**НОД по познавательному развитию «Подарок на день рождения»**

**с детьми старшей группы №11 МБДОУ №47 пос. Эльбан**

**в рамках апробационной площадки**

Воспитатель Фролова Наталья Николаевна

**Цель:** Расширение представлений детей по блоку «Производители и ресурсы» на примере ознакомления с работой пекаря-кондитера.

**Задачи:**

1. Расширить представления детей о профессии кондитера, о его профессиональных действиях, предметах-помощниках, спецодежде.

2. Познакомить с процессом приготовления кондитерского изделия - торта, привлечь детей к оформлению торта.

3. Закрепить знания детей о производственном процессе кондитерской фабрики, о получении муки, сахара, яиц.

4. Развивать любознательность, познавательную активность детей,

5. Развивать трудовые навыки детей (украшать кремом торт). Воспитывать аккуратность.

6. Воспитывать уважение к труду взрослых.

**Оборудование:**

**-** карточки с изображениями: мука, сахар, масло, яйца, сметана, молоко.

- Для моделей получения продуктов – сахар (сахарная свекла-карточки с получением сахара из свеклы), яйца (птицефабрика), мука (зерно, уборка зерна, мельница).

- Кружки синего, зеленого и красного цвета.

- Инструменты: скалка, венчик, миксер, формочки, кондитерский шприц, противень. Кондитерский шприц по количеству детей, тарелочки, салфетки, бисквит, крем, кондитерская посыпка, поднос.

- Одежда поварят на каждого ребенка,

- костюм Бабы-Яги (взрослый),

- костюм домовенка Кузи (парик, косоворотка, штаны),

- тазик, лейка с водой, одноразовые полотенца,

- СД-запись «С Днем Рождения» (группа «Барбарики»).

- Презентация «Кондитерская фабрика».

- Мультимедийное презентационное оборудование.

**Ход НОД:**

Воспитатель. Ребята, посмотрите, как много гостей пришло к нам сегодня. Давайте мы с ними поздороваемся, а теперь, улыбнитесь друг другу.

- Ребята, а вы любите праздники?

Дети: …

-Какие праздники вам нравятся больше всего и почему?

(ответы детей)

*Звучит музыка. Вбегает Баба-Яга (плачет)*

Воспитатель: Что случилось? Почему ты плачешь?

Баба-Яга: Ой, несчастная я, горемыка! У Кузеньки моего День Рождения скоро, а что это такое, я не знаю… Что же мне делать?

Воспитатель: Баба Яга, наши ребята знают, что такое День рождения! Давайте расскажем Бабе Яге!

Дети:

*1ребенок*

Что такое День рожденья?

Это праздник и веселье,

Это гости и подарки,

Это счастье мамы, папы!

*2ребенок*

Это стих на табуретке,

Это тортик и конфетки,

Это игры, танцы, песни,

Это целый день мы вместе!

*3ребенок*

Это день когда всё вкусно,

Когда места нет для грусти,

Это игры, танцы, песни,

Это целый день мы вместе!

Воспитатель: Правильно, есть такая традиция, что ни один день рождения не обходиться без торта, пирожных, сладостей, конфет, фруктов.

Баба-Яга: Торт, сладости? А Кузя друзей пригласил, чем же я их угощать буду? Ничегошеньки я не знаю, не умею. Некому мне помочь!...

Воспитатель: Ребята, что же делать? Как ей помочь? Как вы думаете?

Дети: Давайте поможем Бабе-Яге. Приготовим угощение для Кузи - торт!

Воспитатель: Но сначала давайте уточним, что вы знаете: из чего сделан торт?

Дети: Торт делают из муки, масла, яиц, сахара.

Воспитатель: А вы знаете, откуда сначала торт попадает в магазин, а потом уже на праздничный стол?

Дети: Их делают на кондитерских фабриках, цехах.

Воспитатель: А как называется профессия людей, которые делают торты, пирожные?

Дети: Профессия называется пекарь-кондитер.

Воспитатель: А вы видели, как делаются торты?

Дети: Нет

Воспитатель: Тогда я вам предлагаю совершить небольшую экскурсию на кондитерскую фабрику. Вы согласны? Тогда присаживайтесь на стульчики.

*Дети садятся на стульчики.*

Баба-Яга: Можно, я тоже посмотрю?

Воспитатель: Возьмем Бабу Ягу с собой?

