**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) |