Тема: *«****Путешествие в кондитерскую****»*

Цель:

Познакомить детей с профессией **кондитера**, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и инструментами, необходимыми для работы. Изготовление подарка для мамы.

 Задачи:

1. Расширить знания детей о профессии кондитер.
2. Развивать любознательность, словарный запас детей.
3. Воспитывать интерес и уважительное отношение к труду взрослых.
4. Развивать фантазию, творчество ребенка.
5. Сделать подарок для мамы.

Материал:

В группе оформляется **кондитерская** – витрина с муляжами кондитерских изделий, подставка с инструментами и приспособлениями **кондитера**, витрина с вывеской «**Кондитерская***«Лакомка»*, столы для работы.

1. Настоящие **кондитерские изделия – торт**, кексы, пряники

2. Муляжи **кондитерских изделий – торты**, пирожные.

3. Презентация *«Труд повара и****кондитера****»*

5. Карточки для игры *«Найди лишнее»*

6. Фартуки, колпаки, инструменты и приспособления для **кондитера**

7. Ингредиенты для крема.

8. Готовые пирожные.

Ход занятия.

Провокационный момент.

Педагог входит с разносом, на котором разложены **кондитерские изделия**)

- Ребята, посмотрите, что я вам принесла *(печенье, торт, пряники, пирожное, вафли)*

- А чтобы узнать кто все это делает, отгадайте загадку:

 Он в сладком цехе день трудился,

 Итог десертный получился –

 Эклеры, кекс, «Наполеон».

 Теперь подумай, кто же он?

 (кондитер)

 *(ответы детей)*

Хотите отправиться на экскурсию в **кондитерскую и посмотреть**, как и кто все это делает? *(Да)*

Открывается дверь дети идут к **кондитерской**

Педагог надевает фартук, колпак

- Здравствуйте, ребята, посмотрите на нашу витрину. Можно ли, не заходя, догадаться, что там внутри? Почему? Проходите, посмотрите. *(дети рассматривают витрины)*. Догадались ли вы кто я? Я –**кондитер**. А хотите узнать о профессии **кондитера**, проходите, мы с вами посмотрим.

*(Демонстрация презентации)*

**Кондитер - это человек**, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники, кексы *(4 слайда)* Всё это – **кондитерские изделия***(индивидуальные ответы)*

- Профессия **кондитера очень сложная**, и в то же время очень интересная, творческая и… вкусная.

- А почему говорят, что вкусная? *(Ответы детей)*

Каждый из вас, наверное, был в кафе, в **кондитерских** или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены: и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками. *(слайды по украшению тортов)*

Сколько много продается разных видов печенья и пряников, пирожное, торты. Это всё приготовил кто ребята? – **кондитер**!

У **кондитера** есть специальная одежда, которую он одевает, приходя на работу. Ребята, а какая одежда нужна **кондитеру**? Да это – халат, фартук, колпак или косынка. А как вы думаете для чего он это делает *(ответы детей)*

Правильно, делает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду.

А сегодня наши мастера приготовили для вас пирожные для игры, и каждый из вас может выбрать пирожное с любой начинкой. (Дети выбирают пирожное с разными начинками *(картинками)* и правильно называю его)

Речевое упражнение *«Назови правильно»* (клубничное, яблочное, персиковое, грушевое, апельсиновое, сливовое и т. д.

Ребята, мы уже так много интересного узнали о профессии **кондитера**, а хотите сами попробовать что-нибудь сделать своими руками. Тогда сейчас все идем мыть руки.

(Потешка.

Ладушки, ладушки,

 С мылом моем лапушки.

 Чистые ладошки,

 Вот вам хлеб и ложки.)

Ну, а сейчас мы с вами превратимся в кондитеров, оденем с вами фартуки, чтобы не замарать одежду. *(Дети надевают фартуки и колпаки)*

Все готовы?

«Поднимаем правую руку, поднимаем левую руку, отпустили. Повернулись направо, прыгнули на месте 3 раза. Повернулись на лево прыгнули на месте 2 раза. Закрыли глаза. И вот мы оказались на кондитерской фабрике.

Проходите за рабочие столы.

Ребята, а ваши мамы любят сладкое? Предлагаю вам приготовить для мамы вкусное пирожное.

Сегодня мы с вами будем украшать пирожные кремом «Чиз».

Необходимо подготовить ручки к работе.

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 - сыпем *«крошку»* пальчиками обеих рук.

Мы посыпем торт немножко.

А потом заварим чай, - пальцы *«щепотью»*, круговые движения кистями обеих рук.

В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

Последовательность работы

Я как старший кондитер испекла вам пирожные. Ваша задача приготовить крем, и с помощью кондитерского мешка и конфетти украсить ваши пирожные.

Для приготовления крема нам понадобятся следующие ингредиенты:

1. Творожный сыр
2. Сахарная пудра
3. Сливки 33%
4. Посуда для приготовления сыра
5. Миксер

Для нанесения- кондитерский мешок.

Для украшения – конфетти.

Процесс приготовления. По алгоритму.

По мере изготовления готовые кекс приносят на отдельный столик.

*«****Кондитер****»*: - Ребята, да вы настоящие **кондитеры**. Какие красивые пирожные вы сделали.

*(Анализ работ)*.

- Понравились вам ваши пирожные?

- Какие трудности испытывали в работе?

- Какое настроение после занятия?

*«****Кондитер****»*: - И ещё, мы должны дать обещанье *«Весёлых****кондитеров****»*!

А теперь мы улыбнемся,

Крепко за руки возьмёмся.

И друг другу на прощанье

Мы подарим обещанье.

Будем с тестом мы дружить,

И лепить! Лепить! Лепить!

Вы успешно прошли курсы маленьких **кондитеров** и можете помогать дома мамам и бабушкам.