**СЮЖЕТНО-РОЛЕВАЯ ИГРА ДЛЯ ДЕТЕЙ МЛАДШЕГО ДОШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА (3-5 ЛЕТ) ПО НАПРАВЛЕНИЮ «ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»**

**Железниченко Ю.И., воспитатель**

**Козьменко С.А., воспитатель**

**Муниципальное автономное дошкольное**

**образовательное учреждение детский сад**

**общеразвивающего вида №2 г.Белгорода**

**Тема: «Испечем душистый хлеб»**

**Цель:** познакомить детей с профессией «пекарь».

**Задачи:**

1. Формировать у детей представление о производстве хлебобулочных изделий и профессии «пекарь». Научить детей работать с тестом, раскатывать тесто, вырезать из него фигурки и украшать их. Закреплять разные способы и приёмы лепки.
2. Развивать воображение и фантазию. Развивать мелкую моторику рук. Развивать интерес к изготовлению изделий своими руками.
3. Воспитывать уважительное отношение к разным профессиям. Воспитывать любовь к труду, бережное отношение к хлебу (хлебобулочным изделиям).

**Предварительная работа:** Беседы о том, что такое хлеб и откуда он берётся, игры *«Каравай*, *«Повара»*, чтение художественной литературы и пословиц о хлебе. (р. н. сказка «Колобок», рассказ М. М. Пришвина «Лисичкин хлеб», р. н. «Колосок»).

Оборудование: Иллюстрации пекарни и хлебобулочных изделий, солёное тесто для лепки, формочки, скалки, подносы, колпаки, фартуки, влажные салфетки, кастрюли, миски.

**Воспитатель:** Ребята, слышите, кто- то к нам пришёл. Давайте, посмотрим, кто же это?

показывает изображение колобка. – Ребята, вы догадались, кто к нам пришёл в гости?

**Ответы детей:** Колобок!

**Воспитатель:** А вы знаете из чего он сделан?

**Ответы детей:** Из муки!

**Воспитатель:** А кто испёк колобка?

**Ответы детей:** Бабушка!

**Воспитатель:** А вы знаете, кто печёт для нас каждый день белый и чёрный хлеб? Его печёт пекарь в пекарне. Многие любят крендельки, бублики. Ребята, а вы любите ароматные булочки?

**Ответы детей**: Да, любим.

**Воспитатель:** Сегодня мы узнаем, как правильно делать хлеб и узнаем, как он получается! Сначала надо вырастить пшеницу, убрать её, смолоть и превратить в муку.

Затем муку привозят в пекарню, где и начинается самое интересное… Воспитатель рассказывает детям, из каких ингредиентов пекут хлебобулочные изделия. (мука, молоко, соль, сахар, дрожжи и т. д.). Но, чтобы хлеб попал на прилавки магазинов нужно поработать многим людям. Воспитатель показывает детям картинки с изображениями готовых хлебобулочных изделий (хлеб, рогалики, плюшки, завитки).

**Воспитатель:** Для того, чтобы это всё приготовить нам нужны: тестомес – это тот, кто из муки замесит тесто; пекарь – тот, кто придаст форму будущим булочкам, кренделям, бубликам, и испечёт их в духовом шкафу;

Для того, чтобы отвести готовую продукцию в магазин, нам нужен водитель, а продавец нам продаст все изделия в магазине. Сегодня тестомесом будет воспитатель. А вот пекарями, водителями и продавцами будете вы (разделение детей по ролям).

Воспитатель говорит детям, что поступил заказ из магазина на различные хлебобулочные изделия.

Продавец магазина звонит по телефону и просит у пекарей испечь свежий хлеб для магазина.

Пригласить пекарей к своим рабочим местам и показать, как правильно раскатать тесто с помощью скалок, а затем, с помощью формочек вырезать фигуры. Затем выложить заготовки из теста на противень и поставить в духовой шкаф. Рассказать детям, что в хлебопекарнях духовые шкафы больших размеров, чтобы можно было испечь много хлеба. Пекарь вынимает готовые изделия из духовки, затем в пекарню приезжает водитель, для того, чтобы забрать готовые изделия в магазин.

Пекари вместе с воспитателем приводят в порядок своё рабочее место (протирают стол, печь).

В магазине продавец продаёт покупателям свежие и ароматные хлебобулочные изделия. Покупатели рады своим покупкам.

Воспитатель: Ребята, мы сегодня с вами на славу потрудились! Испекли ароматный хлеб, вкусные крендели и хрустящие бублики, как настоящие пекари!

Вы молодцы!