

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, картинки кондитерских изделий

Ход мастер- класса

Воспитатель: Предлагая 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 в перемешку.
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 одеваются 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.