

МБДОУ детсад «Малыш» комбинированного вида

**Конспект интегрированного занятия
для детей подготовительной группы
на тему:
«Добрые руки пекаря»**

воспитатель: Пьянзина О.В.

1 кв.кат.

Сеченого

2015г.

Цели:

- побуждать детей делать печенье различной формы из сдобного теста;
- формировать навыки коллективного и индивидуального труда;
- воспитывать желание результатами своего труда сделать приятное другим людям;
- воспитывать желание оказывать помощь;
- воспитывать чувство ответственности за порученное дело;
- воспитывать интерес к литературному и музыкальному наследию русского народа (потешкам, поговоркам, загадкам, песням).

Материалы для занятия:

- иллюстрации с изображением различных изделий из сдобного теста;
- фартуки (для каждого ребёнка), косынки (для девочек), шапочки (для мальчиков);
- столы (для работы);
- бумажные салфетки;
- салфетки для уборки и протирки столов;
- противни;
- тесто;
- поднос для готового печенья;
- аудиозапись музыкального оформления.

Предварительная работа:

Ход занятия:

Вводная часть. (Дети стоят около воспитателя полукругом)

- Сегодня на занятии мы будем говорить о труде взрослых людей. Есть такая поговорка: «Наши руки не для скуки!» Как понимаете эту поговорку? (ответы детей)
- А что умеют делать ваши руки? (рисовать, лепить, конструировать, ремонтировать книги и т.п.)
- Ваши ручки ещё маленькие и дела у них маленькие. Когда вы вырастите, то своими руками сможете сделать много больших и важных дел, будете этими делами приносить пользу людям. Замечательный итальянский писатель Джанни Родари в одном из своих стихотворений написал:
 «Много сделал для людей
 Человек, бесспорно,
 Ещё больше надо сделать -
 Знай, трудись упорно!»

Основная часть. (Дети садятся на стульчики)

- Руки человека такие удивительные! Вы уже сказали, что с их помощью люди могут строить, шить, лечить, готовить еду. Но этих дел так много, а рук у человека только две. Всех дел двумя руками не переделаешь. Тогда люди договорились между собой:

- Я буду тебе готовить, а ты построй для меня дом.

- Я почию твою обувь, а ты вылечи моего сынишку.

С тех пор и повелось. Каждый взрослый человек обязательно делает что-нибудь для других людей. Причём, занимается этим почти каждый день, кроме праздников и выходных дней. Чтобы выполнять свою работу хорошо, необходимо специально учиться. Всех людей, занимающихся одним делом, называют специальным словом, обозначающим название профессии. Давайте поиграем в игру. Я буду называть действия, а вы назовёте профессию:

- того, кто готовит для людей еду, называют... (поваром)

- того, кто водит автобусы, называют ... (шофёром)

- того, кто лечит людей, называют ... (врачом)

- того, кто охраняет природу, называют ... (экологом)

- того, кто строит дома, называют ... (строителем)

Воспитатель отмечает, что дети знают названия разных профессий.

- А как называют человека, который печёт хлеб? (Пекарь)

- Где можно увидеть работу пекаря в нашем селе? (на хлебозаводе, в пекарне)

Отгадайте загадку:

Я пузырюсь и пыхчу

Жить я в чаше не хочу!

Надоела мне квашня-

Посадите в печь меня. (Тесто)

- Что делают из теста на хлебозаводе, дома? (Пекут хлеб и хлебобулочные изделия)

На хлебозаводе кроме хлеба выпускают и другую вкусную продукцию. (Кексы, пряники, торты, пирожные, печенье, сдобные булочки)

Воспитатель обращает внимание на фотографии и просит детей назвать хлебобулочные изделия.

- Добрые и умелые руки людей, работающих на хлебозаводе, приносят радость в наши дома и в будни, и в праздники. Продукция хлебозавода всегда на столе у нас. Она радует нас своим румяным видом и отменным вкусом. (фото Сеченовского хлебобулочного изделия)

- Давайте вспомним, какие продукты необходимы для того, чтобы сделать тесто. (Мука, соль, дрожжи, вода, песок, масло)

-На хлебозаводе в изготовлении хлеба участвуют люди разных профессий. Им помогают «умные» и сильные машины. Хозяйка же выполняет всю работу своими руками. Она месит тесто, разделявает его, придаёт нужную форму, затем выпекает в духовке и подаёт к столу.

Практическая часть.

Воспитатель: Мы сегодня будем печь, а что? Сейчас узнаем. Игра называется **«Вот хлеб. Что за хлеб?»**.

Передавая узелок, дети называют хлебные изделия. Воспитатель развязывает узелок, а там печенье.

Воспитатель: Вот, что мы сегодня будем печь – печенье. Но чтобы испечь печенье, мне понадобятся помощники. Работа с тестом требует опрятности и аккуратности, к ней надо подготовиться.

-Что нужно сделать перед началом работы? (Вымыть руки, надеть фартук и колпак.)

Звучит музыка.

Дети моют руки, надевают спецодежду, подходят к столам с заранее подготовленным оборудованием.

- Давайте приготовим тесто. (готовим вместе с детьми).

- Тесто необходимо хорошо замесить. Для чего это нужно? (Чтобы печенье получилось мягким, без комков).

Потрогайте тесто пальчиками. Какое оно? (Мягкое, пушистое, нежное, живое)

- Я разделю тесто на кусочки и раздам каждому из вас. Вы на доске скалкой раскатаете тесто и сделаете то, что задумали.(дети с помощью разных форм делают печенье)

(По ходу самостоятельной работы воспитатель помогает детям, напоминает правила работы с тестом: сильно не мять, работать нежно, с любовью. После окончания работы воспитатель хвалит детей, отмечает, что получилось много разного по форме печенья.)

- Кого вы хотели бы угостить своим печеньем? (Ответы детей)

- Прежде чем угощать - надо печенье испечь. Где в нашем детском саду можно это сделать? (На кухне)

- Я пригласила к нам в гости, нашего повара, Оксану Николаевну.

Входит повар, дети здороваются.

- Ребята, расскажите, Оксане Николаевне, чем мы занимались сегодня на занятии. (Рассказы детей)

Повар: Я вижу, что вы постарались, и сделали из теста печенье разной формы. Я отнесу их на кухню и поставлю в печь. Готовое румяное и аппетитное печенье принесу к вам в группу, и вы сможете их попробовать сами и угостить своих близких.

Повар уходит, уносит печенье на кухню.

Заключительная часть.

- Ребята, в начале занятия вы рассказывали о том, что умеют делать ваши руки. А чему они научились сегодня? (Работать с тестом, делать печенье из теста)

Воспитатель читает четверостишие:

Добрые руки скуки не знают:
Замесят, разделят и испекут
Хлеб и печенье – для всех угощение,
В котором тепло наших рук.

- Вы можете гордиться своими руками – сегодня они освоили важное и нужное дело. А если вы будете дома чаще помогать маме в работе с тестом, то ваши булочки, печенье, будут получаться ровными и красивыми, как у настоящих мастеров.

Вносят противень с печеньем. Воспитатель показывает его детям, предлагает рассмотреть, полюбоваться результатом общей работы. Перекладывает печенье в тарелки.

Девочка (с тарелкой в руках):

Не напрасно народ с давних пор и поныне
Хлеб насущный зовёт самой первой святыней.
Золотые слова – забывать их не вправе.
«Хлеб – всему голова»
В поле, в доме, в державе!
И угощает гостей.

Занятие заканчивается чаепитием с печеньем.