

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Василёк»

**Конспект интегрированной образовательной
деятельности в старшей группе по предметному
окружению «Спор повара и пекаря, чья
профессия важнее»**

Выполнила:
воспитатель
старшей группы №5 «Золотая рыбка»
Крутицкая В.В.

Тамбов 2019

Цель: Продолжать знакомить детей с профессиями повара и пекаря.

Задачи:

Образовательные: Систематизировать представления детей о профессиях повара и пекаря, их профессиональных действиях, предметах-помощниках необходимых для труда, спецодежде, месте работы, продуктах необходимых для приготовления различных блюд и выпечки, значимости профессии.

Уточнить представления о сходствах и отличиях профессий повара и пекаря.

Развивающие: Упражнять в умении раскатывать прямыми движениями удлинённый цилиндр, соответствующей длины и толщины.

Совершенствовать умения детей скручивать цилиндр по спирали, в перекрёстном соединении концов по центру, плетении.

Способствовать становлению познавательного общения между детьми, развитию инициативы, навыков сотрудничества, умению договариваться, действовать сообща.

Воспитательные: Воспитывать интерес, уважение и чувство признательности к труду людей различных профессий.

Активизация словаря: Половник, дуршлаг, хлебобулочные изделия, хлебозавод.

Предварительная работа: «Экскурсия на кухню детского сада», «Экскурсия в хлебобулочный отдел магазина», просмотр видеоролика «Ну очень вкусная сказка» (история хлебопечения), экспериментирование с мукой и тестом.

Оборудование: муляжи овощей и фруктов, различных продуктов: яйца, сахар, молоко, курица и др.

Карточки с изображением электробытовой техники и кухонной утвари: скалка, тёрка, нож, разделочная доска, противень, половник, дуршлаг, сито и др.

«волшебная палочка», солёное тесто, коктейльные трубочки, штампы, печатки для декорирования изделий из теста, подносы.

Телевизор или ноутбук, видеоролик «Хлебопекарное производство», фотографии людей профессий повара и пекаря в бумажном и электронном варианте.

Методические приёмы: приёмы социоигровой технологии - работа детей в компаниях.

Ход деятельности:

Привлекаю внимание детей к большому почтовому конверту.

-Сегодня в детский сад приходил почтальон и принёс нам письмо.

-Откроем?

-Посмотрите, здесь две фотографии, как вы думаете, люди каких профессий изображены на них.

-Почему вы считаете, что это повар и пекарь?

(они одеты в белые халаты и колпаки, повар готовит разные блюда, пекарь печёт хлеб)

-А где же трудится повар, пекарь?
(в кафе, ресторане, столовой, детском саду; в пекарне, на хлебозаводе)

-Посмотрите, а здесь ещё и письмо. Читаю:

Поспорили повар и пекарь

Кто главнее на свете?

Чей труд нужнее?

Чья профессия важнее?

Повар в белом колпаке

С поварешкою в руке

Он готовит нам обед

Кашу, щи и винегрет

Ну а булочки и плюшки

Вафли, калачи, ватрушки

Хлеб румяный каждый день

Пекарю нам печь не лень

Спор ребята рассудите

Кто нужней из нас решите!

-А как вы думаете, чья же профессия нужнее?

-Да, вижу у вас разные мнения, одни считают, что повар, другие, что пекарь.

-Действительно, очень сложно рассудить.

-А хотите поработать сегодня поварами и пекарями, может это поможет нам понять, чей же труд нужнее.

-И сейчас я предлагаю вспомнить, какие же блюда готовит повар, и какие изделия выпекает пекарь. Поиграем в игру «Кто, что готовит».

Если вы услышите блюдо, которое готовит повар, хлопните, а если услышите название того, что печёт пекарь – топните.

Перечисляю различные блюда и виды выпечки: манная каша, кисель, крендель, ватрушка, борщ, батон, котлеты, хлеб, компот, баранки, пряники, чай, омлет, кексы, запеканки, лаваш, жаркое, печенье, салаты.

-Посмотрите, сколько разных блюд готовит повар, и какое разнообразие изделий выпекает пекарь.

-А как вы думаете, какими качествами должны обладать повар и пекарь, чтобы хорошо выполнять свою работу? (быть внимательными, аккуратными, быстрыми, ловкими).

-Что же произойдет, если повар будет не внимательным?

Проводится физкультминутка «Кастрюля»

Я кастрюля, я пыхчу

И на повара ворчу (дети приседают, ритмично произносятся текст)

Пых, пых, пых, пых

Пых, пых, пых, пых

Сейчас каша пригорит

Дно моё уже горит! (Попеременно поднимают ноги)

Повар, повар, не зевай! (Грозят указательным пальцем)

И с плиты меня снимай! (Прыжок вперед)

Вдохнуть глубоко, и выдохнуть – Пых!

-Да, чтобы приготовить вкусное блюдо, надо быть очень внимательным.

-Люди разных профессий используют в своей работе разные инструменты.

