

Департамент образования Администрации города Тюмени

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 186 города Тюмени

(МАДОУ д/с № 186 города Тюмени)

Конспект

занятия по ознакомлению с окружающим миром

 в подготовительной группе

 «Пицца»

Составила:

Учитель – дефектолог Асафова М. Г.

Тюмень, 2024

**Цель:**обогатить представления детей о разнообразии продуктов питания.

**Задачи:**Образовательные:
- формировать обобщённое понятие «профессия», обогащать активный словарь;
- учить создавать сюжетную аппликацию;
- формировать аккуратность, трудолюбие, самостоятельность, художественный вкус.

Развивающие:

-развитие мелкой моторики и согласованных действий рук, умение работать с ножницами;
- развивать внимание;
- развивать творческие способности детей;
Воспитательные:
- воспитывать положительную мотивацию к обучению, уважение к труду взрослых;
- воспитывать интерес к художественному творчеству;
**Материал и оборудование**: цветные заготовки основы пиццы и продуктов из бумаги, ножницы, клей – карандаш, салфетки, клеёнки, картинки с изображением повара, пиццы.

**Ход занятия**

**Учитель - дефектолог:**
Встанем мы в кружочек дружно,
Поздороваться нам нужно
Говорю тебе «Привет! »
Улыбнись скорей в ответ.
Здравствуй правая рука,
Здравствуй левая рука,
Здравствуй друг, здравствуй друг,
Здравствуй весь наш дружный круг.

**Ответы детей:** Здравствуйте!

**Сообщение темы занятия**

**Учитель - дефектолог:**
Ребята, сегодня мы с вами поговорим о продуктах питания и вспомним такую профессию, как повар и «приготовим» пиццу.

**Основная часть занятия**

**Учитель – дефектолог:** Ребята отгадайте  загадки?

Сделан он из молока,

Но тверды его бока.

В нем так много разных дыр.

Догадались? Это… Сыр

**Ответы детей:** Сыр

[Висит на веточке сеньор –
Розовощёкий …Помидор](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/ovoshchi-i-frukty/ovoshchi/pomidor/16013) **[Ответы детей:](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/ovoshchi-i-frukty/ovoshchi/pomidor/16013)** [Помидор](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/ovoshchi-i-frukty/ovoshchi/pomidor/16013)

Её любя все на свете
Любят взрослые и дети,
Ножом её режут и кладут в бутерброд
Потом бутерброд отправляется в рот,
Её в магазине можно купить,
Домой принести и к еде приступить,
Иногда её вкус волшебный, как сказка
Что у меня на столе?
Это.....Колбаса

**Ответы детей:** Колбаса

Прозрачный дом,

Много братишек в нем –

Не лягушки, а зеленые,

Не в морской воде, а соленые?

Соленые огурчики

**Ответы детей:** Соленые огурчики

[Я без дела не сижу,
Быстро тесто замешу,
Ведь должна же получиться
Замечательная ...Пицца](https://2karandasha.ru/zagadki-dlya-detey/eda/picca/16594)

 **Ответы детей:** Пицца

**Учитель – дефектолог:** Молодцы ребята, верно!

**Учитель – дефектолог:**

Чтение стихотворения про пиццу
*Автор - Ващенкова О.*
Мы с мамочкой вместе
Поставили тесто.
Как тесто поспело,
Взялись мы за дело:
Катаем лепёшку —
Большую, как плошка.
На эту лепёшку
Всего понемножку:
Огурчик солёный,
Укропчик зелёный,
Колбаски кружочки,
Из бочки — грибочки.
Посыплем петрушку,
И сырную стружку,
И лука колечки,
И… в жаркую печку!
На стол накрываем,
Минутки считаем —
Отличная пицца,
Должна получиться!

**Учитель - дефектолог:**

Мы сегодня будем «готовить» ее с помощью заготовок из бумаги.

**Рассказ про историю возникновения и создания пиццы**

**Учитель - дефектолог:**

Я расскажу вам не просто про повара, а про пиццаойло. Кто же это? Это повар, который готовит пиццу – блюдо, которое обожают миллионы человек по всему мира. Пиццайоло замешивает и раскатывает тесто, подбирает начинки, изготавливает соусы, выпекает пиццы.

Профессию эту люди получили, сами того не зная, тысячи лет назад в Древнем Египте. Тогда служб доставки пиццы не было, да и самой пиццы тоже. Бедняки выпекали дрожжевые лепешки с начинками в печах. Это была сытная и дешевая еда. Но в историю она не вошла, потому что знать к таким блюдам даже не приближалась. Первым королем, попробовавшим пиццу, стал Фердинанд I, правитель Сицилии. Город Неаполь – родина пиццы. Создатель первой пиццы – пиццаойло Рафаэля Эспозито.

Пицца на тонком тесте – это сейчас не просто процесс приготовления, а целое искусство. Из ее создания делают целое шоу, оставляя часть кухни открытой для посетителей – любой желающий может увидеть филигранную работу пиццайоло, с тестом. Настоящий пиццайоло никогда не будет работать скалкой. Чтобы раскатать тесто, он его подкидывает в воздух и крутит.

Пиццу можно встретить на любом празднике. Ее заказывают на день рождения, н готовят дома, с мамой. Пиццы бывают самые разные.
Но разрезаются они, как правило, на восемь частей.

**Д/И «Что положим в пиццу?»**

- детям предлагается ответить да-да- да, если продукт можно положить в пиццу и нет-нет-нет ,если нельзя.

**Лексический материал:**

Молоко, сладкий перец, соль, мясо, сыр, макароны, майонез, помидоры, селедку, зелень, оливки, лук, чеснок, картофель, колбасу, грибы, йогурт, кетчуп, конфеты, сахар.

**Пальчиковая гимнастика «Повар»**

Повар готовил обед,  *Ребром ладони дети стучат по столу.*

А тут отключили свет.

Повар леща берет    *Хватательные движения пальцами рук*

И опускает в компот *Развести пальцы в стороны*

Бросает в котел поленья, *Ребром руки бьем в другую ладонь*

В печку кладет варенье.

Мешает суп кочерыжкой, *Вращения кистью*

Угли бьет поварешкой. *Друг о друга бьем кулачками*

Сахар сыплет в бульон. *«Сыплем» пальчиками сахар*

И очень доволен он!  *Разводят руками.*

**Объяснения последовательности работы**

**Учитель – дефектолог:**

1. Вначале мы сделаем заготовку – коржик нашей пиццы. Для этого нужно вырезать по кругу заготовку на бумаге.

2. Вырезаем ингредиенты для начинки: шампиньоны, сыр, колбаса, огурцы, перец, помидоры, зелень, лук.

3. Аккуратно собираем пиццу приклеивая на основу.

**Итог занятия**

**Учитель – дефектолог:**

- о ком мы сегодня говорили? Какое блюдо приготовили?

- что положили в пиццу?