Методическая разработка

непосредственно- образовательной деятельности.

 Образовательная область «Познание»

 Тема НОД

 «Экскурсия на кондитерскую фабрику»

Воспитатель:

Кокорина Оксана

Алесандровна

Апрель 2013

 Цель:

Расширять представления о профессиях.

Познакомить с профессией пекаря-кондитера, с процессом приготовления торта.

 Развивать умение понимать общественную значимость труда пекаря-кондитера, его необходимость.

Показать, что продуты его труда отражают чувства, личностные качества, интерес.

Продолжать учить детей работать в технике «квиллинг».

Соблюдать правила безопасности при работе с иглой.

Закреплять умение создавать коллективную композицию.

Предварительная работа:

Подбор и изучение литературы по технике «квиллинг»;

Рассматривание поделок в технике «квиллинг», знакомство с основными материалами: иголка, полоски разной ширины и длинны.
Подбор картинок с изображением тортов и процессом их приготовления.

Подготовка презентации.

Воспитатель. Ребята, посмотрите, сколько много гостей пришло к нам сегодня. Давайте мы с ними поздороваемся, улыбнемся друг другу и начнем наше занятие.

-Ребята, а вы любите праздники?

-Какие праздники вам нравятся больше всего?

-А почему?

-Ребята есть такая традиция, что ни один праздник не обходиться без торта. Ведь так?

-А вы знаете откуда сначала торт попадает в магазин, а потом уже на праздничный стол?

- Ребята их делают на кондитерских фабриках, цехах. А делают их люди чья профессия называется пекарь-кондитер. И сейчас я вам предлагаю совершить небольшую экскурсию на кондитерскую фабрику. Вы согласны?

-Тогда присаживайтесь на стульчики.

Презентация

1 слайд

Ребята это кондитерская фабрика, где происходит весь процесс приготовления торта. Мы уже говорили, что на кондитерских фабриках работают пекари- кондитеры. Пекари готовят тесто, коржи для будущих тортов. Чтобы замесить тесто им помогает тестомесильная машина.

2 слайд В нее закладывают продукты.

 А вы знаете какие продукты необходимы для теста?

3 слайд мука, сахар, яйца и др.

4 слайд Когда тесто будет готово, его выкладывают в формы.

5 слайд Затем формы ставят в духовой шкаф, где тесто печется при высокой температуре.

6 слайд Готовые коржи остужают и вынимают из форм.

7-26 слайды И эти коржи попадают в руки кондитера, который превращает их в настоящие шедевры. Украшают торты кремом, взбитыми сливками, фигурками из марципана, фруктами. Узор наносят с помощью специального кондитерского мешочка с разными насадками. По тому, как украшен торт можно узнать, кому он предназначен. Видите какой долгий , и в тоже время интересный процесс изготовления.

А сейчас давайте немного отдохнем.

Физ.минутка «Паучок»

-Ребята, вы посмотрели процесс приготовления торта, а сейчас я хочу вам предложить не на долго самим стать кондитерами. Вы согласны?

-Тогда давайте разделимся на две бригады, где каждая будет украшать свой торт. Пройдите к столам наденьте фартуки, колпачки.

Но только у нас они будут не настоящие, а из бумаги. И украшать мы их будем скрученными полосками. А как подругами называют скрученные полоски? ( Квиллинг).

- Какие инструменты нам необходимы? (иголка, линейка с кружочками, клей)

- Давайте вспомним правила обращения с иголкой.

- Ребята договоритесь, кто у вас будет делать заготовки, а кто будет украшать.

 Самостоятельная работа детей.

- Давайте посмотрим, какие торты у вас получились. А как вы думаете, почему они такие красивые, а главное не похожи друг на друга.

 Потому что вы работали дружно, сообща.