
- Обучить детей пользоваться необходимыми атрибутами, используемыми в игре.
- Закрепить знания детей о профессиях: менеджер, технолог, кондитер, пекарь, шофер, директор, оператор, грузчик, контролер.
- Формировать дружеские взаимоотношения и культуру поведения во время общения.
- Развивать диалогическую речь.
- Активизировать словарь по теме игры: названия продуктов, кондитерских, хлебобулочных изделий, их признаков и свойств; профессий в мини-пекарне; действий по изготовлению продукции и игровых действий детей.

**Материалы и оборудование:** вывеска «Мини-пекарня «Лакомка», поделки из поролона и солёного теста (хлебобулочные изделия), контейнеры, упаковочный материал, игрушечная посуда, игрушечная машинка – фургон, блокнот, ручка, предметы-заменители (плита, печь), одежда для игры: фартуки, халаты, колпаки.

**Предварительная работа:** экскурсия на хлебокомбинат. Беседа о профессиях работников хлебокомбината: директор, пекарь, оператор, контролер, грузчик, шофер. Рассматривание репродукции картины «Рожь» Шишкина, иллюстраций из серии «Уборка урожая». Лепка из солёного теста хлебобулочных изделий. Составление алгоритмов по производству хлебобулочных изделий. Выполнение аппликации «Пицца». Изготовление бейджей с названиями профессий.

**Работа с родителями:** конкурс рисунков «Эмблема мини-пекарни «Лакомка». Изготовление поделок из поролона: хлеб, батоны, баранки, бутерброды, булочки, пиццы, пирожные. Пошив форменной одежды для игры: фартуки, халаты, колпаки. Рассматривание ассортимента хлебного и кондитерского отделов магазина, покупка хлебобулочных изделий.

**Участники:** дети старшей логопедической группы (5-6 лет), воспитатель.

#### **Ход игры.**

1. Организационный момент. Создание мотивации для игры (показать умения гостям, провести дегустацию продукции мини-пекарни). Распределение ролей (по считалке). Выбор атрибутов и уточнение игровых действий у детей.

2. Дети выполняют свои роли (Приложение 1), воспитатель в роли «директора» направляет их на определенные действия (Приложение 2). В процессе игры дети используют игровой материал и предметы-заменители.

3. Итог: воспитатель, в роли «директора», оценивает работу «сотрудников» мини-пекарни, отмечая более находчивых, культурных, активных, старательных детей. Уточняет у детей, куда еще можно отправить изделия мини-пекарни (в кафе, в магазин, в супермаркет). Нацеливает детей на продолжение игры «Мини-пекарня», используя названные сюжеты. По окончании игры состоится «дегустация» продукции (проводится чаепитие).

#### **Список литературы:**

1. Алмазов Б. А. Наш хлеб: научно-художественная книга. – М.: Детская литература, 1985.

2. Дацкевич В. П. От зерна до каравая. – М.: Детская литература, 1985.
3. Кузьмин Л. Д. Вот кому наше спасибо! – Пермское книжное издательство, 1984.
4. Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного образования. – М.: УЦ Перспектива, 2014.

Приложение 1

Роли	Рольевые действия
Директор мини-пекарни	Организует работу сотрудников пекарни. Обеспечивает распределение готовой продукции. Занимается вопросами закупки сырья для изготовления хлеба. Контролирует качество работы сотрудников.
Пекарь	Выпекает хлебобулочные изделия разных сортов и разного размера; группирует готовую продукцию по сортам и размерам.
Оператор	Следит за работой транспортера, по которому подаются изделия, подсчитывает их количество.
Контролер	Определяет ассортимент, качество и количество хлебобулочных изделий, контролирует правильность их раскладки, проверяет готовность изделий.
Шоферы	Развозят хлебобулочные изделия по магазинам, предварительно определив их количество и размеры.
Грузчики	Грузят готовый товар в машины со склада.

Приложение 2

	Директор мини-пекарни	Пекарь	Грузчики
Пекарь	Организует работу, контролирует правильность и аккуратность работы.	Распределяют работу между собой, советуются, общаются.	
Оператор	Организует работу, проверяет точность выполнения работы, сортировку.	Принимает хлеб, подсчитывает количество отправленного хлеба в печь, сообщает о готовности продукции.	
Контролер	Контролирует работу, беседует о качестве продукции, обновляет ассортимент хлебобулочных изделий.	Проверяет качество готовой продукции, рассматривает выпеченные изделия, отмечает количество выпеченного хлеба за смену.	
Грузчик	Организует и контролирует работу.		Помогают друг другу, распределяют работу между собой, общаются.
Шофер	Дает указания о доставке продукции, подписывает путевой лист, контролирует.		Грузит лотки с продукцией, проверяет их количество.