**Конспект НОД**

**по ФГОС**

**в форме сюжетно-ролевой игры**

**«Кафе»**

**в подготовительной группе**

**Задачи:**

Расширять представления детей о кулинарных профессиях; закрепить профессию повара, официанта, бармена, познакомить с профессией повара-кондитера, пиццмейкера, спецификой их труда; развивать желание трудиться вместе со взрослым; познакомить детей с процессом приготовления пиццы, умение украшать бисквитные пирожные. Формировать основы безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности.

**Интеграция областей**:

 1. «Речевое»: Закрепить название различных профессий. Совершенствовать словарь новыми словами (кондитер, пицца, пиццмейкер, администратор, ассортимент, бармен). Вовлекать детей в разговор во время приготовления блюд.

 2 .«Социально-коммуникативное»: Создание условий для формирования у ребёнка положительного самоощущения – уверенности в своих возможностях, приобщение детей к ценностям сотрудничества с другими людьми, планировании совместной работы, соподчинении и контроле своих желаний, учить соблюдать очерёдность, устанавливать новые контакты.

3. «Познавательное»: Познакомить с профессиями повара-кондитера, пиццмейкера, спецификой их труда.

 4. «Физическое»: Формирование основ безопасности собственной жизнедеятельности в процессе трудовой деятельности. Формировать у детей знание о здоровой пище, о ее значении для человек

5. «Художестенно-эстетическое»: Воспитание ценностного отношения к собственному труду, труду людей разных профессий и его результатам. Побуждать детей к самостоятельному приготовлению разнообразных блюд. Воспитывать желание принимать участие в коллективном труде. Развивать эстетический и художественный вкус при оформлении блюд.

**Оборудование и материалы**:

Оформление помещений кафе, кухни, кондитерский цех, рабочее место бармена, кабинет администратора, набор для изготовления кондитерских изделий, сок в стаканчиках, блокноты, музыкальное оформление, ложки, тарелки, чашки, фрукты, овощи, соленое тесто для лепки кондитерских изделий, мясорубка , блендер, миксер.

 **Методы и приемы**:

 Наглядные методы и приемы (игровой, рассматривание картинок, использование ИКТ – презентация) ; словесные методы и приемы (использование художественного слова, рассказ воспитателя, беседа, указания и пояснения в воспитательном процессе ООД, подведение итога оценка активности детей).

**Ход деятельности:**

1. **Вводная часть. Организационный момент.**

 Релаксационное упражнение **«Давайте порадуемся»**

 Давайте порадуемся солнцу и птицам,

 (дети поднимают руки вверх)

 А также порадуемся улыбчивым лицам,

 (улыбаются друг другу)

 Всем тем, кто живет на нашей планете,

 (разводят руками в стороны)

 «Доброе утро! » - скажем гостям и детям.

 (обнимают друг друга)

 2. **Введение в тему. Постановка вопроса для обсуждения.**

Воспитатель обращает внимание присутствующих гостей:

- Ребята, сколько же гостей у нас сегодня!

- К вам домой приходят гости?

-Как вы их встречаете?

-А вы сами ходите в гости?

-Как ведете себя в гостях?

-В каких случаях ходим в гости?

Ну а если гостей много, то их можно пригласить в кафе. Вот у меня такое предложение, раз у нас сегодня гости, мы откроем свое кафе и пригласим их туда.

Но прежде тем, как вспомнить люди каких профессий работают в кафе, давайте скажем,

-что же это такое профессия? (профессия - труд, которому человек посвящает всю свою жизнь)

-Люди каких профессий работают в кафе? (повар, кондитер, официанты, бармены…).

А я еще знаю такую профессию как пиццмейкер.

-Кто-нибудь слышал из вас о ней? (Пиццмецкер – специалист по приготовлению пиццы).

-Где нужны люди такой профессии? ( в пиццерии).

**Рассказ воспитателя:**

Появилась эта профессия в Италии, как и сама пицца.

Пицца- итальянское блюдо на столько популярна у итальянцев, что ей посвящен специальный праздник, проходящий в Италии каждый год. Вот сей час посмотрим , как и из чего готовят пиццу.

 Ну а сейчас давайте проведем экскурсию для гостей по нашему кафе.

**Экскурсия по кафе:**

1. Кухня.

- Посмотрите, сколько здесь предметов!

- Что это? ( мясорубка)

- Что делают с помощью мясорубки?

- А это, что?( терка, кастрюля, плита…)

- Людям какой профессии принадлежат эти предметы? (Повару)

( У повара есть специальная одежда – это фартук, колпак или косынка. Одевает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду. И вообще, такую одежду одевают не только повара, но и кондитеры, продавцы, официанты).

- Какой должен быть повар? (аккуратный, здоровый, быстрый…)

**Физминутка « Поварята»**

1. Кондитерский цех.

- Что вы знаете о работе кондитера?

- Какие кондитерские изделия вы знаете?

- Какие инструменты использует кондитер?

 3. Барный стол.

Здесь большой ассортимент коктейлей. Кто их готовит? (Бармен)

- Что вам известно о работе бармена?

 4. Кабинет администратора.

- Какую работу выполняет администратор? (Следит за порядком в зале, делает заказы продуктов).

 5. Зал кафе.

- Кто работает в зале кафе? ( официанты)

- Какую работу выполняют официанты? (Знакомит посетителей с меню, принимает заказы и выполняет их).

Вот мы познакомились с помещением кафе, давайте распределим роли и желающих гостей пригласим в кафе. (Повара готовят салаты, готовят суп, кашу, картофель «фри»; кондитеры из соленого теста вырезают формочками печенье, делают пирожные; бармены размешивают коктейли; официанты включают спокойную музыку, готовят блокноты с ручками; администратор обзванивает клиентов).

Прием гостей.

**Заключение.**

 Мы очень интересно поиграли. Вы замечательно справились ролями. Давайте сегодня закроем наше кафе, а завтра, если появится желание, будем продолжать игру.