

«Будущие профессионалы»

Цель: обучение работе с пооперационными картами; научить детей использовать соленое тесто для проявления своих творческих способностей.

Задачи:

Образовательная:

-Научить детей видеть конечный результат задуманной работы - кондитерские изделия:

Расширить и уточнить представления детей о профессии кондитер.

Обогащать словарный запас детей, ввести слова: кондитер, кондитерские изделия.

Научить детей видеть конечный результат задуманной работы -кондитерские изделия

Учить оценивать свои работы и сравнивать с работами других детей:

Учить детей испытывать чувство радости от проделанной работы.

Учить передавать задуманную идею при выполнении изделия.

Развивающая:

-Активизировать детей посредством постановки проблемной ситуации

Развивать творческую активность, воображение.

Развивать общение и взаимодействие со сверстниками.

Развитие наблюдательно – познавательного интереса в процессе экспериментирования.

Развивать наблюдательность, умение анализировать увиденное и формулировать выводы, опираясь на приобретенные в процессе поисковой деятельности знания.

Развивать мелкую моторику пальцев рук.

Воспитательная:

-Воспитывать умение работать в команде.

Вовлекать детей в процесс экспериментирования, дать им возможность разрешить проблемную ситуацию в процессе исследовательской деятельности.

Оборудования: фартуки и шапки, соленое тесто, картинки кондитерских изделий.

Ход образовательной деятельности

Воспитатель: Уважаемые дети, будущие профессионалы – кондитеры, пройдёмте не в цех, где делают сладости, а в кондитерскую лабораторию, где мы с вами и узнаем из чего же можно сделать пирожные!

Воспитатель: Как вы думаете, из чего же делают пирожные? (*Ответы детей. Обобщение выводов.*)

Воспитатель: Самый главный компонент – это, конечно же, тесто! Наше тесто уже готово. Оно отличается от того, что готовят хозяйки дома и настоящие кондитеры на настоящей кондитерской фабрике. Наше тесто специальное, его можно назвать- соленое тесто. Сейчас мы превратимся в настоящих кондитеров (одевают фартук и шапку).

Воспитатель: Вот и настал тот самый волшебный момент, когда мы с вами приступаем к работе.

Практическая часть:

Воспитатель: Скатаем из наших кусочков теста - колобки, которые удобно расположим на своих досках.

Берем 1 колобок, с помощью скалки раскатываем в толстый блинчик. Затем берем формочку, которая больше всего вам приглянулась, и вырезаем из теста фигурку. Получившуюся фигурку откладываем.

Воспитатель: Получившиеся фигурки складываем в основу. У нас получилась заготовка печений.

Воспитатель: мы поработали, а теперь давайте поигаем.

Физкультминутка «Мы- кондитеры»:

Тесто ручками помнем.
Мы пирожное – печем!
Серединку смажем джемом,
А верхушку, сладким кремом.
И кокосовою крошкой
мы посыплем верх немножко.
И красиво, и ...
А потом заварим чай,
В гости друга приглашай!

Воспитатель: Готовое печения выкладываем в бумажную розетку.

Воспитатель: Дети, посмотрите, какие разные получились ваши сладости. Давайте рассмотрим их, повнимательнее: чем же они отличаются, а чем похожи?

Воспитатель: Скажите, ребята, вам понравилось быть в роли кондитера? Кто из вас хотел бы стать кондитером? (*Ответы детей*).