Конспект сюжетно-отобразительной игры в 1 младшей группе

ЦЕЛЬ: развитие и обогащение игровых умений детей.

ЗАДАЧИ:

1. Учить детей выполнять несколько игровых действий, объединять сюжетной канвой.

2. Формировать умения развертывать условные действия с предметами – заместителями и воображаемым предметом. Развивать воображение, творчество.

3. Обогащать словарь детей:

- существительными: противень, тесто, начинка, духовка;

- прилагательными обозначающими вкус: кислая, сладкая, соленая (начинка); горячий (пирог, духовка, мягкое, пышное (тесто) ; душистый, мягкий, румяный (пирог).

- глаголами: налить, насыпать, замесить, лепить, испечь.

Закреплять знание цвета.

4. Формировать стремление детей активно вступать в общение со взрослыми и сверстниками, умение играть рядом не мешая друг другу, не ссорясь.

5. Формировать умение соблюдать правило безопасного обращения с предметами, знакомство с понятием «опасно».

МАТЕРИАЛ: Детали конструктора, крышка коробки, посуда, фартуки, прихватки.

**Ход деятельности:**

- Ребята, посмотрите, что на мне одето (ответы детей).

- Как вы думаете, что это (ответы).

- А для чего нужен фартук (ответы детей).

- Особенно, когда печь пироги. А я собралась печь пироги. Сейчас я тесто буду месить для пирогов. Сначала помою руки.

- Ребята, а что нам нужно для теста (ответы).

- Да, нам нужна мука. Сейчас я насыплю муку в миску, немного посолю, добавлю сахарного песка, молока и буду месить тесто.

- Смотрите, как мои руки работают. Тесто у меня получилось густое, пышное, вот как оно тянется. Поставим его в теплое место, пусть поднимается. А мы с вами займемся начинкой.

- А с чем вы любите пироги есть (спросить тех кто молчит).

- Пироги бывают с разной начинкой: и с капустой, и с яблоками, повидлом, картошкой, мясом, яичком, есть без начинки пироги – булочки. Я приготовила много начинок для пирогов.

- Куда мне положить начинку (ответы детей) .

- Принеси, Маша, мне красную тарелку, в нее я положу капустную начинку.

- Вика, принеси, пожалуйста, синюю тарелку. В нее положу сладкую начинку – повидло. А в зеленую – начинку из яблок.

- Вот и тесто наше подошло. Теперь можно лепить пироги. А вы мне поможете?

- А что – то мне одной скучно пироги лепить, а вместе веселей да и быстрей. Одевайте скорее фартуки, мойте руки.

- Все у нас так ладно получается, что хочется песенку спеть, с песней работа будет веселей (поем песенку «я пеку»).

- Вот этот пирог с капустой я сделаю для Маши.

- А с чем Поля ты любишь пироги (ответ).

- Андрей, а ты с чем лепишь пирог (ответ).

- Какие молодцы, как много пирогов налепили.

- А, что дальше будем с пирогами делать (ответы).

- Да, теперь нужно пироги на противень посадить.

- А где наш противень?

- Вот молодцы, принесли противень. Чтобы пироги были румяные, мы их яичком смажем.

- Можно наши пирожки есть (ответ).

- Пирожки есть не надо, мы ведь играем, и есть их будем понарошку.

- А что дальше будем делать?

- Да пирожки надо поставить в духовку, пусть пекутся. Зажгу огонь в духовке.

- А детям можно включать плиту (ответы).

- А почему нельзя (ответы).

- Можно обжечься, может случиться пожар. Это опасно.

- Пока пироги пекутся, давайте поиграем.

Проводится пальчиковая игра «Соли капусту».

Мы капусту рубим, рубим.

Мы морковку трем, трем.

Мы капусту солим, солим.

Мы капусту жмем, жмем.

- Ой, чем это пахнет? Да это наши пирожки уже готовы. Сейчас посмотрим. Духовку нужно открывать осторожно, прихватки взять, чтоб не обжечься.

- Ах, какие чудесные пирожки получились румяные, душистые, пышные.

- Угощайтесь. Вот для Маши пирог с капустой.

- Андрей у тебя пирог с чем (ответ).

- Рома, а у тебя (ответ).

- А у меня с яичком. Какие вкусные пирожки, и начинки разные. Какие мы с вами молодцы.

- Ребята, а у нас остались еще пирожки?

- А давайте сходим в гости к куклам и угостим их. Идем в гости к куклам.

- Здравствуйте, куколки, мы к вам в гости пришли, пирожки принесли. Угощайтесь, пожалуйста.

- Для вас я тоже приготовила сюрприз, пока вы угощали кукол, я испекла настоящие пирожки, и хочу вас угостить. Вот для вас угощение, мойте руки и садитесь к столу.