

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №4 «Огонёк» городского округа город Мантурово

КОНСПЕКТ

интегрированной совместной деятельности с детьми подготовительной к школе группе

«Профессия сыродел»



Воспитатель: Смирнова Татьяна Валентиновна

2019г.

Дата проведения: 14 ноября 2019г.

Возрастная группа: подготовительная к школе группа (6-7 лет)

Тема совместной деятельности: «Профессия сыродел»

Цель: расширение и углубление знаний детей о труде сыродела, производстве сыра и полезных свойствах.

Задачи:

Образовательные:

- формировать у детей представление о происхождении сыра;
- расширять знания детей о профессии сыродел: этапы производства сыра, спецодежда, профессиональные ткачества, разновидности Мантуровских сыров.

- закреплять представления о полезных свойствах сыра;

Развивающие:

- формировать готовность к совместной деятельности со сверстниками, закреплять умение работать в паре, развивать наблюдательность, логическое мышление, память.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду людей, производящих сыр и другие молочные продукты;
- формировать бережное отношение к продуктам питания.

Интегрируемые образовательные области: социально – коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, физическое развитие, художественно-эстетическое развитие.

Виды детской деятельности, лежащие в основе организации непосредственно – организованной образовательной деятельности: коммуникативная, познавательная, игровая, исследовательская, двигательная.

Форма организации детей: подгрупповая, в паре.

Дидактические материалы и оборудование: костюмы домашних животных, декорации (двор), стол, кусочек сыра (из поролона), карта Костромской области.

Раздаточный: картинки с изображением спецодежды, этапами производства, ассортиментом Мантуровских сыров; конверты с образцами тканей, пипетки, стаканы с водой, лотки, схемы опытов, фартуки.

Предварительная работа: просмотр презентации «Профессия сыродел», чтение художественной литературы: венгерской сказки Я.Бжехва «Дырки в сыре», легенды о происхождении сыра, венгерской народной сказки «Два жадных медвежонка», словесная игра «Кто больше назовёт действий», разучивание пальчиковой гимнастики, физкультминутки, подготовка атрибутов к драматизации.

Планируемый результат: у детей сформированы представления о профессии сыровар.

	Деятельность воспитателя	Деятельность детей
вводная часть	<i>Цель: мотивировать детей на предстоящую деятельность</i>	
	<p>Драматизация «Дырки в сыре» Я. Бжехва <i>Домашние животные спят. Звучит тихая спокойная музыка.</i> <i>Просыпается Петух и кричит: «Кука-реку!»</i> <i>Просыпается девочка- хозяйка. Хлопчет по-дому.</i> <i>Петух снова кричит: «Кука-реку!» Домашние животные просыпаются.</i> <i>Исполняется танец и песня.</i></p> <p>Девочка кормит домашних животных. Убегает по своим дальнейшим делам, роняя сыр. Кот потягивается - Скажите, Кто испортил сыр? Собака - Кто в нём наделал столько дыр? Свинья - Во всяком случае, не я! Гусь: -Загадочно! А га-гадать я не берусь! Козел -Бе-езумно трудная задача! Всё непонятно, всё туманно- Спросите лучше у Барана! Баран: - Не зна-аю! Собака - Всё зло - от кошек! - Как дважды два – четыре, от них и дырки в сыре! Кот (сердито) - Кто точит дырки? Ясно - мыши!</p> <p><i>Влетает ворона.</i></p>	<p><i>Дети в костюмах петуха, кот, собаки, свиньи, козла, вороны, барана.</i></p>

Воспитатель:

-Но вот Ворону Бог принёс,

Все звери :

- Ура!

Кот

-Она решит вопрос,

Ведь, как известно

У неё

На сыр особое чутьё!

Воспитатель:

И вот поручено Вороне

Проверить дело всесторонне...

Ворона ест сыр

Воспитатель

- Спеша раскрыть загадку дыр,

Ворона углубилась в сыр

Собака

- Смотрите, дырки шире, шире, шире!

