**Сюжетно ролевая игра «Пекарня», Хлебзавод**

**Цель:** учить детей играть в сюжетно-ролевую игру, развивать диалогическую и монологическую речь.

Задачи:

-расширять и углублять представления детей о профессиях: пекаря, кондитера, упаковщика, грузчика, водителя, кассира, продавца, охранника, директора;

- расширять представления о мастерстве кондитеров и пекарей, о значимости их труда.

Развивающие:

- активизировать диалогическую и монологическую речь;

- умение самостоятельно готовить игровой материал для игры;

- обучать детей реализовывать и развивать сюжет игры, опираясь на ранее полученные знания;

- развивать воображение.

Воспитательные:

- способствовать сознательному отношению к соблюдению правил ролевого взаимодействия, качественному исполнению ролей;

- обучать детей реализовывать и развивать сюжет игры, опираясь на ранее полученные знания;

- воспитывать самостоятельность в разрешении конфликтных ситуаций, возникающих в ходе игры;

- формировать умение согласовывать свои действия с действиями партнеров.

Предварительная работа:

-просмотр презентации о хлебзаводе «Лимак»

-рассматривание иллюстраций, картинок по теме: «Хлебобулочные изделия»; «Кондитерские изделия», «Булочная», «Хлебозавод», «Пекарный цех», «Кондитерский цех»;

- знакомство с профессиями «пекарь», «кондитер», упаковщик.

- чтение литературных произведений: М. Глинская «Хлеб», литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь»; загадки о хлебе.

- просмотр видеоролика «Откуда хлеб к нам на стол пришел?», серия «По секрету всему свету – «Хлебоуборочная техника», «Как растет пшеница?»;

- сюжетно-ролевые игры «Магазин», «Супермаркет»;

- подготовка игрового пространства.

Оборудование:

- шапочки, фартуки (для кондитеров и пекарей), фартуки и шапочки (для продавца, кассира), скатерти, соленое тесто,подносы, ящики, рули, костюмы (для грузчиков и водителей), витрины, готовый игровой материал, кассовый аппарат, корзины для покупателей, чеки, ценники, товары по отделам, таблички с названиями отделов, отличительные элементы для сотрудников (бейджи)

Встречаем гостей караваем.

Старинный славянский обычай – встречать дорогих гостей хлебом-солью. Хлеб означал землю. Соль-солнце. Гостеприимных людей называли хлебосолами. Все мы с вами каждый день едим черный и белый хлеб, любим булочки, сухарики, тортики. А вы знаете где пекут хлеб у нас в городе? (ответы детей).

Беседа о хлебзаводе «Лимак», слайды на экране.

Профессия пекарь – одна из древнейших на земле. А вы бы хотели сами что –нибудь испечь? Тогда предлагаю открыть у нас свою мини - пекарню .

Кто работает в пекарне?

-заведующий;

-пекари;

-кондитеры.

Кто привозит продукты для приготовления теста и развозит готовую выпечку?

-шофер

Где шофер берет продукты? (в магазине)

Кто работает в магазине?

- продавец-кассир

А куда развозит шофер готовую продукцию? (в магазин и кафе)

Кто работает в кафе?

-официант

А кто в магазине покупает готовую выпечку и ходит в кафе?

-семья (папа, мама, бабушка, дети).

Чтобы нам распределить роли, давайте возьмем каждый билетик и попробуем прочитать свою роль. Один момент обратите внимание6 билетики с синей пометкой –роли мальчиков, с розовой – роли для девочек, без пометки значит можно и мальчикам и девочкам побывать в роли. всем понятно? Начинаем.

Проходим согласно выбранной роли к своим рабочим местам и готовим рабочее место и атрибуты.

Работники пекарни проходим и распределяем цеха :

Первый цех – изготовление теста;

Второй цех – изготовление батонов;

Третий – цех круассаны;
Четвертый цех - печенье .

Продавец идет в магазин, принимает и расставляет товар, распределяет ценники.

Водитель готовит машину, берет накладные на заказ изделий из магазина. Из кафе, заправляет машину…

Заведующий следит за работой сотрудников, делает заказы, созванивается с водителем, ездит с водителем за продуктами, помогает тем, кто не справляется

Продавец считает изделия, заказывает, продает.

Семья в квартире, выполняет каждый свои обязанности по дому, ходят в магазин, кафе…

Проблемные ситуации: на пекарне проверка;

Сломалась машина, заболела заведующая, закончилась мука…