|  |  |
| --- | --- |

Конспект ООД в средней группе «Весёлые поварята»

Цель: Познакомить детей с конкретными трудовыми процессами

повара – кондитера.

Задачи:

1. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара — кондитера.

2. Учить детей лепить угощение из солёного теста.

3. Развивать: чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество.

Материал:1. Иллюстрации презентация «Профессия повар — кондитер». 2. Мольберт, магниты. 3. Фартуки, колпаки. 4. Солёное тесто. 5. Макаронные изделия различной формы, крупа, фасоль, кондитерская посыпка. 6. Доски для лепки (CD - диски, влажные салфетки. 7. Формочки для изготовления печенья.

Ход. (Воспитатель в роли повара — кондитера)

        Воспитатель: Здравствуйте ребята! Сегодня я буду поваром — кондитером! А вы хотите стать весёлыми поварятами? (ответы детей) .

        Воспитатель: А для этого нам нужно познакомиться с профессией повара — кондитера, и научиться готовить как настоящие повара — кондитеры. А кто такой повар? (ответы детей)

        Воспитатель: Повар — это человек, который готовит еду. Какую еду готовит повар?

 (супы, щи, борщ, салаты, картофельное пюре, котлеты, лепит пельмени, варит каши и. т. д.)

        Воспитатель: Правильно ребята. А сейчас я вам расскажу о прфессии, которая называется повар — кондитер.

        Воспитатель: 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: цветочками, грибочками, и различными шариками, сердечками.

Как много продаётся в магазинах разных видов печенья и пряников.

Это всё приготовил повар — кондитер!

        Воспитатель: Дети, так чем же повар – кондитер отличается от повара?

        Воспитатель: У повара — кондитера есть специальная одежда, которую он одевает, приходя на работу.

Какую одежду одевает повар — кондитер?  (штаны, рубашка, фартук, колпак, или халат)

        Воспитатель: А делает он это для того, чтобы не испачкать свою личную одежду, а колпак нужен для того чтобы ворсинки и волосы не попали в еду.

        Воспитатель: Конечно повар — кондитер мастер своего дела. Но у него есть помощники — это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать, и украшать пирожные и торты.

Практическая часть.

        Воспитатель: Теперь я хочу научить вас делать пирожные. Пирожные мы будем делать из солёного теста. Кушать их нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут, в «Кафе», в «Магазин», угощать кукол или просто подарить.

И сейчас мы с вами станем маленькими поварятами.

Пальчиковая гимнастика (дети стоят возле стульчиков)

Тесто ручками помнём. - сжимать и разжимать пальчики.

Сладкий тортик испечём. - 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 рук.

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

        Воспитатель: Дети посмотрите, у вас на столах лежат подставки на которых находятся заготовки наших будущих пирожных, так же у вас на столах стоят розетки с украшениями для пирожных (макаронные изделия различного цвета и формы, крупа, фасоль, посыпка, ещё на столах лежат влажные салфетки, чтобы в конце работы вытереть руки от остатков теста.

Сначала я беру кусочек теста, скатываю его круговыми движениями между ладоней в шар. Затем, методом сплющивания между ладоней, придаю шару плоскую форму. Это основа пирожного. Помещаю его на подставку (CD- диск). Оформляю пирожное украшениями, чтобы придать изделию законченный вид.

А теперь попробуйте сами сделать такое пирожное. (Дети начинаю работу). По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный стол.

(Анализ работы) Дети, да вы настоящие повара — кондитеры. Какие красивые пирожные вы сделали. Ребята о ком мы с вами сегодня беседовали?

Что интересного мы с вами делали сегодня?

Понравилось вам быть весёлыми поварятами?   Молодцы дети!