Все звери

- А где же сыр?

Ворона

- Забудьте о сыре!

Все звери

- Разбой! Грабёж! Разор! Позор!

Ворона (оскорблённо)

- Ну это, знаете, придирки!

Вас интересовали дырки?

Так в чём же дело?

Сыр я съела,

А дырки все остались целы!

Девочка:

-На этом был окончен спор.

И по тому-то до сих пор,

	<p>Увы, Никто не знает в мире, Откуда всё же дырки в сыре?!</p>  <p>-Ребята, а вы знаете, кто делает сыр?</p>	<p><i>Сыр делает сыродел</i></p>
<p>Основная часть</p>	<p>Цель: <i>создать условия для деятельности детей в тесном контакте со взрослым.</i></p>	
<p>Формулирование цели предстоящей деятельности и принятие её детьми</p>	<p>-Ребята, посмотрите на эту карту (показывает карту Костромской области), как вы думаете, что на этой карте отмечено красными значками?</p>  <p>-В Мантурове тоже есть сырзавод и называется он «Мантуровский сыродел». -Вы ели когда нибудь Мантуровский сыр? Знаете, как его делают?</p> <p>- Какое оборудование помогает сыровару в его нелёгком труде? На столе лежат картинки. Выложите их по порядку и назовите, какие трудовые действия выполняет сыровар, чтобы получился вкусный и качественный сыр.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Сливают молоко в приемные ванны. 2. Сливают часть сыворотки из сырных ванн. 	<p>- в этих городах изготавливают сыр - Буй, Сусанино, Кострома, Островское, Макарьев, Боговарово и, конечно же, Мантурово.</p> <p><i>дети выкладывают картинки по порядку и называют</i></p>

3. Разрезает сырную массу на сырное зерно.
4. Раскладывает сырную массу по формам, ставит дату изготовления.
5. Перемещает (или **транспортирует**) формы с сыром к прессам
6. Солит сыр в соляном помещении.
7. Моет, просушивает, кладёт на полки для созревания сыров.
8. Взвешивает, упаковывает, подготавливает к отгрузке.



Пальчиковая гимнастика «Молочные продукты»

- Коровы на ферме дают молоко. *(Показать рога).*
- Отвозят его на завод далеко. *(Имитация кручения руля).*
- И делают творог, сметану и йогурт, *(Загибать пальцы, перечисляя продукты).*
- И делают ряженку, масло, кефир,
- И простоквашу, и брынзу, и сливки,
- И вкусный, полезный, весь в дырочках сыр.

Сыроделам нужна специальная

-Как вы думаете, что нужно сыроделу для работы?

-Возьмите конверты со спецодеждой и отберите только ту, которая, по вашему мнению, нужна **сыроделу**.



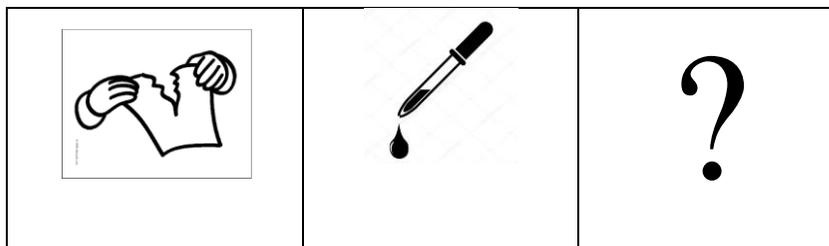
- Почему именно такая спецодежда нужна сыроделам?

Экспериментирование с тканью

-Предлагаю вам подобрать материал для специальной одежды **сыродела**. Для этого мы возьмём образцы нескольких тканей и проведём с ними опыты.

Цель: сравнить качества различных тканей и свойства; понять, что свойства материала обуславливают способ его употребления.

Материал: кусочки ткани (вельвет, бархат, сатин, клеёнка), ванночки, ёмкости с водой, пипетка, алгоритм деятельности.



