

Эмистээџи Чуораанчык уһуяан

Куруһуок былаана

Мин кыракий асчыппын

Иитээччи Новикова Т.В.

2022-2023 үөрэх сыла

Билинни кэмнэ оџо сайдарыгар сүрүн эрэ үөрэхтээһин буолбакка эбии үөрэхтээһин эмизэ оруолу оонньуур. Оџо кыра сааһыттан билиэн- көрүүн баџалаах, арытын тутан-хабан, амсайан түргэнник үөрэнэр. Оџо ийэтэ иһит, дьизэ сууйарын, астыырын, аџата уһанарын кэрэхсээн көрөр, улахан киһини үтүктэрин оонньууга эрэ буолакка олоххо киллэрэн боруобалаан көрөр. Үлэбэ үөрэнэн араас дьџбура сайыннаџына оџо бэйэтигэр эрэллээх буолар, бэйэтин харана үөрэнэр, олоххо бэлэмнээх буолар.

Бу куруһуок ыйга иккитэ, уһуна 30 мүнүүтэбэ тийэ буолар.

Куруһуок сүрүн сыала:

1. Оџолорго ас эйгэтигэр сыһыаннаах идэлэри билиһиннэри.
2. Оџону боростуой бүлүүдэлэри астыырга үөрэтии, ас астыырыгар бэйэтин эйэтэ көрүнэригэр иитии.

3. Оџо айар дьџбурун сайыннары.

Соруктара:

- Ас астыырга туттуллар тэриллэри билиһиннэри
- Остуолу сервировкалыырга үөрэтии
- Аһы тупсаџай көстүүлээхтик киэргэтии
- Электрическэй кухоннай прибордары билиһиннэри
- Быһаџынан, терканан, араас формочкаларынан, бөлүөгүнэн туттарга үөрэтии

Актуальноһа:

Билинни төрөппүт оџотун оннугар барытын бэйэтэ онорор уолан кэлин кэмнэ улахан да оџолор бэйэлэрин сатаан көрүммэтэр. Онон бу куруһуок оџо бэйэтэ толкуйдуур, онорон- кэтээн көрөр дьџбурун сайыннара. Боростуой астары астыырга, остуолу тардарга, бэйэтин бэйэтэ көрүнэригэр үөрэтэр.

Бу куруһуок нөнүө оџоџо чэнчис буолуу үөрүйэхтэрин инэри:

- астыах иннинэ илиини кичэйэн суунуу.
- фартугу, косынканы кэтии
- баттаџы кичэйэн косынка, колпак анныгар хомуйуу
- үлэлээн бүтэн баран остуол үрдүн сууйуу, хомуйуу.

Сэрэхтээх буолуу үөрүйэхтэригэр иитии.

- быһаџы сиргэ түһэрбэппит
- быһаџынан оонньообоппут, сирэйгэ чугаһаппаппыт
- быһаџы биититтэн туппаппыт
- терканы туттарга сэрэхтээхтик туттабыт
- улахан киһитэ суох электрическэй прибордары холбообоппут.

Бу куруһуокка дьарыктаммыт оџолор улахан дьон үлэтин билсэллэр, интириэстэнэллэр, оџолор айар дьџбурдара сайдар, бэйэлэрин көрүнэ, ыраастык туттан үлэлии үөрэнэллэр. Интириэс үөскээн, толкуйдаан, сыал- сорук туруорунан үлэлииллэр, тылларын саппааһа байар, мелкай моторикалара сайдар.

Оџолор испиэхтэрэ:

1. Ноговицына Аюна
2. Роина Саша
3. Петрова Айыына
4. Петрова Сайыына
5. Пестерева Лена

**Балаџан ыйа**

**№1 дьарык.**

Уһуйаанна пуобар идэтин оџолорго билиһиннэри.

Ааџы уонна ырытыы: Хаһан аһы бэлэмнээһин саџаламмытай Т.1стр334

Оонньуу: Идэлэри барытын билэбин. Пуобар үлэтигэр наадалаах предмэттэри бул.

**№2 дъарык.**

Сокууска бэлэмнээһин “Сыырдаах помидор”.

Аабы уонна ырытыы: Тоҕо сыыр хайаҕастаабыт Т.5 стр347

Оонньуу: Хартынанан хомуй. Араас формалаах, араас дьүһүннээх помидордары хомуй.

