Конспект НОД в подготовительной группе детского сада на тему: «Мы - кондитеры»

**Образовательные области**: «Социально-коммуникативное развитие», « Художественно-эстетическое развитие», « Познавательное развитие».

**Виды деятельности**: игровая, коммуникативная, самообслуживание, элементарный бытовой труд.

**Цель** - формировать у детей отчетливые представления о роли труда взрослых.

**Задачи** 1.Расширять представления детей о профессии « кондитер»;

2. Продолжать учить детей принимать поставленную игровую задачу и самостоятельно ее решать;

3. Развивать речевую активность, диалогическую речь, расширение словарного запаса;

4. Развивать стремление к самостоятельности и взаимодействию в практической деятельности;

5. Воспитывать уважение к труду взрослых;

6. Воспитывать аккуратность, трудолюбие, ответственность за порученное дело, взаимовыручку, чувство удовлетворения от реализации трудового замысла.

**Оборудование и материалы**: презентация, шапочки и халаты по количеству детей и на взрослого, инструменты для изготовления печенья (скалки, разделочные доски, формочки, салфетки на каждого, противень, венчик, ложка, мерный стакан), продукты (сахар, мука, яйца, масло), рецепт печенья.

**Предварительная работа**. Беседы, дидактические игры, рассматривание картин из серии «Кем быть?», сюжетно-ролевые игры.

**Ход НОД**:

**Мотивация**

**Воспитатель**: Ребята, сегодня нас пригласили в гости дети младшей группы! А с чем ходят в гости? (с угощением) С каким? (сладости, конфеты, печенья, торт) А у нас этого нет. Где же взять? (купить в магазине, испечь самим). Откуда берутся в магазине? Кто делает все это? (ответы детей).

**В:**Попрошу внимание на волшебный экран. Давайте сядем удобнее.

**Презентация**

**1 слайд**

Ребята, все вы очень любите сладости. А знаете ли вы, как называется профессия людей, которые придумывают и создают сладости?

**2 слайд**

Профессия эта называется кондитер. А сладости, созданные их руками - кондитерские изделия.

**3 слайд**

Кондитерские изделия бывают самыми разными: от маленьких конфет – до больших тортов. Конфеты, вафли, печенья, мармелад, торт – все это кондитерские изделия.

**4 слайд**

Что необходимо кондитеру?

Форма: специальный головной убор, халат, фартук.

Для чего? (ответы детей)

Глазомер: чтобы определять форму и размер изделия, уметь украшать его.

Рецепт: должен знать из чего и как готовить изделие.

**В:** Итак, ребята. Что вы узнали нового? (ответы детей).

**В:** Ребята, мы с вами решили, что угощение можно сделать самим. Вы хотите стать кондитерами? (да)

А как кондитер готовиться к своему рабочему дню? (Одевает специальную одежду и моет руки.)

Предлагаю и нам так сделать!

Все проходят в цех.

**В:** Как же узнать, как нам делать печенье? ( Прочитать рецепт)

Дети читают рецепт.

**Совместная трудовая деятельность детей с педагогом**

Воспитатель распределяет роли, кто и что будет делать.

Взбить яйца венчиком, добавить сахар, перемешать, добавить масло, размять все ложкой, добавить муки (дети). Замесить тесто, скатать в шарик (воспитатель).

**В:** На сколько частей нужно разделить тесто, чтобы кусок был у каждого? Как это сделать? (разделить пополам, еще пополам и т.д.)

**Самостоятельная трудовая деятельность детей.**

Скатать тесто в шарик, раскатать скалкой на разделочной доске, вырезать формочкой печенье, выложить на противень.

**В:** Молодцы! Какие красивые печенья у вас получились!

Теперь уберем свой рабочий стол, помоем руки и отправимся на кухню (как раз мы одеты в специальную одежду и нас пустят туда). Попросим наших поваров испечь нам печенья! А после обеда пойдем в гости к малышам!













