

Конспект занятия «Юные кондитеры»

Цель. Совершенствование представления детей о профессии кондитер через встречу с интересным человеком

Задачи:

- познакомить детей с особенностями профессии кондитер, на основе взаимодействия с семьями воспитанников;
- учить детей со способом украшения кулинарных изделий;
- формировать интерес к труду взрослых и их профессиям;
- воспитывать уважительное отношение к труду взрослых.

Предварительная работа: беседа «Все профессии важны»; рассматривание карточек «Меню», «Рецепты», «Торты», иллюстраций книг «Король эклеров», «Большая книга кондитера», «Магия кондитера», наблюдение за трудом взрослых (экскурсия на пищеблок детского сада), чтение художественной литературы по теме, создание фильма «Готовим дома».

Оборудование: инструменты кондитера: кондитерские мешочки, специальные посыпки, крем; кексы, халаты, колпачки, влажные салфетки, дидактическая игра, чайный сервиз.

Ход занятия.

Дети заходят в группу, здороваются с гостями, встают в круг.

Воспитатель: Ребята давайте поприветствуем друг друга.

Коммуникативная игра «Здравствуйтесь». Станем рядышком, по кругу, скажем «Здравствуйтесь!» друг другу. Нам здороваться ни лень: Всем «Привет!» и «Добрый день!» Если каждый улыбнется – Утро доброе начнется. Доброе утро!

С каким настроением вы пришли сегодня в детский сад? А почему у вас хорошее настроение? И у меня сегодня хорошее настроение. Посмотрите какая красивая коробочка у меня есть. (открываю, а там ни чего нет). Назовите профессии, в которых не нужны ни какие предметы труда (нет такой профессии). Людям любой профессии для работы не обходимы определённые предметы, инструменты, оборудование. Без них они не смогут выполнять работу.

Давайте улыбнёмся друг другу, подмигнём и играть начнем.

Дидактическая игра «Что нужно для работы?»

А теперь я предлагаю пройти тест «Что едят в сыром виде, а что вареном?»

Раздаётся плач Карлсона. (заходит с шариками и плачет)

Воспитатель: Карлсон дорогой, а что случилось?

Карлсон: У меня сегодня день рождения, а я не могу пригласить друзей потому что я не знаю, чем их угощать и варенья закончилось.

Воспитатель: Ребята, а чем можно на день рождения угостить друзей? (ответы детей)

Карлсон: А где все это можно взять? Вы же не чего не умеете.

Воспитатель: А мы тебе сейчас докажем.

Вот Карлсон посмотри видео-фильм и ты увидишь, что умеют наши дети.

(Карлсон смотрит и комментирует – Молодцы ребята! Ой, я же сладенькое люблю, а вот был –бы салат заправлен вареньем, а не майонезом; ооооооо рулетик это я люблю; ням- ням печеньки; ой, ой сосиски вот бы варенье место их; баранки я обожаю; ух ты а можно место картошки что ни будь сладенькое в начинку в пироги?; Какой молодец! Как быстро управляется с тестом, супер! А я люблю

картошку жаренную с варением. Пирог я обожаю, с вареньем. И-и-и блинчики сладенькие это супер! Ой какие вы ребята молодцы!!!

Все, убедили я побежал приглашать друзей.

Воспитатель: Ребята, но ведь мы сами не справимся!!!

У меня есть знакомый кондитер (Ксения Сергеевна)

-Здравствуйте ребята и гости.

-Вы ребята, когда ни будь видели, как украшают различные блюда?

-Зачем люди придумали украшать свою пищу?

-Можно ли дома выполнить работу кондитера или повара?

-А дети могут быть помощниками в приготовлении пищи или украшении блюд?

-Сегодня мы с вами попробуем сами украсить кексы, сначала я вам напому культурно- гигиенические навыки и правила.

1. Должны быть чистые руки.

2. Чистая посуда.

3. Обработанные продукты.

4. Безопасно использовать столовые, электрические приборы.

5. Хорошее настроение при приготовлении, украшении блюд.

6. Во время украшения блюд сохраняйте терпение и не пробуйте, не облизывайте продукты и пальцы.

7. Пользуйтесь правилами этикета подачи блюд к столу.

Вот посмотрите, как это делаю я и какие инструменты, предметы, оборудование использую.

Просмотр презентации детьми.

Прежде чем приступить к работе, нужно приготовить руки.

Пальчиковая гимнастика:

Тесто ручками помнем (Сжимать и разжимать пальчики)

Сладкий торт испечем (Прихлопывать ладонями)

Серединку смажем джемом, (Круговые движения пальцами по ладони)

А верхушку, сладким кремом (Круговые движения пальцами по ладони)

И кокосовую крошкой

Мы посыплем торт немножко. (сыпем «крошку» пальчиками обеих рук)

А потом заварим чай, (пальцы «щепотью» круговые движения кистями рук)

В гости друга приглашай! (ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы)

(одеваем халат, колпаки, перчатки, салфетками обрабатываем перчатки)

Нам понадобится (перечисляешь что, затем сбиваешь крем, называя каждый продукт и инструменты, украшаешь свой кекс и прилагаешь украсить детям на свой вкус)

Самостоятельная деятельность детей в украшении кексов.

Воспитатель: В роли, какой профессии вы ребята сегодня побывали?

Понравилось ли украшать кекс, фото с кексами.

Понравилась ли вам работа кондитера?

Кто готов, когда вырастет стать кондитером?

Ребята, я предлагаю для Карлсона устроить сюрприз, давайте для его друзей сервируем стол. (сервировать стол для чая). (Напротив стула на стол ставиться чашка, к ней- блюдце. Ручка чашки смотрит вправо. Под ней на блюдце лежит чайная ложка ручкой к краю стола. Сахар в сахарнице, сливочник для сливок,

конфетница с конфетами, ваза с печеньем, ваза с зефиром, большой чайник – для
кипятка, маленький чайник – для заварки, салфетница – для салфеток.

Вы сегодня на славу потрудились, молодцы!

Если вам понравилось, то похлопаем. Давайте быстрее уйдем пока не вернулся
Карлсон.

Входит Карлсон.

-Ой спасибо ребята. Я вас приглашаю на свой день рождения. И прошу к столу.