**Алтынны ый**

**№1 дъарык.**

Сокууска бэлэмнээһин “Мухомордар”.

Аабы уонна ырытыы кэпсээн Н. Сладков: Мухомор:

Оонньуу: Туох үүнэрий. От күөҕэ харандааһынан туох үүнэрин, кыһыл харандааһынан- дьоннор тугу гыналларын.

**№2 дъарык.**

Сокууска бэлэмнээһин: “Хараабыллар”.

Аабы уонна ырытыы: Дьоннор хаһан сыммыт сиир буолбуттарай . Т.2 стр 455

Оонньуу: Туох ордугуй Туох уларыйбытыт Тиэмэлэринэн тылы сайыннарыы: иһит, оҕуруот аһа, фрукталар,отоннор.

**Сэтинны ый.**

**№1 дъарык.**

Пирожнай бэлэмнээһин.

Аабы уонна ырытыы: Творог туһунан остуоруйа.

Дидактической оонньуу лабиринт. Творогга тийэригэр кутуйахха көмөлөс.

**№2 дъарык.**

Творогынан кэмпиэт бэлэмнээһин.

Аабы уонна ырытыы: Саахар ханна баар буолбутай Т.5 стр.63

Оонньуу: Творогтаах пончигы ханнык мультик дьоруойа буһарбутай.

**Ахсынны ый**

**№1 дъарык.**

Лаваштан сокууска элэмнээһин “Харыйа”.

Аабы уонна ырытыы: Ким бастакы пекарь этэй. Т. 2 стр.456

Оонньуу: Утарыта.

Утарыта тыллары быһаар.

**№2 дъарык.**

Оҕуруот аһыттан ассорти бэлэмнээһин “Сиэниллэр харыйа”.

Аабы уонна ырытыы: Киһи хаһан биилкэнэн уоннабыһабынан туттар буолбутай. Т.4 стр.191

Оонньуу: Түргэнник өйдөө.

Төгүрүк формалаах 3 оҕуруот аһын,от күөх дьүһүннээҕи өйдөөн ааттаа.

**Тохсунньу ый**

**№1 дъарык.**

Бутерброд бэлэмнээһин “Мобильнай телефон”.

Аабы уонна ырытыы: Ким бутерброд толкуйдаабытай. Т.13 стр.356

Оонньуу: Араас өгнөөх кестүрүүлэлэр.

**№2 дъарык.**

Бутерброд бэлэмнээһин “Сибэкки”.

Аабы уонна ырытыы: Киһи хайдах ас амтанын билэрий. Т.10 стр.366

Оонньуу: Минньигэс толкуйдатар оонньуу.

Бопшуруска эппиэттээбиккэ бириис.

**Олунньу ый**

**№1 дъарык.**

Чэй бэлэмнээһин (хара, күөх).

Оонньуу эрчиллии: хара уонна күөх чэй уратылара. Барыанна дегустацията-дыэттэн аҕалыы.

Аабы уонна ырытыы: Хаһаангыттан дьон чэй иһэр буолбуттарай. Т.11 стр.387  
Оонньуу: Саамай минньигэс барыанһа.  
Тылы байытыы, сайыннарыы – фрукталар, отоннор.

**№2 дьарык.**

Коктейль бэлэмнээһин “Апельсиновый”.

Аабы уонна ырытыы: Хантан мороженой баар буолбутай. Т.5 стр.256  
Оонньуу: Иһити уурталаа.

**Кулун тутар ый.**

**№1 дьарык.**

Бэлэмнээһин “Муравейник” (джолли пон).

Аабы уонна ырытыы: Саахар туохха нааданый. Т.9 стр.110  
Оонньуу: Кыра хаһаайка.

**№2 дьарык.**

Пирожнай бэлэмнээһин “Пирамида”.

Аабы уонна ырытыы: Бисквит диэн тугуй. Т.13 стр.357  
Тыл оонньуута: Ыалдьыттары күүтэбит.

**Муус устар ый.**

**№1 дьарык.**

Йогуртаах фруктовой салат оноруу.

Аабы уонна ырытыы: Хайдах фрукталар уонна оҕуруот астара ааттаммыттарай.  
Т.2 стр.458

Оонньуу: Пааратын бул.