Дети: Да

Воспитатель: Тогда проходите садитесь на стульчики

*Показ презентации «Кондитерская фабрика»*

|  |  |
| --- | --- |
| 2 слайд | Ребята, это - кондитерская фабрика, где происходит весь процесс приготовления торта. Мы уже говорили, что на кондитерских фабриках работают пекари- кондитеры. Пекари готовят тесто, коржи для будущих тортов. Чтобы замесить тесто им помогает ***тестомесильная машина.***  Вы знаете, что означает это слово?  Дети: Тестомесильная значит эта машина месит тесто  Воспитатель: Из каких частей состоит слово? (тесто месить). Молодцы! |
| 3 слайд | Воспитатель: В нее закладывают продукты.  А вы знаете, какие продукты необходимы для теста? Давайте поиграем в игру «Продукты для торта». Я раскладываю карточки с изображениями продуктов питания, а вы должны отобрать только самые необходимые продукты для торта.  Дети: (подбирают карточки с изображениями: мука, сахар, яйца, масло) |
| 4  Слайд | Воспитатель: Какие предметы еще понадобятся?  Дети: миски, скалка, венчик, миксер, формочки, кондитерский шприц (подбор карточек с изображениями) |
| 5 слайд | Воспитатель: Правильно, потребуются все эти предметы и продукты |
|  | Баба Яга: Продукты? Откуда же берутся эти продукты? Я не знаю…  Воспитатель: Не переживай, Баба Яга. Мы с детьми сейчас все тебе расскажем и покажем.  Давайте разделимся на 3 группы по цветным кружкам на стульчиках: красный – 1-я магнитная доска (мука), синий- 2-я магнитная доска (сахар), зеленый- 3-я магнитная доска (яйцо).  Вам необходимо составить модель получения данного продукта, который вы увидите после команды. *(карточки на столиках перевернуты, на магнитной доске – магниты).* На модели вы должны показать весь процесс изготовления продукта от начала до конца в последовательности.  Рассказать про свою модель вы можете поручить одному человеку, но помогать ему можно всем.  Дети: *составляют и представляют модели.*  Баба Яга: Надо же, я всю жизнь жила и ничего не знала! Спасибо вам, ребята. Ой, что-то я устала!  Воспитатель: Давайте отдохнем.  **Физминутка «Бабушка Яга»**  В тёмном лесу есть избушка (шагают)  Стоит задом наперёд. (Поворачиваются)  В той избушке есть старушка. (Рывки руками с поворотом)  Бабушка Яга живёт. (Рывки руками с поворотом)  Нос крючком, (наклоны)  Глаза большие, (показывают)  Словно угольки горят. («Фонарики»)  Ух, сердитая какая! (показывают кулачки)  Дыбом волосы стоят. (Руки вверх)  *(дети садятся на стулья)* |
| 4 слайд | Баба Яга(смотрит на презентацию): А у меня нет яиц. Что мне делать?  Дети: Яйца можно заменить яичным порошком.  Баба Яга: А у меня нет фруктов. Что делать?  Дети: Их можно заменить вареньем, ягодами.  Баба Яга: А у меня нет сахара. Что делать?  Дети: Сахар можно заменить медом.  Воспитатель: Теперь тебе все понятно? Тогда идем дальше. |
| 6 слайд | Воспитатель: Когда тесто будет готово, его выкладывают в формы. |
| 7  слайд | Затем формы ставят в духовой шкаф, где тесто печется при высокой температуре. Получаются коржи. |
| 8-9 слайды | И эти коржи попадают в руки кондитера, который превращает их в настоящие шедевры.  Украшают торты кремом, взбитыми сливками, фигурками из марципана, фруктами. Узор наносят с помощью специального кондитерского шприца с разными насадками. По тому, как украшен торт, можно узнать, кому он предназначен.  Видите, какой долгий, и в тоже время интересный процесс изготовления. |
| 10 слайд | Последний этап- упаковка. В таком виде торты везут в магазин. |
| 11-18 слайды | Торты бывают разные: для мальчиков (11), для девочек (12), для малышей (13), и классические (14-16), ну и позитивные (17) |

Воспитатель: Конечно пекарь — кондитер мастер своего дела. Но у него есть помощники — это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать, и украшать торты. Давайте пройдем и посмотрим, что это за инструменты.

(Показ инструментов)

Ребята, давайте расскажем и покажем Бабе-Яге, какими инструментами пользуется кондитер. Для этого мы с вами поиграем.

**Игра «Выбери инструменты для кондитера»**

*Задание:* Нужно по очереди перенести по 1 инструменту в корзинку Бабе Яге и рассказать ей, для чего он предназначен.

*Во время игры Баба Яга спрашивает, для чего он нужен.*

Баба-яга: Ой, спасибо вам, детишки! Как много я узнала! А когда же мы будем угощение для моего Кузеньки готовить?

Воспитатель: Сначала нам нужно подготовиться, надеть специальную одежду. Какую одежду надевает пекарь — кондитер?

Дети: Штаны, рубашка, фартук, колпак, или халат

Воспитатель: для чего нужна спецодежда?

Дети: Для того, чтобы не испачкать свою личную одежду, а колпак нужен для того чтобы ворсинки и волосы не попали в еду.

Воспитатель: Сначала нужно помыть руки, надеть спецодежду, а потом пройти на рабочие места.

*Дети надевают спецодежду, моют руки, Баба –Яга помогает детям мыть руки, садятся за столы.* *У каждого - кусок бисквита для украшения, кондитерский шприц с кремом, кондитерская посыпка.*

Воспитатель: Сейчас я вам покажу, как можно украсить кусочек торта с помощью крема и посыпки. Сначала берем кондитерский шприц и аккуратно выдавливаем крем на тортик так, чтобы получилось красиво. Откладываем шприц в сторону и с помощью присыпки украшаем. Вот и угощение готово!

*Практическая часть: украшение тортиков детьми. Готовые изделия укладываются на красивый поднос.*

Баба-яга: Ах, как здорово получилось! Кузенька будет доволен!

Кузя: (влетает в зал) Бабушка Яга, ты где была? Я тебя потерял! У меня уже и день рождения начинается! А тебя все нет и нет!

Баба Яга: Мы с ребятами для тебя приготовили торт.

Кузя: Мне торт? Ой, спасибо! Я такого еще никогда не видел и не пробовал!!!

Воспитатель: А чтобы день рождения стал настоящим праздником, давайте танцевать!

*Дети преподносят торт Кузе. Баба Яга его держит, а Кузя с детьми танцует (группа «Барбарики» «День рожденья»).*

Кузя: Я вас всех приглашаю на праздник!! Пойдемте торт есть!

Воспитатель: Давайте поблагодарим Кузю за приглашение, попрощаемся с гостями и пойдем на день рождения.

Дети: *прощаются с гостями, уходят.*