Ход: Дети рассматривают разные виды тканей, обращают внимание на общую характеристику материала (мнется, рвется). Определяют алгоритм проведения

одежда

дети выбирают картинки спецодежды: колпак, халат, защитный фартук, маска, резиновые перчатки, резиновые сапоги и называют.

Суждения детей: Сыроделам нужна спецодежда для того, чтобы в сыр не попали микробы, чтобы не испачкаться, чтобы не вымочиться...

сравнительного анализа разных видов ткани: попытаться разорвать пополам -> набрать в пипетку воды, и капнуть на каждый образец ткани, определить скорость намокания - сделать общий вывод о сходстве и различии свойств. Вывод: ткань используют для спецодежды в зависимости от прочности и скорости намокания.

- Раньше людей, делающих сыр, считали волшебниками, так как его приготовление требовало знания многих «секретов» производства. А вы как думаете, каким должен быть **сыродел**? На столе разложены листочки. На каждом листочке надо написать качество, которое необходимо человеку, который работает сыроделом. Что бы ты написал?

-Да к тому же в сыр, как и в любой творческий процесс, нужно вложить душу, потому что все, что делается с душой, получается намного лучше. Кроме того профессиональный сыродел является отчасти химиком, физиком, творческой личностью.

Физкультминутка

Раз, два, три, четыре (шагают на месте)

Я считаю дыры в сыре (показывают рукой)

Если в сыре много дыр, (круговое движение руками)

Значит вкусным будет сыр (гладят живот).

Если в нём одна дыра, (делают кольцо из рук)

Значит вкусным был вчера (гладят живот).

-Посмотрите, сколько сыров произвели сыроделы на Мантуровском сырзаводе. А вы знаете названия сыров, производимых в Мантурове. Возьмите по одному сыру, скажите, как он называется и почему он так называется.

Пошехонский – так называли завод, на котором впервые изготавливали этот сыр.

Золотое кольцо - сыр, сваренный в городе Мантурово, получил название в честь гордости центра России - популярного туристического маршрута -

Дети: Сыродел должен быть аккуратным, терпеливым, строго соблюдать гигиенические нормы, физически сильным, с хорошей памятью, стремиться учиться и быть готовым узнавать новое.

Дети выполняют движения по тексту

	<p>"Золотое кольцо". Голландский – впервые солить сыр придумали в Голландии для того, чтобы он дольше хранился. Чеддер – назван в честь английской деревни Чеддер, где он был впервые произведён. Тильзитер – производство было начато в городе Тильзит. Гауда – голландский город Гауда, где продавался сыр много веков.</p> <p>-Как вы думаете, почему производят столько сыра, в чём его польза для людей, а особенно для детей?</p>	<p><i>«Ассортимент сыров»</i> Дети называют сорта сыров: «Пошехонский», «Чеддер», «Гауда», «Тильзитер», «Костромской», «Золотое кольцо», «Голландский».</p> <p><i>Рассуждения детей</i></p> <p>Польза сыров для здоровья детей заключается в большом количестве белка в нем — а ведь это источник энергии и основной «строительный материал» для клеток и тканей в организме. Причем, «сырный» белок усваивается пищеварительной системой ребенка гораздо легче, чем тот, что есть в молоке и твороге.</p>
<p>Заключительная часть</p>	<p>-Как бы вы прорекламировали наш сыр?</p>	<p><i>Больше сыра — меньше слов! Кусочек сыра на каждого! Кострома — сырная голова! Хочешь попасть в сырный рай — Приезжай в Костромской край! Кто жить не может без сыров, то будет счастлив и здоров!</i></p> <p><i>Не проворонь свой сыр!</i></p> <p><i>Мы знаем, где найти хороший</i></p>

	<p>-Ребята, хотели бы вы стать сыроваром и почему?</p>	<p><i>сыр!</i> <i>Сыры разные – сыры разнообразные!</i> <i>Да. Дети продолжают предложение «Я бы хотел(а) стать сыроделом, потому что...»</i></p>
--	--	---