**№2 дьарык.**

Композиция бэлэмнээһин “Тэллэйдээх тыа”.

Аабы уонна ырытыы: Хайдах биһиги ас амтанын билэбитий Т.2 стр.290  
Оонньуу: Бу тугуй. Амсайан көрөн быһаарыы.

**Ыам ыйа.**

**№1 дьарык.**

Салаат бэлэмнээһин “Винегрет”.

Аабы уонна ырытыы: Хаһан киһи тууһу туттар буолбутай Т.2 стр.453

Оонньуу: Салаат бэлэмнээ. Тыл саппааһын байытыы: оҕуруот аһа, иһит.

**№2 дьарык.**

Мини бутерброд “Канapé”.

Аабы уонна ырытыы: Хаһан дьоннор эти сиир буолбуттарай Т.5 стр.58

Оонньуу: Туох ордугуй

Тыл саппааһын байытыы: фрукталар, отоннор, иһиттэр.

Көрөр дьобуруу сайыннарыы.

Приложение № 1

**Закуска «Помидор с сыром»**

Цель: Учить пользоваться ножом ,теркой, смешивать продукты. Оформлять блюдо.  
Воспитывать аккуратность.

Вкусная закуска из помидор и сыра.

Как готовить: Сыр натереть на мелкой терке. Выдавить чеснок, добавить майонез, смешать. Разрезать помидор на кружочки, выложить ложечкой сырную смесь,украсить зеленью.

**Закуска «Мухоморчик».**

Цель: Учить детей чистить яйца, упражнять в работе ножом. Учить вынимать мякоть помидора ложечкой. Развивать фантазию.

Как готовить: Яйца располагаем на тарелке вертикально (ставим на тупой конец). Срезаем горизонтально верхушки с яиц (острые концы). Помидор тщательно моем и обтираем салфеткой. Разрезаем помидор пополам, выбираем ложечкой мякоть. Это будут шляпки. Теперь нам осталось только собрать наш грибок. На ножки из яиц кладем помидорные шляпки. Из зелени укропа создаем травку на «полянке». Майонезом рисуем крапинки на мухоморах.

#### ***Закуска «Кораблики».***

Цель: Закрепить ранее полученные умения на практике, развивать творчество.

Как готовить: Яйца очистить от скорлупы и разделить пополам. Желток вытащить и выложить в отдельную посуду. Украсить шпажками (зубочистками) с надетыми на них «парусами» из вареной колбасы, кусочка сыра. Выложить «эскадру» на листья салата.

Мини бутерброд «Канапе».

Цель: Учить пользоваться ножом.

Как готовить: Хлеб, колбасу, сыр разрезать кубиками и втыкать шпажке.

#### ***Конфеты из творога.***

Цель: Совершенствовать умение смешивать продукты блендером. Учить скатывать не большие шарики из массы. Воспитывать аккуратность.

Как готовить: Взять 200 г творога, 3 ст. л сахарной пудры, 2 ст. л. какао, 1 ст. сметаны, шоколад. В чашку складываем творог, пудру, порошок какао. Добавляем сметаны и смешиваем ингредиенты блендером до однородности. Творожная масса должна держать форму. Шоколадку натрем на терке. Шоколада на эту норму продуктов уходит примерно пятьдесят граммов. Руками,

или ложкой делим творожную массу на 14-15 шариков. Каждый шарик прокатываем в шоколадной стружке.

#### ***Закуска из лаваша «Елочка».***

Цель: Совершенствовать умение в работе с ножом, умение смешивать продукты. Развивать фантазию.

Как готовить: круглый лаваш, майонез, пучок укропа, соломка. Для украшения перец красный, кукуруза и т.д. Листы лаваша разрезаем на треугольники, вставляем соломку- это ножка

елки. Намазать лаваш смесью майонеза смешанным с мелко порезанным укропом. Украсить елочку.

#### ***Овощное ассорти «Съедобная елочка».***

Цель: Совершенствовать умение пользоваться ножом. Развивать фантазию.

Как готовить: взять огурчик, свежий или соленый, среднего размера, разрезать его на три части, каждую часть поделить вдоль, а эти половинки нарезать соломкой. Выложить елочку из огурцов, а веточки покрыть «снегом» из майонеза. Украсить елочку помидорами, маслинами, кукурузой.

