Конспект по интегрированной

 непосредственно-образовательной деятельности

в подготовительной к школе группе

Тема.«Знакомство с профессией повара-кондитера.

Лепка из дрожжевого теста.»

***Антонова Т.В.,воспитатель***

*МБДОУ «детский сад №49*

 *Веселый гном»*

 *г. Новочебоксарск*

Новочебоксарск - 2015

 **Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида с приоритетным**

**осуществление деятельности по физическому**

**развитию детей № 49 «Веселый гном»**

 **города Новочебоксарска**

 **Чувашской Республики**

Конспект по интегрированной непосредственно-образовательной деятельности в подготовительной к школе группе

Тема. «Знакомство с профессией

 повара-кондитера.

 Лепка из дрожжевого теста.»

**Подготовила:**

**Тимофеева Т. В.**

**Новочебоксарск-2015**

**Программное содержание:** продолжать расширять представления о труде взрослых, о важности и значимости их труда.

 Учить детей создавать объемные п поделки из дрожжевого теста разными способами: моделировать пальцами рук (раскатать шар, сплющивать в диск, разрезать концы на равные части деревянным стеком; лепить пирожки с начинкой, соединяя и прещипавая края теста и т. д.)

 Развивать внимание, память фантазию, творчество, умелость. Синхронизировать работу обеих рук.

 Приобщать детей к труду взрослых, поднять у детей эмоциональный настрой в процессе труда и от результатов общего согласованного труда.

**Предварительная работа:**чтение художественной литературы, беседы о профессиях, лепка из соленного теста, рассматривание иллюстраций. Утром вместе с детьми замесить дрожжевое тесто и поставить в теплое место.

**Материал:**фартуки на каждого ребенка, косынки, скалки, подносы, большой поднос, джем, семена кунжутные, мак, кокосовые стружки, карамельки с начинкой без фантиков, изображение повара-кондитера. **Ход:**

**1.** Чтение отрывков С. Михалков «А что у вас?» Какие профессии вы услышали в стихотворении.

**Воспитатель:**- Что такое профессия?

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

**2.** Показ картины повара-кондитера. Небольшая беседа о профессии повара-кондитера. Это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает свою выпечку: это и разные булочки, пирожные, торты, печенья, пряники. Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и вкусная. Каждый из вас, наверно был в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные, торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками и различными шариками, и сердечками.

 Это все приготовил повар-кондитер. У него есть специальная одежда, которую он называет, приходя на работу. Это халат, колпак или косынка (воспитатель всем детям предлагает надеть рабочую форму и превратиться в поваров-кондитеров).

**3.Практическая часть.**

**Воспитатель: -** Сначала нам нужно размять пальцы

 а). Пальчиковая гимнастика.

«Тесто ручками помнем - *сжимать и разжимать пальцы*

 Сладкий тортик испечем - *прихлопывать ладонями*

 Серединку смажем джемом - *круговые движения пальцами*

 А верхушку-сладким кремом. *по ладоням.*

И кокосовую крошкой - *сыпем «крошки»*

 Мы посыплем торт немножко *пальцами обеих рук*

 А потом заварим чай, - *пальцы «щепотью», круговые движения*

*кистями обеих рук*

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

 *пальцы.*

 б). Звучит русская мелодия. Подготовка материала.

 Последовательность работы:

 1. Подойти к столу, где воспитатель каждому отщипывает по 1-2 кусочка теста с размером с кулачок. Сообщение детям, что это съедобное тесто, что в конце устроят чаепитие.

 2. Возвратиться детям к своим столам, скатать шар из комочка теста. Затем сплющиваем его. Это основа. Помещаем на поднос или дощечку.

 3. Украшаем свои изделия (семенами кунжута, мака или вареньем, кокосовой стружкой и т. д.) Придаем изделию законченный вид.

По мере изготовления дети приносят свои изделия на большой поднос.

**4. Анализ работ**.

- Ребята, вы настоящие повара-кондитеры. Какие красивые изделия вы сделали из теста. Мне очень понравилось с вами работать. Вы просто молодцы. (Затем воспитатель и несколько детей относят большой поднос на кухню на выпекание.)

**5.**Чаепитие с выпечкой. Угощение гостей.