*Муниципальное дошкольное образовательное учреждение*

***Конспект интегрированной НОД в старшей группе***

***Тема: «Знакомство с профессией повара. Лепка из соленого теста»***

*Составила и провела воспитатель*

*Булатова Зоя Александровна*

**Конспект интегрированного НОД в старшей группе**

**Тема**: «Знакомство с трудом повара-кондитера». Лепка из соленого теста.

Задачи: Продолжать расширять представления детей о труде взрослых, о важности и значимости их труда.

Продолжать формировать технические умения и навыки работы с разнообразными материалами по лепке.

Развивать внимание, память, фантазию, воображение, творчество.

Развивать мелкую моторику.

Воспитывать уважение к людям разных профессий.

Оборудование и материалы: картинки с изображением овощей и фруктов, картинки одежда для повара-кондитера, инструменты повара-кондитера, иллюстрации с изображением повара, разные картинки «Посуда», выставка книг с кулинарными рецептами, фотографии блюд, игрушка заяц в колпаке и фартуке, дипломы, цветное соленое тесто, доски для лепки, влажные салфетки, фартуки, шапочки.

**Содержание организационной деятельности детей**

1. Ведение игрового момента.

/Воспитатель вносит игрушку Зайца, одетого в колпак и фартук/

**Воспитатель:**–.

–Здравствуйте, ребята сегодня я пришла к вам в гости со своим другом Зайкой, но почему он так одет? На кого он похож в этой одежде? /На повара/

**– Давайте, ребята, расскажем ему о профессии повара.**

2. Беседа о профессии повара.

**– Профессия – это труд, которому человек посвящает свою жизнь.**

**Послушайте стихотворение Елены Михалькевич.**

**Мы сегодня повара:**

**Повар папа – повар я.**

**Чисто вымыли капусту,**

**Помидоры, лук, шпинат –**

**Все нарезали соломкой**

**И заправили салат**

**Майонезом и сметаной –**

**Ждем на ужин нашу маму.**

**Воспитатель:– Что вы знаете о работе повара?**

Повар, это человек, который готовит еду: салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши.

-Что делает повар? Какую пищу готовит? Из чего готовит повар пищу? Для кого готовит повар? Как вы думаете, нам в д.с. нужны повара? А что было бы, если в д. саду не было поваров?

**Воспитатель:** – Сейчас мы поиграем в игру «Фруктово-овощная игра». Для этого нам нужно разделиться на две команды /детям раздают эмблемы овощей и фруктов/. Я буду, повар и буду варить суп из овощей и компот из фруктов. При слове «суп» встают дети овощной команды, при слове «компот» - дети фруктовой команды.

Игра повторяется 4-5 раз.

– Молодцы, ребята, все были внимательными. Овощи не попали в компот, а фрукты в суп.

**Воспитатель:** - А теперь ребята поиграем в игру «Собери посуду»

Детям предлагаются разрезанные картинки с изображением посуды.

**Воспитатель**: - А теперь я вам расскажу о профессии повара-кондитера.

Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники.

- Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и… вкусная.

Каждый из вас, наверное, был в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками.

Сколько много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил повар – кондитер!

- У повара – кондитера есть специальная одежда, которую он одевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. (**показ картинок одежды для повара-кондитера)**

А делает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду.

- Конечно повар – кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать, и украшать пирожные и торты**. (Показ инструментов – помощников, для повара-кондитера)**

Закрепление:- Как называется человек, который выпекает  
пирожные и торты?  
- Какую одежду он одевает, придя на работу?  
- Какие инструменты он использует в своей работе?

Практическая часть.