#### ***Бутерброд «Мобильный телефон».***

Цель: Познакомить детей с образованием слова «бутерброд», учить нарезать овощи, аккуратно выкладывать на хлеб. Удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии.

Как готовить: порезать хлеб, намазать его маслом. Почистить яйца, отделить белок натереть на терке, посыпать на масло. Из кукурузы или горошка делаем кнопки, а из отварной моркови или сыра, отварного мяса сделать экран.

#### ***Бутерброд «Цветочек».***

Цель: Развивать мелкую моторику рук, учить использовать кухонное оборудование, развивать фантазию.

Как готовить: порезать батон, смазать майонезом смешанным с тертым яйцом. Украсить крабовыми палочками - выложить их в форме цветочка, серединку сделать из консервированной кукурузы.

#### ***Приготовление чая.***

Цель: Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая.

Игровое упражнение: «Сравнение черного и зеленого чая».

#### ***Коктейль «Апельсиновый».***

Цель: Познакомить детей с технологией приготовления коктейля, учить использовать бытовые приборы. Удовлетворять потребность детей быть творцом.

Как готовить: Вкусным, ярким и свежим получится молочно – апельсиновый коктейль. Для этого подготовьте: стакан апельсинового сока: половина стакана молока; 100 граммов сливочного мороженого; несколько долек апельсина для украшения. В блендер нужно влить молоко и апельсиновый сок. Туда же положите и мороженое. Все хорошо взбейте. Разлейте коктейль по бокалам и каждый из них украсьте долькой апельсина.

#### ***Пирожное «Муравейник».***

Цель: Учить пользоваться скалкой, теркой, умение оформлять пирожное, воспитывать аккуратность.

Как готовить: Взять печенье - 600гр. (типа топленое молоко), сливочное масло- 100гр., вареная сгущенка-1банка, сметана 1 столовая ложка, шоколад для обсыпки. Печенье кладем в пакет и измельчаем скалкой на кусочки, не слишком мелко. Затем чашку с печеньем отставляем и готовим крем. Сгущенку выкладываем из банки в глубокую чашку. Сюда же кладем масло комнатной температуры и сметану. Миксером взбиваем ингредиенты до получения однородного, довольно жидкого крема. Теперь в готовый крем партиями засыпаем ломаное печенье и перемешиваем ложкой. Затем добавляем еще печенье, перемешиваем, и так, пока все печенье закончится. Все печенье должно покрыться кремом. Готовую массу ложкой выкладываем в виде муравьиной куч горкой. Охлажденную плитку шоколада трем через терку с большими отверстиями прямо на пирожное.

#### ***Пирожное «Башенки».***

Цель: Учить вырезать из готового бисквита формочками, совершенствовать в нарезке фруктов.

Как готовить: Взять корж бисквитный, яблоко, банан, молоко сгущенное вареное 4 ст. ложки, взбитые сливки, орехи грецкие рубленые. Нарезаем яблоко и банан. Из коржа с помощью выемок вырежьте кружки одинакового размера. Кружки бисквита смажьте сгущенным молоком. На них выложите, чередуя, ломтики яблок и банана, накройте фрукты кружками бисквита. Операцию повторите. Оформите «башенки» взбитыми сливками и посыпьте рублеными орехами.

#### ***Фруктовый салат с йогуртом.***

Цель: Закрепить названия фруктов, продолжать знакомить детей с разнообразием салатов и различной заправкой. Развивать любознательность.

Как готовить: Порезать фрукты: яблоко, мандарин, виноград. Заправить йогуртом.

#### ***Салат из фруктов «Грибная поляна».***

Цель: Закреплять названия фруктов. Учить накалывать фрукты на зубочистки. Упражнять в работе с ножом. Развивать фантазию.

Как готовить: Взять банан, разрезать его на три части, почистить, и сразу поставить его на сухую тарелку. Банан пускает на срезе жидкость и буквально присасывается к тарелке. Разрезаем яблоко на две половинки, удаляем сердцевину. Апельсин или мандарин почистить, разделить на две половинки. Вместо яблочка можно взять нектарин или персик. Начинаем собирать наши грибочки- половинки фруктов выкладываем на наши «ножки», чтобы не съехали закрепляем зубочистками, украсить травкой из мяты.

