

Конспект НОД в старшей группе по теме: «Экскурсия на завод мясной продукции «Фабрика Качества»

Интеграция образовательных областей: *«Речевое развитие», «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие».*

Цель: Развитие познавательного интереса и активного словарного запаса.

Задачи:

Воспитательные:

- Воспитание у детей чувства коллективизма и умения работать в команде. ОО «Социально-коммуникативное развитие».
- Воспитание у детей уважения к труду взрослых людей. ОО «Социально-коммуникативное развитие».

Развивающие:

- Развитие творческого воображение, сюжетно-игровой деятельности ОО «Социально-коммуникативное развитие».
- Развитие связной речи детей при составлении коротких рассказов о профессиях. ОО «Речевое развитие»

Обучающие:

- Формирование активного словарного запаса за счет новых профессиональных слов (Куттер, фаршесоставитель, формовщик, обвальщик и т.) ОО «Речевое развитие»
- Формирование умений детей развивать сюжет игры на основе знаний о технологии производства мясных изделий. ОО «Познавательное развитие»

Предварительная работа: Д/и «Разрезные картинки», Д/И «Наведи порядок», Д/и «Повар», просмотр презентаций о работе завода колбасных изделий, рассматривание иллюстраций, беседа с родителями о ассортименте колбасных изделий супер-маркета «Фабрика качества», конструирование «оборудования»

Методы и приемы:

Игровой (использование игровых сюжетных моментов, выполнение игровых действий с предметами- заместителями)

Наглядный (иллюстрации цехов, технологические карты, рекламные буклеты)

Словесный (напоминание, указание, вопросы, индивидуальные ответы детей, короткие рассказы)

Практический (сюжетно-игровая деятельность детей в «Цехах завода», работа с технологическими картами, Ди «Разрезные картинки»)

Материал и оборудование: мини стенды с картинками-иллюстрациями цехов завода по изготовлению мясной продукции, детские игрушечные кухонные ножи, игрушки-заместители мясной продукции, мини-комбайн для фаршесоставления, соленое тесто-фарш, пластилин в форме сосисок, оболочка для формирования сосисок, веревка для завязывания, постройки из строительного материала для «копчения сосисок» , детский микроскоп, баночки, лупа, одноразовые шапочки по количеству детей, жесткие. клеенчатые фартуки-2 шт, белые халаты -2 шт, фартуки, нарукавники.

Ход О. Д

Организационный момент:

Восп-ль: «Ребята сегодня к нам пришли гости, давайте с ними поздороваемся. А теперь поздороваемся друг с другом.

Здравствуй правая рука-протягиваем правую руку вперед

Здравствуй левая рука-протягиваем левую руку вперед

Здравствуй друг-беремься одной рукой с соседом

Здравствуй друг-беремься другой рукой с соседом

Здравствуй, здравствуй дружный круг.

Вдруг раздается телефонный звонок.

Воспитатель: «Ребята, сейчас звонили с нашего тольяттинского завода мясной продукции «Фабрики качества» и сказали, что пригласили нас на виртуальную экскурсию, видео которой отправили нам на почту. Ой, как интересно! Сейчас мы с вами побываем на настоящем заводе! И я думаю , нашим гостям тоже будет очень интересно узнать, как же работает наш завод.

(Воспитатель включает видео, с записью главного инженера завода Ивана Валерьевича Боровых. Внезапно запись резко обрывается.)

Воспит-ль: «Ребята, что-то произошло, какой-то сбой в программе, виртуальная экскурсия сорвалась. А наши гости так хотели все увидеть своими глазами. Что же, делать, ребята? (варианты ответов детей)

Правильно, мы сейчас проведем свою экскурсию и расскажем нашим гостям о работе фабрики. Итак, мы начинаем.

(Дети, разделившись по парам, занимают свои места по «цехам» столам с необходимыми атрибутами, для работы, одевают одноразовые шапочки, халаты, фартуки)

Воспитатель: *«Производственная компания «ПК Фабрика Качества» начала свое существование в далеком 1996 году. В феврале 1998 года был отлажен начальный выпуск четырех видов копченых колбас. Это и есть начало истории предприятия. Производство включает себя несколько цехов, оборудованных освещением, отоплением/охлаждением, приточно-вытяжной вентиляцией, питьевой/технической водой, а также специфичным*

оборудованием, применяемое для конкретных целях производства. И первый наш цех, куда мы отправимся. Это цех? (Ответы детей- «Сырьевой цех»)

И сейчас, работники этого цеха расскажут о своей работе.

