**План проведения занятия.**

**Цель:** познакомить с профессией повара - кондитера.

**Вид труда:** хозяйственно-бытовой (приготовление торта)

**Задачи:**

**Образовательная**: познакомиться в умением украшать бисквитный торт, учиться работать аккуратно, учиться правильно нарезать фрукты, обходиться с разделочной доской и ножом, проявлять ответственное отношение к труду, учиться грамотно выражать свои мысли.

**Воспитательная**: воспитывать терпение, вызвать у детей радостное настроение, удовлетворение от пройденного занятия.

**Развивающая**: развивать фантазию и творчество, обогатить представление детей о кондитерских изделиях, закреплять умение отвечать на вопрос воспитателя полным ответом

**Материалы:** Коробка с колпаком, фартуком, поварешкой. Картинки с изображением различных кондитерских изделий. На каждого ребенка фартук, шапочка, разделочная доска, ложка, ножик (лежат в корзиночке), салфетки. На столах блюдца с бисквитным коржом по количеству детей, джем, сгущенка, фрукты.

**Организация детей:** Воспитатель вместе с детьми заходит в группу, приветствуют гостей.

**Ход занятия:**

|  |  |
| --- | --- |
| Воспитатель | Дети |
| **В.:** Посмотрите, что я вам принесла! Давайте заглянем внутрь этой коробки.  (Воспитатель достаёт из коробки колпак, фартук и поварешку.)  **В.:** Что это? Кому необходима эта одежда?  **В.:** Правильно, повару. Кто такой повар?  **В.:** Сегодня я хочу познакомлю вас с профессией, которая называется повар – кондитер. Может кто-то знает, что делает повар – кондитер?  **В.:** Да, кондитер - это мастер по изготовлению сладостей: торты, пирожные, печенья, пироги и многое другое, это все дело рук повара – кондитера. Он не только выпекает сладости, но и красиво их украшает.  Профессия кондитера очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения. Вы, наверное, были в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Замечали, как их красиво украшают?  (Воспитатель показывает картинки с красиво украшенными кондитерскими изделиями).  **В.:** Ребята, вы бы хотели побывать в роли повара – кондитера?  **В.:** Тогда проходите к столу.  (Дети подходят к большому столу и выбирают себе рабочее место).  **В.:** У каждого на стульчике есть колпак и фартук, давайте наденем их. Как вы думаете, для чего они нам нужны?  **В.:** А кто из вас знает, что должен сделать каждый повар или хозяйка, которая готовит дома, прежде чем преступить к приготовлению еды?  **В.:** Правильно, надо обязательно помыть руки.  **В.:** Перед тем как приступить к интересной работе мы немного разомнем наши ручки. | **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Надевают фартук и колпак)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Идут мыть руки). |
| **Пальчиковая гимнастика.**  Тесто ручками помнем. *(сжимать и разжимать пальчики)*  Сладкий тортик испечем. *(прихлопывать ладонями)*  Серединку смажем джемом, *(круговые движения пальцами по ладони)*  А верхушку, сладким кремом. *(круговые движения пальцами по ладони)*  И кокосовою 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)* | |
| **В.:** Вот теперь вы готовы к работе, присаживайтесь, пожалуйста.  **В.:** Сегодня мы будем готовить торт. Для этого у нас уже есть готовые коржи, наша задача красиво их украсить. Как можно украсить торт?  **В.:** Перед вами коржи на блюдечках, фрукты, джем, сгущенка, разделочные доски, ножи и ложки.  (Воспитатель демонстрирует все что называет).  **В.:** Чтобы наш торт был вкусным и коржи были не сухими, мы их должны будем пропитать вкусной начинкой. У нас с вами это будет сгущенка или джем. Понюхайте, как ароматно они пахнут! Чем ещё кондитеры могут пропитывать свои изделия и что можно положить между коржами?  **В.:** У нас с вами есть фрукты. Что это за фрукты?  **В.:** Мы их тоже можем положить между слоями нашего торта. Вам может потребоваться для работы нож. Давайте вспомним о технике безопасности при его использовании.  1. Передавать нож только ручкой вперед.  2. Не поднимать нож высоко над доской.  3. Нарезать продукты осторожно, чтобы не повредить пальцы. Пальцы левой руки должны быть согнутые и находится на некотором расстоянии от лезвия ножа.  4. После окончания работы уберите нож в корзинку.  5. Несоблюдение правил ТБ могут привести к травмам или порезам.  Все запомнили?  **В.:** Подумайте, чем вы будете пропитывать коржи сгущенкой или джемом, какие фрукты положите между слоями. Для украшения торта, я вам предлагаю выбрать схему, по которой вы будете украшать сверху свой торт.  **В.:** Если вы готовы, то можете приступать к работе. | **Д.:** (Присаживаются на свои места)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Вместе с воспитателем дети вспоминают технику безопасности при работе с ножом)  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Выбирают схему)  **Д.:** (Приступают к работе) |
| Во время всего процесса приготовления, воспитатель следит за работой, по мере необходимости помогает. При работе с ножом воспитатель напоминает ребятам о технике безопасности при работе с ним. | |
| **В.:** Кто уже приготовил, украсил свой торт, пожалуйста, убирайте свое рабочее место, мойте руки и подносите на общий стол свои кулинарные шедевры.  **В.:** Ребята, давайте посмотрим, какие красивые получились у вас тортики. Расскажите чем вы их пропитывали и как украшали.  **В.:** Вам понравилось быть кондитерами? Вы сегодня ребята все молодцы, хорошо потрудились. | **Д.:** (Убирают свое рабочее место, моют руки).  **Д.:** (Ответы детей)  **Д.:** (Ответы детей) |