### ***Салат «Винегрет».***

Цели: Продолжать учить детей правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками. Воспитывать аккуратность.

Как готовить: вареную свеклу, морковь, картофель почистить, нарезать кубиками. Также порезать кубиками соленый огурец, мелко порезать лучок. Все овощи высыпать в миску, добавить квашеную капусту, зеленый горошек, растительное масло. Аккуратно перемешать.

### ***Десерт «Кейк - понсы».***

Как готовить: 5 яиц, 150 гр. сахара, 2 ч.л. разрыхлителя, 150-200 г муки, 70-100 мл сгущенного молока. А также - шоколад молочный, шоколад белый, кондитерские посыпки и палочки.

Яйца взбить с сахаром, добавить разрыхлитель, муку и аккуратно перемешать. Тесто выложить в форму. Поставить в разогретую до 180\*С духовку. Выпекать 20-25 мин. и остудить. Готовый бисквит измельчить в блендере. Смешать со сгущенным молоком (молоко добавляйте небольшими порциями, его может понадобиться меньше или больше, чем указано, это зависит от качества сгущенного молока). Должна получиться пластичная масса. Из получившейся массы слепить шарики размером с грецкий орех. Шоколад растопить. Палочку окунуть в шоколад (это делается для того, чтобы шарик хорошо держался на палочке). Палочку воткнуть в шарик и дать застыть. Шарик полить шоколадом и обвалить в посыпке.

### ***Конфеты «Глазунья».***

Как готовить: 1-2 плитки белого шоколада, 1 упаковка желтого и оранжевого M&M's или любых других драже. Белый шоколад растопить на водяной бане. Поднос или разделочную доску застелить фольгой, ложкой выложить на фольгу белый шоколад в виде небольших лужиц. В каждую «лужицу» вдавить по одному драже, имитируя яичницу – глазунью. Поставить застывать в холодильник на час. Аккуратно отделить конфеты от фольги и подавать.

## **Приложение № 2**

### ***Сказка про творог.***

Жила-была на свете бактерия. И от чего-то у бактерии всегда было кислое настроение. На улице хорошая погода – она кукуется, птички поют – она кривится, дети смеются – она киснет. Ее так и звали – Кислючка. И не было Кислючки большей радости, как все вокруг сделать тоже кислым. Улыбается человек, так она с воздухом залетит в рот и станет тому человеку сразу так кисло, будто он лимон съел. Но потом мало показалось Кислючке понемножку вредничать, принялась она продукты портит то в кружку с чаем заберется и чай станет противным, кислым, то фрукты и овощи портит так что они начинают гнить. А однажды забралась Кислючка в кувшин с молоком, который рассеянная Хозяйка забыла убрать в погреб. Сидит в кувшине Кислючка и думает: «Как же мне будет весело, когда Хозяйка это молоко начнет пить, то-то у нее лицо скривится!» А молоко вокруг стало уже таким – то густым. Пришла Хозяйка увидела, что в кувшине с молоком что-то не в порядке, и решила попробовать странную белую массу. Отпила глоточек и думает: «Кисло-кисло, но вкусно! Пусть еще кувшин постоит», и поставила кувшин в

тепло, на протопленную печку, – «посмотрю, что получится, все равно молоко пропало». А Кислянка все сидит в кувшине и ждет, когда Хозяйка расстроится. Вот уже в кувшине комочки начали образовываться, а по ним мутноватая жидкость. Кислянке интересно стало, что же это такое вокруг происходит, никто не ругается. «Чудеса, да и только!». Снова подошла Хозяйка к кувшину, заглянула внутрь и увидела комочки и мутную жидкость: «Дайка я их отделию друг от друга». Взяла и процедила через тонкую тряпочку всю жидкость, а комочки бережно собрала. Получилась крупчатая белая горка, Хозяйка ее попробовала и оказалась эта масса такой вкусной и совсем не кислой, что

Хозяйка воскликнула: «Кто же это сделал такую вкуснотищу! Кто бы это не был он молодец!» Кислочку первый раз в жизни похвалили, и, оказалось, что это очень приятно и радости добавляет больше, чем гадость кому-то сделанная. С тех пор, как только Хозяйка оставляла открытым кувшин с молоком, кислая бактерия по имени Кислинка сразу забиралась внутрь и превращала молоко в простоквашу, а затем Хозяйка поставила кувшин в теплое место и получался творог. Хозяйка кормила вкусным творогом своих деток, а потом и внуков. А потом она придумала много разных вкусов, которые можно приготовить из творога, все это записала и теперь наши мамы и бабушки тоже их готовят. Очень люблю рассказ «Мухомор».