**Воспитатель:** - Теперь я хочу научить вас делать пирожные.  
Пирожные мы будем лепить из цветного, соленого теста.  
Кушать их нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут, в «Кафе», в «Магазин», угощать кукол или просто подарить.  
Но сначала вам нужно то же стать маленькими поварятами, и надеть рабочую форму.  
(Дети одевают фартуки и колпаки)

## **Пальчиковая гимнастика**

Тесто ручками помнем. - сжимать и разжимать пальчики.  
Сладкий тортик испечем. - прихлопывать ладонями.  
Серединку смажем джемом, - круговые движения пальцами по ладони.  
А верхушку, сладким кремом.- круговые движения пальцами по ладони.  
И кокосовою крошкой - сыпем «крошку» пальчиками обеих рук.  
Мы посыпем торт немножко.  
А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук.  
В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

**Последовательность работы**

1. Скатываем шар из комочка жёлтого, солёного теста.  
   Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на подставку (CD диск).  
   2 .А теперь ребята я предлагаю украсить свое пирожное, придать изделию законченный вид.

По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный столик

**Воспитатель:** - Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры. Какие красивые пирожные вы сделали.  
(Анализ работ).

**Рефлексия.** - Вам понравилось помогать повару-кондитеру?

-Что больше всего понравилось?

- Мне очень понравилось с вами работать. Вы просто молодцы!

**Воспитатель**:- **И ещё, мы должны дать обещанье «Весёлых поварят»!**А теперь мы улыбнемся,  
Крепко за руки возьмёмся.  
И друг другу на прощанье  
Мы подарим обещанье.  
Будем с тестом мы дружить,  
И лепить! Лепить! Лепить!

## **Вручение дипломов «Весёлого поварёнка»**

**ДИПЛОМ**  
Выдан «Весёлому Поваренку»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_В том, что он (а) прошёл (а)курсы «Весёлых поварят»и может помогать маме и бабушкев приготовлении пирожных,тортов, печенья, пряникови прочих вкусностей.

Курсы провела воспитатель**МБДОУ «Седельниковский детский сад №2»**

**Булатова З.А.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

***Самоанализ к конспекту НОД тема****: «Знакомство с трудом повара-кондитера». Лепка из соленого теста.*

*Основная форма детской деятельности: продуктивная.*

*Данная непосредственно образовательная деятельность проводилась с детьми старшего дошкольного возраста 5-6лет.*

*Непосредственно образовательная деятельность была направлена на решение следующих задач:*

*1.Продолжать расширять представления детей о труде взрослых, о важности и значимости их труда.*

*2. Продолжать формировать технические умения и навыки работы с разнообразными материалами по лепке.*

*3. Развивать внимание, память, фантазию, воображение, творчество. Развивать мелкую моторику.*

*4. Воспитывать уважение к людям разных профессий.*

*Все поставленные задачи взаимосвязаны и соответствуют возрастным особенностям детей, теме НОД.*

*В ходе НОД осуществлялась интеграция таких образовательных областей, как труд и художественное творчество.*

*Для мотивации детей я использовала сюрпризный момент приход друга Зайчика, что вызвало у детей интерес и активизировало их на дальнейшую работу.*

*Основная часть НОД условно была разделена на этапы, этапы НОД взаимосвязаны одним сюжетом и плавно переходили из одного в другой.*

*Методы и приемы, используемые на определенных этапах образовательной деятельности, проводились с учетом темы, задач, сюжета и  возрастных особенностей детей. Сюжет образовательной деятельности не утомляет, а вызывает любопытство, он позволяет объединять все виды деятельности, что создает положительный настрой и способствует повышению результативности непосредственно образовательной деятельности.  
Для реализации образовательных задач и областей мной были использованы все группы методов (наглядный, словесный, практический), которые отображали одну тематику и были взаимосвязаны.*

*При проведении непосредственно образовательной деятельности использовала элементы здоровьесберегающих технологий – проводила упражнения на снятие мышечного напряжения.*

*Оборудование и материалы: картинки с изображением овощей и фруктов, картинки одежда для повара-кондитера, инструменты повара-кондитера, иллюстрации с изображением повара, разные картинки «Посуда», выставка книг с кулинарными рецептами, фотографии блюд, игрушка заяц в колпаке и фартуке, дипломы, цветное, соленое тесто, доски для лепки, влажные салфетки, фартуки, шапочки.*

*Весь материал был эстетически красив и соответствовал гигиеническим требованиям.*

*Я считаю, что НОД прошла продуктивна. Дети с заданиями справились. Поставленная цель достигнута, задачи выполнены.*