Дети: «Здесь работают обвальщики и жиловщики. Когда к нам поступает мясо, мы его сначала размораживаем и моем. Обвальщики-отделяют мясо и сало от кости. Жиловщики - убирают все хрящи, жилы, мелкие кости, и нарезают большие куски мяса. Мы работаем с разными видами мяса: со свининой, говядиной, бараниной, с мясом кур и индейки. Наша работа очень тяжелая, и требует силы и ловкости. Для того чтобы не пораниться острыми ножами, мы одеваем кольчугу. (Дети берут игрушечные ножи и муляжи мясной продукции и играя, изображают процесс работы)

Воспитатель: «После сырьевого цеха, мясо отправляют в следующий цех-*цех фаршесоставления*»

Дети: Мы- составители фарша. Из мяса мы изготавливаем фарш с помощью специального оборудования-куттера. В наш фарш входят разные приправы и добавки. (Дети изображают процесс работы на предметах заместителях)

Воспитатель: «Работа фаршесоставителей очень ответственная. Перед вами ребята, лежат технологические карты с продуктами, и ваша задача обвести те продукты, которые входят в состав фарша. (Дети простым карандашом обводят продукты на листе бумаги)

Молодцы ребята, справились с заданием, и мы отправляемся в следующий цех-*цех формовки*.

Дети: «Мы –формовщики, набиваем фарш в оболочку на специальном аппарате с помощью шприца. Изготавливаем колбасы, сосиски, сардельки.

Воспитатель: «Ну а теперь, время производственной гимнастики, всем работникам завода, надо немного отдохнуть, сделать зарядку и размяться.

(Дети встают в круг и выполняют физминутку)

«Быстро встаньте»

« Быстро встаньте, улыбнитесь,

Выше, выше подтянитесь.

Ну-ка, плечи распрямите,

Поднимите, опустите,

Влево, вправо повернулись,

Рук коленями коснулись.

Сели, встали, сели, встали,

И на месте побежали»

Воспитатель: А теперь возвращаемся на свои места и продолжаем экскурсию в следующий цех. *Цех термообработки*.

Дети: В этом цеху работают - копильщики. Здесь мы варим и коптим колбасы. Коптим колбасу при высокой температуре от 50 до 100 гр, здесь же ее и сушим.

После копчения мы отправляем колбасу в *цех охлаждения и упаковки*.

Дети: Здесь работают упаковщики, мы упокоеваем колбасную продукцию в коробки и маркируем ее и отправляем на склад. В нашем цеху очень холодно, поэтому нам приходится теплее одеваться.

Воспитатель: Хорошую продукцию изготовили рабочие завода, но, по моему, сосиски невкусно пахнут. Что нам с ними делать? (Ответы детей)

Правильно отправить в лабораторию. Тем более что на заводе есть такая лаборатория. Чем же здесь занимаются, расскажите, пожалуйста.

Дети-лаборанты: Мы проводим контроль за внешним видом колбас, ее запахом, проводим анализ на наличие бактерий, вирусов, проводим химический контроль.

Воспитатель: Производство «Фабрики качества» изготавливает большое количество разной мясной продукции, а какой именно вы узнаете, когда соберете разрезные картинки у вас на столе. *ДИ «Разрезные картинки»* (Колбасы) Какую же продукцию производят на заводе? Правильно (колбасы, сосиски и т.д)

А еще с продукцией завода нас познакомят менеджеры по рекламе Маргарита и Максим. (Дети представляют рекламные буклеты о мясной продукции и мясных видах блюд)

Ну вот, ребята и подошла к концу наша экскурсия по заводу.

Как вы думаете, смогли мы сегодня хорошо показать работу завода?

Как вы думаете, легко ли работать на таком заводе?

Понравилось ли нашим гостям эта экскурсия?

Давайте спросим у них самих?

Подготовила воспитатель Мальцева О.С.