Как ярко и выразительно описан в нем этот гриб: сравнивается он с гномиком в красном колпачке и в кружевных панталончиках! И рассказывается о том, даже ядовитый для человека гриб обитателям леса полезен как лекарство!

*«Мухомор».*

Н.

Сладков.

Красавец мухомор по виду добрее Красной Шапочки, безвредней божьей коровки. Похож и на веселого гномика в красном бисерном колпаке и кружевных панталончиках: вот-вот зашевелится, в пояс поклонится и что-нибудь скажет хорошее. И в самом деле, хоть ядовит он и несъедобен, но не совсем уж плох: многие жители леса даже едят его и не болеют. Лоси, бывает, жуют, сороки клюют, даже белки, на что уж в грибах разбираются, а и те, случается, мухоморы на зиму сушат. В малых долях мухомор, как и змеиный яд, не травит а лечит. И звери с птицами это знают. Знайте теперь и вы. Но только сами никогда – никогда!- не пробуйте мухомором лечиться. Мухомор он все-таки мухомор- может и умерить!

- чем мухомор похож на гномика? Где у него красная шапочка- колпачок?

Почему колпачок в рассказе называется «бисерным»? (украшен белыми бисеринками, покажите ребенку крупный белый бисер и найдите бисеринки на шляпке мухомора). А где у мухомора белые штанишки- панталончики с кружевами?

- чем полезен мухомор?

- можно ли людям срывать мухомор?, почему?

*Игра «Собери картинку».*

*Игра «Что растет?».*

**Ход игры:** обвести зеленым карандашом все что растет, а красным- что делают люди.

**Лабиринт** «Помоги мышонку добраться до творога».

*Игра «Вспомни кто из героев испек творожные пончики».*

*Что изменилось?*

**Задачи:** Развития мышления, зрительного восприятия и внимания. Актуализация словаря по лексическим темам: «Овощи», «Фрукты», «Ягоды», «Посуда».

**Оборудование:** магнитная доска, предметные картинки с изображением посуды, овощей, фруктов, ягод.

**Ход игры:** Педагог помещает на магнитную доску в ряд 5-6 предметных картинок с изображением посуды, овощей, фруктов или ягод. Можно взять любые 5-6 предметных картинок. По предложению педагога дети рассматривают и называют картинки. Затем педагог предлагает детям закрыть глаза и меняет две картинки местами. Открыв глаза, дети должны сказать, что изменилось.

*Расставь посуду.*

**Задачи:** Актуализация словаря по лексической теме: «Посуда». Совершенствование фонематических процессов. Совершенствование математических представлений (ориентировка на плоскости, порядковый счет).

**Оборудование:** магнитная доска, предметные картинки с изображением посуды, разноцветные бумажные ленты.

**Ход игры:** Педагог помещает на магнитную доску горизонтально три разноцветных бумажных ленты- полки для посуды, а на столе рассыпает предметные картинки с изображением предметов посуды. Дети получают задание рассмотреть и назвать картинки, а потом поставить на

полки по заданию педагога картинки в три колонки. Дети выполняют задание. Педагог предлагает им назвать сначала в одной, затем в остальных колонках.

***Приготовь салат.***

**Задачи:** актуализация словаря по лексическим темам «Овощи», «Фрукты», «Ягоды». Дифференциация растений по месту произрастания. Совершенствование навыков слогового анализа слов. Оборудование. Плоскостные изображения миски и салатницы, предметные картинки с изображением овощей, фруктов, ягод.

**Ход игры:** Педагог помещает на стол перед детьми плоскостные изображения салатницы и миски, рассыпает предметные картинки с изображением фруктов, овощей, ягод. Дети получают задание рассмотреть и назвать картинки, а потом «приготовить» в салатнице овощной салат, а в миску сложить все остальные продукты. Когда задание выполнено, дети рассказывают из чего они приготовили салат, что лежит в миске. Работая над совершенствованием навыков слогового анализа слов, можно предложить детям оставить в миске только те продукты, названия которых делятся на два, а затем на три слога.

