

ГБОУ СОШ с.Пестравка
структурное подразделение детский сад «Колосок»
Самарской области



**Разработка сюжетно – ролевой игры
Кафе «Теремок»**

Авторы презентации:

Лахула Татьяна Николаевна,
Гофман Жанылсын Орынгалеевна,
Носкова Валентина Семеновна



Цель: всестороннее развитие личности

Задачи:

- расширять у детей представления о труде работников столовых, кафе;
- развивать интерес и уважение к профессиям повара, официанта;
- формировать навыки доброжелательного отношения детей;
- знакомство с правилами поведения в общественных местах

Предварительная работа:

1. Беседа о профессиях с использованием иллюстраций
2. Экскурсия на кухню детского сада
3. Чтение художественной литературы:
Маяковский «Кем быть?», С. Капутикян «Маша обедает»,
р.н.с «Каша из топора», венгерская песенка «Пирог»

Работа с родителями:

Со стороны родителей была оказана помощь в оформлении уголков

Словарная работа:

активизировать в речи детей слова: профессия, повар, официант, посетители, посудомойка

Возрастная категория: 5-6 лет

Оснащение:

Наборы детской посуды, салфетки; фартуки для повара, посудомойки, официанта; плита, столики детские, стулья детские, муляжи продуктов, овощей, фруктов; меню в картинках; коробочки из – под соков, йогуртов, вазочка с цветами; миксер, креманки, компьютер детский, микрофон, «деньги», скатерти.

Трудовые действия:

Выдает, открывает, впускает; накрывает, усаживает, знакомит (с меню), принимает, подает, рассчитывается.

Общественная значимость

Хорошо, быстро и качественно обслуживать; спокойно вести себя за столом; красиво и правильно говорить; громко и четко делать заказы



**«Открыли мы свое
кафе-
любой перекусить здесь
будет рад!
Уютное местечко,
вкусная еда
рекою посетители
стекаются сюда!
Пускай часы
секундами летят,
Как птицы,
незаметно
в этом месте»**



*Никогда не унываем
И улыбка на лице,*



*Потому что
принимаем
Витамины А В С*





**Плита для
приготовления пищи**



**Раковина для
мытья посуды**





МЕНЮ



Блюда собственного производства, приготовленные из натуральных ингредиентов, всегда свежие, без консервантов.

Салат "Восточный" с мясом, 100 г 12⁹⁰ 19%	Салат "Восточный" с мясом, 100 г 15⁹⁰ 17%	Салат "Восточный" с мясом, 100 г 16⁹⁰ 23%
Салат "Восточный" с мясом, 100 г 27⁹⁰ 7%	Салат "Восточный" с мясом, 100 г 35⁹⁰	Салат "Восточный" с мясом, 100 г 21⁹⁰ 22%
Салат "Восточный" с мясом, 100 г 45⁹⁰ 29⁹⁰	Салат "Восточный" с мясом, 100 г 24⁹⁰ 179⁰⁰	Салат "Восточный" с мясом, 100 г 229⁰⁰





*Повар наш весь день
работал:
Он варил борщи,
компоты;
Приготовил нам
картошку,
Запекал омлет с
горошком,
Жарил, парил и тушил.
Будут сыты малыши!*



**Вот повар
В белом колпаке
С большим
половником
В руке.
Умеет он
Искусно
Готовить
Хлеб и булочки,
креманки!**



*Чтобы поставить
микробам преграду,
Вымыть посуду,
конечно же, надо.
Ловко, скоро,
быстро, бойко –
Я сейчас –
посудомойка.*



**Посетители
выбирают
столик,
знакомятся
с меню,
выбирают еду
по желанию**



Официант принимает заказ

*Официант – не просто
человечек,
Который преподносит
теплый суп,
О том, как кафе клиент
оценит,
Понять возможно, на него
взглянув.
Салфетка чистая,
достоинство в осанке –
Вот качества, что ценятся
езде.*





Официант приносит заказ

Посетители принимают пищу



**Посетители платят за обед,
вежливо благодарят**





*В зале звучит
музыка,
желающие
поют
караоке*

