

Игра-бродилка «Карта продуктовых сокровищ»

Цель: формирование культуры питания и представлений о рациональном потреблении у старших дошкольников.

Задачи: развивать представления об основах здорового питания, полезных свойствах пищевых продуктов;

формировать представление об устройстве магазина, правилах хранения продуктов, сроках годности и способах обработки;

способствовать воспитанию разумного потребителя, готового совершать рациональные покупки, заботиться об экологии и природных ресурсах.

Оборудование:

игровое поле -1

магнитная доска для выполнения игровых задач-1

корзина продуктовая для покупок-1

кубик для определения количества ходов -1

фишки разного цвета -6

карточки задания -8карточек для каждого из 6 разделов (каждый раздел отличается цветом)

игровые маркеры

Описание игровых действий:

В игре принимают участие от 2 до 6 человек. Игроки выбирают цвет фишки и определяют, кто будет ходить первым. Все фишки в начале игры устанавливаются на отметке «Старт». Игроки бросают кубик по очереди и продвигают фишку вперед по игровому полю на столько кружков, сколько очков выпало на кубике. Стрелки указывают маршрут. На пути игроков ждут «испытания» - игровые задания по шести разделам:

- «Гастрономический отдел»

- «Откуда пришел товар»

- «Рациональный покупатель»

- «С заботой о природе»

- «Как сохранить продукты»

- «Вкусная кухня»

Карточки-задания лежат стопками, вниз изображением. Игрок должен взять верхнюю, не выбирая.

Игрок, попадая на кружок, определенного цвета, берет карточку такого же цвета и выполняет игровое задание, указанное на ней. Задание может читать педагог либо сам ребенок, если он умеет читать. Выполнив успешно все задания, игрок получает медаль «Супер-покупателя».

На игровом поле расположен один красный кружок. Игрок, попавший на него, должен вернуться на два хода назад.

В игре есть и бонус: кружок со звездой-звездный час для игрока, попавшего на него. Игрок может сразу продвинуться вперед на пять шагов.

Варианты игровых заданий

«Гастрономический отдел»:

1. Подбери секции для гастрономического отдела супермаркета
2. Выбери продукты для хранения в морозильной камере
3. Подбери товары для секции «Молочные продукты»
4. Построй алгоритм действий покупателя в современном супермаркете
5. Подбери товары для секции «Овощи. Фрукты»
6. Подбери продукты, хранить которые нужно в холодильнике
7. Собери витрину для кондитерской продукции
8. Назови профессии работников современного супермаркета

«Откуда пришел товар»

1. Собери и назови производства по изготовлению продовольственных товаров
2. Подбери продукты, изготовленные на консервном заводе
3. Назови, на каких предприятиях изготовили: сыр, колбаса, мороженое, мука, пряники
4. Производят ли на кондитерской фабрике рыбные консервы, печенье, вафли, сосиски, пряники
5. Подбери продукты, которые необходимы для производства соков
6. Собери цепочку-зерно-поле,..., хлеб-дом

«Рациональный покупатель»

1. Закупи продукты на неделю для семьи из трех человек
2. Собери продовольственную корзину с товарами, покупать которые лучше на 1-2 дня
3. Сделай закупку продуктов для туристического похода
4. Купи продукты для приема гостей в день рождения
5. Назови продукты, которые нельзя долго хранить даже в холодильнике

«С заботой о природе»

1. В какой емкости семье носить продукты из магазина: авоська, бумажный пакет, целлофановый пакет, тканевая сумка-шопер
2. Рассортируй упаковки от продуктов по материалам для вторичной переработки
3. В какой упаковке ты купишь молоко: стекло, пластиковый пакет, бумажный пакет
4. Выбери упаковочную тару, которая может использоваться еще или подлежит вторичной переработке
5. Выбери посуду для туристического похода: жестяная, пластиковая одноразовая, пластиковая многоразовая. Объясни свой выбор
6. Ответь на вопрос: является ли экологически безопасной посуда из металла, из дерева.

«Как сохранить продукты»

1. Как сохранить дачный урожай овощей и фруктов? Предложи несколько способов хранения
2. Подбери варианты хранения фруктов и ягод, сохраняющие максимум витаминов, содержащихся в них
3. Выстрой цепочку способов хранения фруктов от сохраняющих максимум витаминов до тех, при которых потеря витаминов большая
4. Для каждого продукта подбери самый полезный способ обработки
5. Выбери продукты, которые особенно полезны в сыром виде

«Вкусная кухня»

1. Подбери продукты, необходимые для приготовления блинов
2. Подбери продукты, необходимые для приготовления борща
3. Подбери продукты, необходимые для приготовления винегрета
4. Подбери продукты, необходимые для приготовления каши
5. Подбери продукты, необходимые для приготовления компота
6. Подбери продукты, необходимые для приготовления летнего салата