***Самое вкусное варенье.***

**Задачи:** Актуализация словаря по лексическим темам «Фрукты», «Ягоды». Совершенствование фонематических процессов.

**Оборудование:** плоскостные изображения кастрюль, предметные картинки с изображением фруктов, ягод.

**Ход игры:** Педагог выдает плоскостные изображения кастрюли, а на столе раскладывает картинки с изображением фруктов и ягод. Он предлагает каждому ребенку «сварить варенье» из ягод и фруктов с определенным звуком в названиях: одному со звуком «к» (клубника, яблоко, крыжовник, земляника, брусника, морошка, черника); другому со звуком «л» (слива, апельсин, облепиха, малина, земляника, клюква); третьему со звуком «р» (груша, смородина, крыжовник, брусника, морошка, черника); четвертому со звуком «в» (вишня, клубника, земляника, черника). Выполнив задание, каждый ребенок рассказывает, из каких ягод и фруктов его варенье.

***Кто умеет борщ варить?***

**Задачи:** Формирование навыков социальной адаптации. Актуализация словаря по лексическим темам «Посуда», «Продукты».

**Оборудование:** Магнитная доска, плоскостные изображения девочки, предметные картинки с изображением кастрюли с крышкой, предметные картинки с изображением продуктов и посуды, схема приготовления борща.

**Ход игры:** Педагог помещает на магнитную доску плоскостные изображения девочки, плоскостное изображение кастрюли, схему для приготовления борща и предлагает детям помочь девочке приготовить борщ. Для этого надо сначала выбрать картинки с изображением нужной посуды, потом- нужных продуктов. Дети помещают на доску в ряд картинки с изображением нужной посуды и комментируют выполнения задания, а потом, накладывают на изображение кастрюли картинки с изображением продуктов в том порядке, как указано на схеме.

***Что лишнее?***

**Задачи:** Актуализация словаря по лексическим темам «Овощи», «Фрукты», «Ягоды», «Посуда». Развитие мышления, зрительного восприятия и внимания.

**Оборудование:** Магнитная доска, предметные картинки с изображением посуды, овощей, фруктов, ягод.

**Ход игры:** Педагог помещает на магнитную доску предметные картинки с изображением ягод, и одну картинку с изображением овоща. Он предлагает детям рассмотреть и назвать картинки, а потом определить, какая картинка лишняя и почему. Аналогично можно провести игру для дифференциации овощей или ягод по цвету или форме, посуды по видам, любых картинок по наличию или отсутствию указанного звука.

***Маленькая хозяйка.***

**Задачи:** Актуализация словаря по лексическим темам «Овощи», «Фрукты», «Ягоды». Совершенствование навыков ориентировки на плоскости.

**Оборудование:** Магнитная доска, плоскостное изображение девочки, а на столе, предметные картинки с изображением овощей, фруктов, ягод.

**Ход игры:** Педагог помещает на магнитную доску плоскостное изображение девочки, а на столе, перед детьми рассыпаны предметные картинки с изображением овощей, фруктов, ягод. Дети получают задание рассмотреть и назвать картинки. А потом помочь девочке и поместить слева от нее фрукты, а справа овощи или слева ягоды, а справа фрукты. Дети выполняют задание, комментируя свои действия.

***Разноцветные кастрюли.***

**Задачи:** Актуализация словаря по лексическим темам «Овощи», «Фрукты», «Ягоды». Совершенствование фонематических процессов. Совершенствование грамматического строя речи (использование имен существительных в форме родительного падежа с предлогом).

**Оборудование:** Магнитная доска, плоскостные изображения кастрюль, предметные картинки с изображением овощей, фруктов, ягод.

**Ход игры:** Игроки получают плоскостное изображение кастрюли и крышки к ней. Педагог рассыпает на столе перед детьми предметные картинки с изображением овощей, фруктов, ягод. По предложению педагога дети рассматривают и называют картинки. Затем дети получают задания: отобрать в свою кастрюлю овощи для борща, другой - щей, третий - фруктов для компота, четвертый - ягод для варенья. Можно провести игру-соревнование на скорость. Тогда победителем считается тот, кто первым разложит картинки, поместив их на изображение кастрюли, и закроет кастрюлю крышкой. В конце игры дети рассказывают из каких продуктов он приготовил свое блюдо. Работая над совершенствованием фонематических процессов, можно предложить детям в конце игры подобрать продукты с определенным звуком в названии.

