

Новомичуринск

**Открытый коллективный просмотр НОД
по социально-коммуникативному развитию**

на тему

« Печенье для Кузи »

(Старший дошкольный возраст)



Подготовила и провела воспитатель

Чагина Анжела Валентиновна

НОД «Печенье для Кузи» для детей старшей группы

Реализуемые образовательные области: «Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие», «Художественно – эстетическое развитие», «Речевое развитие», «Физическое развитие».

Виды детской деятельности: познавательно-исследовательская, игровая, коммуникативная, самообслуживание и элементарный бытовой труд, двигательная.

Цель: организовать социально-коммуникативную деятельность, направленную на расширение представлений о мастерстве кондитеров.

Задачи:

-Обучающие:

- Организовать процесс знакомства с профессией кондитер.

Развивающие:

- Способствовать развитию связной речи, активизировать и обогащать словарь детей новыми понятиями по теме занятия.

- Создать условия для формирования у детей практических навыков работы с разнообразными материалами по лепке.

- Создать условия для развития внимания, памяти, фантазии, воображения, творчества.

Воспитательные:

- Создать условия для формирования у детей в игре дружеских взаимоотношений и умения считаться с интересами друг друга.

Материал: фартуки, косынки, колпаки, скалки и формочки; противень, тарелки с мукой; готовое тесто.

Предварительная работа: экскурсия на кухне детского сада, экскурсия на хлебозавод, рассматривание серии картин на тему: «Хлеб- всему голова».

Чтение: «Жатва», «Кто в поле главный?» М.Ляшенко, А.Мусатов; стихотворение «Каравай» Я.Дягутите; «Моя мама пахнет хлебом» В.Сухомлинский; русская народная сказка «Лисичка со скалочкой». "Сказка про страну сладких булок." Марина Мосина. Занятия: «Профессия-пекарь», «Хлеб всему голова», «День рождение куклы Кати».

1. Организационный момент.

Дети друг за другом входят в зал, здороваясь с гостями. Садятся на стулья полукругом.

Воспитатель: Сейчас я прочитаю вам стихотворение.

*Сколько нужного, на свете
Люди делают вокруг:
Те плетут морские сети,
Те с рассветом косят луг,
Варят сталь, штурмуют космос,
За станком в цеху стоят
Миллионы умных взрослых
Учат грамоте ребят.
Ежедневно дел в достатке
Для тебя и для меня
Будет все у нас в порядке
Если трудится Земля.*

О чем стихотворение? О профессиях.

Кто знает, что такое профессия? Профессия – это работа, которую выполняет человек. Профессии возникли очень давно. Еще в древние времена люди изготавливали орудие для охоты - лук, стрелы; кто-то обрабатывал шкуры, а кто-то шил из шкур одежду. Люди распределяли между собой разные дела, и каждый выполнял свою работу. Так и появились разные профессии.

А какие профессии вы знаете? (ответы детей) Профессий много и каждая важна.

Давайте поиграем в игру «Кто что делает?»

Ребята, я хочу познакомить вас еще с одной, очень интересной профессией - отгадав загадку вы узнаете о ком пойдет речь.

*Вкусный торт он приготовит,
кекс с изюмом испечет,
симпатично все украсит
и воздушный крем взобьет. (Кондитер)*

Кто-нибудь из вас знает, кто такой кондитер? (Ответы детей)

Воспитатель: Кондитер - готовит кондитерские изделия: печенье, торты, разные сладкие десерты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. Кондитер должен быть внимательным, с хорошей памятью, ведь он должен знать, сколько и какие

продукты нужны. А многие кондитеры придумывают свои блюда сами и дают им названия, поэтому у них должна быть хорошо развита фантазия. Повар -кондитер большой мастер своего дела, но у него есть помощники-это инструменты, которые помогают делать, выпекать и украшать. (Показ инструментов)

(за ширмой слышен плач, сидит грустный домовёнок Кузя)

Кузя (плачет):- Ой, беда, беда, огорчение! Ой, ой, ой!

Воспитатель:- Ребята, у нас в гостях домовёнок Кузя. Что с тобой случилось Кузя?

Кузя: Ой, беда, беда! Я сегодня Нафаню в гости к чаю пригласил. Стол накрыл, спохватился, а печенья- то нет! Ой, беда, беда!

Воспитатель: Кузя, а без печенья нельзя?

Кузя: Да что вы?! Кто же это без сладостей чай пьёт, где ж такое видано?

Воспитатель: А так как печенья у нас нет, как мы сможем помочь Кузе? Правильно мы испечем печенье сами . Ребята! Предлагаю поиграть в игру, которая называется «Кондитерский цех».

Это фабрика. Возьмите пропуска и предъявляйте вахтеру на проходной. *«Вахтёр» проверяет у них пропуска.*

Давайте пройдем в наш цех, руки мы уже с вами вымыли , теперь наденем специальную одежду и будем изготавливать печенье. Я сегодня буду мастером, и буду следить за работой рабочих.

-Итак, сегодня мы с вами будем кондитерами.

Давайте вспомним, какие продукты нам нужны для приготовления теста?

(Дети называют продукты: мука, сахар, маргарин, яйца, сода)

Воспитатель: Тесто я приготовила заранее. Посмотрите, какое оно? (словарная работа : мягкое, гладкое, эластичное)

Воспитатель: А теперь, встаньте у своих рабочих мест. Давайте вспомним, что это за предметы у вас на столах?

(Ответы детей)

Воспитатель: - Скажите, пожалуйста, что нужно сделать для того, чтобы тесто не прилипало к доске, когда мы будем раскатывать?

(Посыпать доску мукой)

Воспитатель: - Сейчас производственная гимнастика.

Пальчиковая гимнастика.

Тесто ручками помнем- *(сжимать и разжимать пальчики)*

Сладкий торт испечем-*(прихлопывать ладонями)*

Серединку смажем джемом-*(круговые движения пальцами по ладони)*

А верхушку сладким кремом-*(то же только по другой руке)*

И кокосовую стружкой-*(сыплем «крошку» пальцами обеих рук)*

Мы посыплем торт немножко.

А потом заварим чай-*(пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук)*

В гости друга приглашай!*-(ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы)*

2. Продуктивная деятельность.

Воспитатель: - Ну вот, пальчики потренировали, они стали крепкими и умелыми. А теперь будем готовить печенье. Ребята, посыпьте доску мукой, раскатайте тесто.

-Тесто мы с вами раскатали, возьмите формочки, вырезайте печенье, начиная с края. *(Кузя вместе с детьми выполняет задание)*

Воспитатель: - Ребята, печенье мы вырезали, отдельные кусочки теста соберите в ком, положите на тарелочку, а печенье выложим на смазанный противень. Для чего мы смазали его маслом? *(чтобы печенье не прилипло, не пригорело)*

Воспитатель:- Итак, печенье у нас готово. Посмотрите, какое оно у нас красивое, пышное, можно ли его есть? *(Ответы детей)*

-Правильно его нужно испечь.*(Относит печенье в импровизированную духовку)*Теперь подведем итог.

3.Рефлексия.

-Что нового мы узнали на занятии?

-Что вам понравилось?

-Какие трудности испытали во время работы?

-Как называется профессия человека, который печет сладости?

-Наше печенье тоже кондитерское изделие. Значит, мы сегодня тоже попробовали поработать кондитерами.

Кузя берет печенье, оно испеклось и обжигается. Напоминаем о технике безопасности.(Брать горячую посуду следует прихваткой. Нельзя пробовать горячую пищу, предварительно не охладив ее).

А сейчас я хочу вам вручить дипломы «Маленьких кондитеров».