Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «28 «Вишенка»

Конспект НОД по профессиональной ориентации в подготовительной к школе группе (познавательное развитие)

Тема: «Фруктовое пирожное для мамы»

Воспитатель

Плотникова Елена Викторовна

г. Междуреченск, Кемеровской области 2020г.

Тема: «Фруктовое пирожное для мамы»

**Цель:** расширение представлений детей о профессиях кулинарии (кондитер). Приготовление фруктового пирожного.

**Задачи:**

Обучающие.

1. Расширить знания детей о профессии – кондитер.
2. Совершенствовать умения пользоваться ножом (нарезка фруктов).
3. Формировать умение самостоятельно выполнять трудовые процессы, опираясь на карту – схему (технологическая карта).

Развивающие.

1. Развивать умение творчески относиться к любому делу, проявлять самостоятельность.
2. Упражнять в словообразовании.

Воспитывающие.

1. Воспитывать аккуратность, трудолюбие, желание доставить радость себе и другим.
2. Формировать навыки безопасного обращения с ножом, правил гигиены процесса приготовления продукта.

**Интеграция образовательных областей:** познавательное развитие, речевое, социально – коммуникативное развитие.

**Предварительная работа:** чтение стихотворений, рассказов по тематике. Приготовление салатов из овощей. Беседы: « Фрукты – источник здоровья», «Техника безопасности при работе с ножом».

**Методы и приемы.**

*Наглядный:* мультимедийные технологии, использование технологических карт.

*Практический:* приготовление фруктового пирожного, наведение порядка на рабочем месте.

*Словесный:*словесная игра, загадки, мини викторина, вопрос, уточнение, пояснение.

*Оборудование:* разделочные доски, ножи, фартуки, колпаки, салатницы.

*Продукты:* яблоки, груши, бананы, песочные корзинки, кондитерские украшения.

**Ход занятия:**

(дети сидят на ковре)

Ребята, скажите, какие профессии есть в кулинарии? (Повар, пекарь, кондитер).

У кулинаров на рабочем месте есть помощники, приборы, которые облегчают их труд, назовите их:

Картофель чистит (картофелечистка)

Овощи режет (овощерезка)

Хлеб режет (хлеборезка)

Хлеб печет (хлебопечка)

Сок выжимает (соковыжималка)

Сок варит (соковарка)

Мясо рубит (мясорубка)

Кофе мелет (кофемолка)

Молодцы!

Дети, когда мы с вами были поварами, какой салат мы готовили?(винегрет)

А какие овощи используют в салате «винегрет»? (картофель, свекла, морковь, капуста, горошек). А раз мы в винегрете использовали овощи, значит это какой салат? (овощной салат). Овощи, это хорошо. А как вы считаете, можно приготовить салат из фруктов (ответы детей). Да, конечно можно. А еще можно приготовить фруктовое пирожное и угостить близких.

Напомните мне какой праздник приближается? (8 Марта) Предлагаю сделать фруктовые пирожные - это будет сладкий сюрприз для ваших мам. Согласны? И так предлагаю вам стать сегодня….? (ответы детей, аргументы).

Для начала отгадайте, какие фрукты мы будем использовать (загадки про яблоко, банан, грушу). Фруктовую начинку заправим йогуртом.

 У каждого блюда есть рецепт. Давайте встанем и посмотрим на карту- рецепт фруктового пирожного. С продуктами мы определились. Какое нужно оборудование для приготовления пирожного? (смотрят по технологической карте) Расскажите, как мы его будем делать? (Подготовленные фрукты нарезаем, складываем в миску, перемешиваем, заправляем йогуртом, выкладываем в вафельную корзинку, украшаем).

А теперь давайте вспомним, что мы должны сделать перед началом работы? (правильный ответ, подтверждается изображением на экране)

1. Вымыть руки.
2. Надеть фартук, поварской колпак.

Назовите правила техники безопасности при работе с ножом?

1. Нож держать за ручку.
2. Держать продукт на расстоянии от ножа.
3. Работать осторожно, чтобы не поранить себя и других детей.

А в конце работы, что мы должны сделать?(мы должны привести в порядок свое рабочее место, вымыть руки)

Молодцы, теперь и к работе можно приступать. Давайте пройдем в центр «Хочу все знать». (Дети занимают любые места по желанию) Ребята, подумайте, из каких фруктов будет состоять ваше пирожное? Пирожное, может быть из одного какого либо фрукта, двух или трех, на ваше усмотрение; подумайте, как вы его украсите. По окончанию работы вам нужно будет рассказать о своем блюде: из чего состоит и как называется. (Дети надевают фартуки, колпаки; приступают к приготовлению фруктового пирожного; по окончанию, ставят пирожные на отдельный стол, убирают рабочее место, рассказывают о своем десерте).

Ребята, для кого мы приготовили пирожные? Для мам. Так вот для вас сюрприз! (Воспитатель открывает двери, входят мамы, дети с радостью дарят пирожные).