**Конспект интегрированной образовательной деятельности для детей средней группы “ Поварята-весёлые ребята”.**

**Цель**: формировать у детей представления о труде взрослых.

Познакомить детей с профессией повара-кондитера.

**Интеграция образовательных областей:** «Речевое развитие», «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

**Задачи.**

**Образовательные:**

-познакомить с трудом повара – кондитера с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимые для работы. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.

- развивать образно-логическое мышление, умственные операции анализа и обобщения, уметь обосновывать свой ответ.

**Развивающие:**

 - развивать творческое мышление и воображение, интерес к творческой деятельности.

 -развивать чувство формы, пропорции, фантазию.

-расширять кругозор и словарный запас детей.

- активизировать внимание, логическое мышление, память посредством отгадывания загадок;

- способствовать созданию весёлого, радостного настроения у детей

- развивать дружеские взаимоотношения между детьми, формировать у детей стремление принимать активное участие в развлечении;

- совершенствовать навыки игрового взаимодействия;

- формировать у детей потребность в двигательной активности через подвижные игры;

- **развивать** координацию движений;

- **развивать** желание трудиться вместе с взрослым, формировать ответственность за выполнение трудовых поручений.

 **Воспитательные:**
 - воспитывать умение работать сообща, самостоятельность, аккуратность, желание порадовать взрослых и детей результатами своего труда.

* **Предварительная работа:**
* беседы о продуктах питания, способах приготовления разных блюд;
* разучивание девиза команд.

 **Материал к занятию**: кондитерские инструменты, фартуки и шапочки для головы, оформление окон, столов по данной тематике. Стилизация группы кухонной утварью и шариками для создания праздничной обстановки. Готовые выпеченные тарталетки, фрукты, нарезанные дольками, сметанный крем, посыпка. Введение сюрпризного момента.

 Дидактический материал**:** карточки, на каждой карточке изображены 4 предмета, 3 предмета связаны общим признаком, а 4 лишний.
Ход О.Д:

Воспитатель: Дети, сегодня мы поговорим об одной интересной профессии. Профессия - это работа, которую выполняет человек.

- Дети, какие профессии вы знаете ? (Ответы детей).

-А теперь отгадайте загадку.

-Ребята, скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Румяные котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды? ( Ответы).

-Где работает повар? (Ответы детей).

Правильно, повар-это человек, который готовит еду: салаты, супы, варит макароны, делает картофельное пюре, жарит картофель, варит каши. А еще есть такой повар, который готовит торты и пирожное. Кто-нибудь, знает, как называется такой повар? (ответы детей)

- А теперь я расскажу вам о профессии, которую называют повар - кондитер.

 «Повар – кондитер — это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает торты пирожное.

Профессия – кондитер очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и… вкусная…»

Каждый из вас, наверное, был в кафе, или покупал в магазине вкусные пирожные и торты. Вы видели, как они украшены: цветами и грибочками, и различными шариками, и сердечками (ответы детей).

Как много продаётся в магазинах различного печенья, пряников. Это всё приготовил повар – кондитер.

У повара – кондитера есть специальная одежда, которую он надевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынку.

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

Конечно повар – кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты. Как вы думаете, какие это инструменты?

 (Ответы детей)

 Показ инструментов ( кондитерский мешок, миксер, кондитерский шприц, кастрюля, сковорода, противень, духовой шкаф).

-Ребята, мы познакомились с профессией повар-кондитера. Скажите, хотели бы вы стать настоящими поварятами и попасть в страну мастеров- кондитеров “Вкусландию”?

Сюрпризный момент.

Воспитатель: Ребята, я слышу чьи-то шаги. К нам в гости прилетел шеф-повар из Италии.

- Здравствуйте, Джузеппе!

-Джузеппе: Здравствуйте, ребята! Пролетая на самолёте я увидел вашу дружную поварскую команду. И я решил обратиться к вам за помощью. Помогите мне приготовить пирожные на день рождения моего друга Пиноккио . Поможите? (ответы детей). Спасибо! Я тороплюсь на самолёт, на обратном пути заберу ваши пирожные. Чао!

Воспитатель: Чтобы попасть на кухню нужно выполнить задания. Вы готовы?

Делимся на команды.

Представление команд.

Первая команда:

Знаем толк в блинах и кашах,

Борщ готовим на ”ура”!

Всем спасибо за внимание.

Берегитесь повара!

Вторая команда:

Мы-смешные поварята.

Очень дружные ребята.

Любим вкусно всех кормить

Как же с нами не дружить?

1Конкурс. Загадки-отгадки.

Сладок, нежен и воздушен

Он порою всем вам нужен

Ни одно ведь торжество

Не проходит без него. (ТОРТ)

 -

Наступает час обеда,

Мой-ка руки, непоседа!

Из мяса, овощей и круп

Сварила мама вкусный…(СУП)

 -

В кусочке сдобного теста

 Нашлось для начинки место

Внутри него не бывает пусто-

Есть мясо или капуста. (ПИРОЖКИ)

 -

Оно трясётся на столе,

А называется…(ЖЕЛЕ).

Воспитатель: Молодцы! С первым заданием справились!

2Конкурс. “Помоги поварёнку!”

Дети, поварёнок приготовил варенье и сок, но не знает, как назвать. Помогите ему разобраться!

-Как называется варенье из клубники? (из груш, персиков, яблок. Ответы детей.

-Как называется сок из вишни, арбуза, апельсинов, яблок? Ответы детей.

 Отлично! И здесь вы справились с заданием.

 Игра “ Что лишнее?” (карточки с фруктами, ягодами,

 овощами.

3 Конкурс. “Борщ и компот”. Распределяемся по командам.

Нужно разложить одной команде овощи для борща в одну кастрюлю, другой команде- фрукты для компота. Чья команда быстрее - побеждает.

Перед началом конкурса детям напоминаем из чего готовятся эти блюда, не называя ингредиенты.

4 Конкурс.” Угадай вкус”.

Для приготовления блюд используются четыре вкуса. Отгадайте их.

-Какой на вкус лимон? Перец? Сахар? Соль?

-Все с заданиями справились!

-Сейчас мы отправляемся в сладкую страну ”Вкусландию”, где вы будете готовить из настоящих продуктов пирожные. Но перед этим нужно знать некоторые правила:

-вымыть руки,

-нельзя брать режущие предметы,

-нельзя брать чайник с кипятком, так как можно ошпариться.

-Теперь мы всё знаем! Вперёд!

Дети подходят к столам, ранее сервированным. На столах-тарталетки (корзиночки из готового песочного теста), тонко нарезанные фрукты (яблоки, груши, бананы), ягоды для украшения, крем. Также на столах готовые образцы пирожных. Детям наглядно показываю и рассказываю, как делать.

-Берём крем ложечкой и распределяем его в корзиночки.

-На крем выкладываем дольки фруктов и украшаем ягодами.

Рефлексия ”Светофор”.

-Ребята, на нашем светофоре зелёный цвет-всё получилось, жёлтый-не всё получилось, красный-ничего не вышло. Какой мы выберем цвет?

-Конечно, ЗЕЛЁНЫЙ. ВЫ на отлично справились!

Вы, все, молодцы! Приготовили замечательные пирожные!

