

## Мастер-класс

**Цель:** дать возможность ребёнку познакомиться с кондитерскими изделиями научиться работать с модель- схемами.

**Задачи:**

**Образовательная:**

-познакомить детей с профессией кондитера, видами кондитерских изделий, продуктами, полезными и вредными для зубов; пополнить словарь (*названия трудовых действий, орудий труда кондитера, видов кондитерских изделий*);

-Вызвать интерес к лепке разнообразных изделий из пластилинового теста

-Научить детей работать по модель –схеме:

**Развивающая:**

- развивать представление о кондитерских изделиях, кто такой кондитер.

-активизировать познавательную активность,

развивать познавательный интерес;

- развивать творческие способности детей

**Воспитательная:**

-воспитывать интерес к профессии «кондитер».

-развивать внимание, память, последовательность своих действий.

**Оборудования:** головные уборы, фартуки, модель - схемы изготовления кондитерского изделия, карточки кондитерских изделий

### *Ход мастер- класса*

**Воспитатель:** Предлагаю угадать загадку.

Разные ношу одежды,  
Но внутри я, как и прежде:  
Карамельная, шоколадная,  
И сгущенная, и мармеладная.  
И с изюмом, и с орешком.  
Вместе, с кремом вперемешку.  
Во всем мире знают дети,  
Нет вкусней меня на свете!  
Разверните, посмотрите,  
Сразу в рот меня кладите.  
Тут уж точно нет секрета.  
Как зовут меня?..

**Дети:** конфета

**Воспитатель:** А как называют того человека, который эти конфеты делает?

**Дети:** Кондитер.

**Воспитатель:** Эта профессия очень интересная. Кондитер выпекает кондитерские изделия.

**Воспитатель:** Как ты думаешь, они нужны людям?

**Дети:** детям конфетки готовить, печенье, пирожное готовить

**Воспитатель:** Кондитер не только выпекает, но и украшает кондитерские изделия. В некоторых европейских странах производители кондитерских

изделий должны были обладать не только знаниями технологии их приготовления, но и умением рисовать, лепить и создавать замысловатые геометрические формы.

**Воспитатель:** Посмотри, как украшен торт.

- Посмотри так же на картинки и назови мне названия этих кондитерских изделий.

**Дети:** торт, вафли, пирог, печенье, шоколад, конфета.

**Воспитатель:** всё верно перечислили кондитерские изделия!

**Физкультминутка.**

Вверх рука и вниз рука

Потянулись мы слегка.

Быстро поменяли руки

Нам сегодня не до скуки.

Приседания с хлопками.

Вверх хлопок и вниз хлопок.

Руки, ноги разминаем

Знаем, точно будет прок.

Крутим-вертим головой

Разминаем шею, стой!

**Воспитатель:** Полезные для организма вещества человек может получить, приготовив одно очень интересное блюдо. На столе лежат продукты, из этого мы будем делать пирожное-капкейки.

**Воспитатель:** В украшении нашего пирожного все продукты простые и их всегда можно найти на кухне. Время на приготовление затрачивается совсем не много, готовить тоже легко. К тому же кушать лакомство можно сразу после приготовления. Хранить такое пирожное можно в холодильнике несколько дней. Пирожное замечательно подойдет для детского праздника!

**Практическая работа.**

**Воспитатель:** Теперь переходим к практической работе. Я предлагаю вам поучаствовать в ролевой игре – стать работниками кондитерского цеха.

**Воспитатель:** Прежде чем начать работу, нужно надеть головные уборы, фартуки. (дети одевают фартуки и головные уборы)

**Воспитатель:** А теперь внимательно смотрим на меня, я показываю вам как правильно на руках держать мешочек с кремом, как удобнее перед собой поставить капкейки. И после того как вы кремом украсите, можно будет посыпать кондитерскими посыпками. Они у нас сделаны из сахара.

**Воспитатель:** Я хотела бы узнать:

-Понравилось вам занятие?

-Легко ли у вас получилось?

**Воспитатель:** Будете ли вы дома помогать маме украшать пирожные и торты?

**Дети:** да

**Воспитатель:** На столе лежит смайлик с глазками, нарисуй ему улыбку, которая соответствует твоему сейчас настроению.