-И сейчас мы поиграем в игру «Кому, что нужно для работы?» и вспомним, какие предметы-помощники используют повар и пекарь.

Предлагаю детям объединиться в две компании, рассчитываясь с помощью слов: повар, пекарь. Компании поваров предлагаю найти карточки с изображением предметов - помощников для труда повара, а пекарям - для труда пекарей. Дети в компаниях подбирают разложенные в разных местах группы картинки и выставляют их на мольберты. Затем компании проверяют правильность выполнения заданий друг у друга.

-Обе компании замечательно справились с заданиями, посмотрите, есть ли одинаковые предметы-помощники, которые используют и повар и пекарь.

-А теперь поиграем в игру: «Кто больше назовёт трудовых действий повара или пекаря». Компания поваров назовёт действия повара, а компания пекарей, действия пекаря.

Дети обсуждают в компаниях, а затем, поочередно передавая друг другу «волшебную палочку» компании называют трудовые действия заданных профессий. Повар – режет, чистит, трёт, жарит, варит, солит, перемешивает, сыпет. Пекарь - просеивает, замешивает, взбивает, смазывает, лепит, переворачивает, раскатывает, печёт, украшает.

-Посмотрите, сколько разнообразных действий выполняют повар и пекарь в процессе своей работы.

-А как вы думаете, эти профессии похожи?

Проводится игра «Назови сходства и отличия».

-Сейчас мы с вами играем, а на кухне кипит работа. Чем сейчас занимаются наши повара?

- А хотите им помочь приготовить обед?

А у нас сегодня в группе - интересная игра

Все девчонки – поварихи, а мальчишки - повара!

Дети объединяются в компании по гендерной принадлежности.

-Посоветуйтесь, и выберете посыльных, которым я на ушко скажу какое блюдо, вы будете готовить (предлагаю девочкам сварить борщ, а мальчикам компот).

Посмотрите, на столах разложены различные продукты, вам нужно подобрать те, которые необходимы для приготовления вашего блюда.

Дети в компаниях обсуждают, и совместно подбирают необходимый набор продуктов. Затем повара и поварихи проверяют содержание кастрюль друг у друга, и отгадывают название заданного блюда.

-Что же должны приготовить наши повара? (компот)

- А поварихи? (борщ)

-Как вы думаете, что приготовить сложнее, борщ или компот? Почему? (много разных овощей, их надо почистить, порезать).

-Тогда поможем нашим поварихам.

Проводится пальчиковая игра «Варим суп»

-Эй, ребята, эгей-гей!

Чистим овощи скорей! (потирание тыльных сторон ладоней)

Режем мы капусту (поочерёдное поднимание и опускание прямых ладоней «рубят»)

Будет супчик вкусным.

Чистим мы картошку (потирание сжатых кулачков)

Чистим очень ловко

Мы натрём морковку

Красную головку (трение кулачка правой руки об ладонь левой)

А потом, а потом

Мы покрошим помидор (ребром правой ладони, стучим по левой)

И головку лука

И зубок чесночка

Мы посолим супчик (мелкое перебирание пальцами, собранными в щепотку)

Кушай-ка, голубчик!

- Ну, вот и суп у нас готов, и компот сварился. Наши повара на кухне приготовят нам вкусное жаркое на второе.

-Всё ли готово к нашему обеду? А чего же не хватает?

Ну конечно, какой же обед без хлеба!

-А откуда же хлеб появляется в детском саду?

-А кто же печёт нам хлеб? А вы видели, как пекут хлеб?

-А хотите отправиться на хлебозавод?

Просмотр видеоролика «Хлебное производство».

-Как вы думаете, куда отправятся эти румяные булочки хлеба? (в магазины, в столовые, в школы, детские сады)

-Когда мы пойдём на прогулку обязательно понаблюдаем, как будут разгружать хлебовозную машину, которая привезёт этот хлеб в наш детский сад.

-Пекари с хлебозавода просят вас помочь им в лепке изделий из теста.

-Сегодня мы с вами будем лепить из солёного теста, вспомните, чем оно отличается от сдобного? (не липнет).

-Ну что можно приступать к лепке булочек? Почему нельзя лепить без халата и колпака? Дети надевают колпачки и фартуки. Затем в компаниях обсуждают способы лепки, лепят и украшают свои изделия с помощью, трубочек, печаток.

-Посмотрите, сколько замечательных хлебобулочных изделий изготовили наши пекари. Скоро наше солёное тесто застынет, и в какую же игру мы отправим наши булочки? (супермаркет), а в какой отдел? (хлебобулочный).

-Славно мы сегодня потрудились, и обед помогли поварам приготовить, и пекарям с выпечкой помогли. Трудно ли вам было? Лёгкие или тяжёлые профессии у повара и пекаря?

-А повар и пекарь ждут вашего ответа, чья же все-таки профессия важнее?

-Ну, конечно же, все профессии важны и необходимы для всех нас.
Повар нам готовит завтраки, обеды
А пекарь вкусный хлеб для нас печёт
Профессии все важные на свете
Повару и пекарю – слава и почёт!