**Картинки к играм:** Игра что лишнее? Что изменилось? Разноцветные кастрюли. Самое вкусное варенье. Расставить посуду. Маленькая хозяйка. Приготовь салат. Что лишнее? Кто умеет борщ варить?

***Словесная игра: «Ждем гостей».***

**Задачи:** Развивать внимание, закреплять названия посуды, расширение словаря.

**Ход игры:** Педагог говорит: «Сегодня к нам придут гости. Давайте накроем праздничный стол. Я буду называть угощения или продукты, а вы скажите куда нужно это положить». Например: сахар – в сахарницу, конфеты – в конфетницу, фрукты – в вазу и т.д.

***Игра: «Что это?».***

**Задачи:** Обогащать вкусовые ощущения, развивать память, развивать умение определять нужный способ для опознания предметов; обогащать словарь детей.

**Ход игры:** Детям предлагается 4 пары баночек. Они наполнены солью, ванилином, сахаром, лимонной кислотой.

**Задание 1.** «Угадай, какой вкус?». Ребенку предлагается найти кислый, соленый, сладкий, горький вкусы.

**Задание 2.** «Найди пару». Ребенок должен найти баночки с одинаковым вкусом.

**Задание 3.** «Что, каким бывает?». Перед ребенком лежат картинки с ягодами, фруктами, овощами. Ребенок определяет баночку с определенным вкусом и кладет рядом картинку с продуктом, имеющим такой же вкус.

Например: кислый вкус- лимон, клюква, смородина; сладкий вкус- груша, клубника, арбуз и т.д.

#### ***Игра-лото «Знаю все профессии».***

**Задачи:** Научиться различать профессии, познакомиться с их особенностями, развивать логическое мышление.

**Ход игры:** Ребенку предлагается большая карта на которой изображен представитель профессии. Педагог показывает маленькую карточку с изображенным на ней предметом. Ребенок должен назвать этот предмет, подумать какой профессии он соответствует и почему, затем выложить его на карту. Выигрывает тот кто быстрее и правильно закроет свою карту.

#### ***Игра «Найди пару».***

**Задачи:** Сопоставление предметов по признакам.

#### ***Игра «Противоположности».***

**Задачи:** Развитие речи, внимания, образной и смысловой памяти, логического мышления. Сладкий, кислый, твердый, мягкая, холодное, горячий, соленая, сладкий, мягкая, твердая, белое, черный, соленые, сладкие.

#### ***Игра «Вкусная викторина».***

**Задачи:** Развивать сообразительность, смекалку.

#### **Ход игры:**

1. Назвать фрукт и овощ, разные по форме, но одного цвета (морковь, апельсин).
2. Длинная еда (спагетти).
3. В названиях каких сказок встречаются названия овощей, фруктов (репка, Чипполино, Петушок и бобовое зернышко, мешок яблок).
4. Любимое блюдо Карлсона (варенье).
5. Что заказал Буратино в харчевне «Три пескаря» (три корочки хлеба).
6. Дырявый продукт (сыр).
7. Чем вылечили Деда Мороза из мультфильма «Дед Мороз и лето» (мороженым).
8. Что из перечисленного не является фруктом? (свекла, ананас, яблоко).
9. Какой из этих фруктов зеленый и снаружи и внутри? (арбуз, яблоко, киви).
10. Вверху зелено, внизу красно, в землю вросло. Что это? (помидор, свекла, арбуз).
11. Какой овощ напоминает космическую тарелку? (кабачок, патиссон, картошка).
12. Во что превратилась карета Золушки? (арбуз, дыня, тыква).
13. Без чего Винни - Пух не мог прожить ни дня? (мармелад, мед, мороженое).

#### **Литература:**

1. Энциклопедия «Все обо всем».
2. «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» О.В.Дыбина «Сфера» М.2003г.
3. 500 лучших бабушкиных рецептов. Д.В.Таболкин «АСТ» М.2003г.
4. Интернет источники.
5. Тайны хорошей кухни. В.В.Похлебкин «ЦЕНТРПОЛИГРАФ» М. 2006г.