

Конспект занятия в старшей группе на тему:
«Знакомство детей с профессией кондитера».

(Лепка из солёного теста.)

Воспитатель: Чернышева Л. А.

Цель: познакомить детей с профессией кондитера.

Задачи:

- научить детей лепить и украшать изделия из соленого теста;
- закреплять известным детям приёмы лепки - раскатывание, оттягивание, сплющивание, вдавливание, сглаживание;
- познакомить детей с различными видами кондитерских изделий;
- развивать творчество и воображение детей, мелкую моторику рук;
- воспитывать у детей уважение к труду кондитера.

Материалы: цветное соленое тесто, доски для лепки, стеки, скалки для раскатывания теста, стаканы с водой, кисти, влажные салфетки, фартуки, косынки, колпаки, одноразовые тарелки, украшения для теста (крупа, бусины, пуговицы, бисер и др.), формочки для печенья, кулинарный шприц с разными насадками, иллюстрации кондитерских изделий.

Ход занятия:

1. Мотивация.

Кондитер:

Пеку я всевозможные:
Торты и пирожные.
Их надо печь искусно,
Чтоб было очень вкусно.
Дайте мне друзья продукты:
Молоко, сахар и фрукты.
Без особого труда
Ждёт вас вкусная еда!
Кто я, дети?

Воспитатель: Кто мог произнести эти слова, дети? *(Повар. Кондитер.)*

- Кондитеры делают нашу жизнь радостнее, веселее. Они изготавливают для нас много разных сладостей.

- Каждый из вас ел вкусные пирожные и торты. Вспомните, какие сладкие угощения вы пробовали? *(ответы детей)*

Воспитатель: Ребята, кто знает из чего их готовят? *(мука, молоко, яйца, из теста)*

Кондитер: Ребята, а вы хотите научиться делать сладкие угощения? *(да)*

Воспитатель: Для этого мы с вами поближе познакомимся с профессией кондитера и научимся готовить как он.

2. Знакомство с профессией.

Кондитер: кондитер - это человек, который выпекает пирожные, торты, печенье, пряники, а потом их украшает. Профессия кондитера очень сложная, и в то же время очень интересная, творческая и... вкусная.

Каждый из вас был в кафе, или покупал в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. Сколько много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил кондитер!

(Показ иллюстраций кондитерских изделий.)

Воспитатель обращает внимание ребят на то, как они украшены.

Воспитатель:

- У повара-кондитера есть специальная одежда, которую он надевает, приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка, перчатки.

(Показ формы повара-кондитера.)

- Как вы думаете, зачем надо одевать специальную одежду? *(ответы детей)*

- Правильно, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в пищу.

- Конечно кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты, которые помогают кондитеру выпекать и украшать пирожные и торты.

Кондитер:

- Посмотрите какие у меня есть помощники и назовите их. *(ответы детей)*

(Показ инструментов-помощников кондитера.)

- А сейчас давайте представим, что мы с вами настоящие кондитеры. Давайте наденем рабочую форму.

(Дети надевают фартуки и колпаки.)

- А теперь мы разомнем пальчики.

3. Физминутка. 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 кокосовую крошкой *(сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)*

Посыпаем торт немножко. *(сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)*

А потом нальём мы чай, *(одной рукой держим кружку, другой «наливаем»)*
В гости друга приглашай! *(выставляем руки вперёд ладонями вверх)*

4. Практическая часть

Кондитер: Угощения мы будем лепить из цветного, солёного теста. Давайте познакомимся с солёным тестом. Возьмите с тарелочки кусочек теста, помните его в руках. Тесто – материал мягкий, удивительно послушный, дышащий, нежный. А когда высыхает, становится как каменное, но его легко можно разбить.

Пирожные из такого теста кушать нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут. В «Кафе», в «Магазин», угощать кукол или просто подарить.

(Дети стоят полукругом перед столом и наблюдают за показом.)

- Формирую шар из комочка жёлтого солёного теста. Раскатываю его скалкой не очень тонко и формирую первый слой пирожного. Это основа. Помещаю на подставку. Раскатываю коричневый комочек теста – это крем шоколадный, помещаю его на основу.

- А теперь, ребята, я придам изделию законченный вид, используя разные украшения (крупы, бусины, бисер или тесто другого цвета).

- Каждый из вас пусть подумает, что он хочет вылепить из теста. Вспомните, какие красивые украшения на пирожных и тортах в магазинах. Может, вы придумаете свои оригинальные? Предлагаю вам пофантазировать.

- Можно вылепить изделие любой формы, из целого куса, из отдельных частей. Изделие может быть различной формы: круглой, овальной, квадратной, сердечком или цветочком. Украсить можно решеточкой из тонких колбасок, ягодками, листочками, солнышком, цветочком или снежинкой.

(Дети работают с тестом, во время работы воспитатель оказывает помощь ребятам, у которых возникают затруднения.)

5. Анализ работ.

Воспитатель:

- Ребята, да вы настоящие кондитеры! Какие красивые кондитерские изделия вы сделали!

- Какое из них самой необычной формы?

- Чем украшено твоё пирожное?

- Какое пирожное самое яркое?

(Дети отвечают на вопросы, оценивая свою работу и работы)

других ребят.)

6. Рефлексия

Воспитатель:

- Вам понравилось быть кондитером?
- Что больше всего понравилось?
- В чём испытали затруднения?

Кондитер:

- Мне очень понравилось с вами работать. Теперь вы может помочь маме и бабушке в приготовлении пирожных, тортов, печенья, пряников и прочих сладостей.
-