МКДОУ АГО «Ачитский детский сад «Улыбка» филиал «Верх-Тисинский детский сад «Солнышко»

***Конспект по кулинарии***

**Экспериментирование с тестом «В гостях у повара-кондитера»**

***для детей 4-7 лет***

Воспитатели:

Гостюхина Ирина Александровна,

Токмакова Надежда Викторовна

д. Верх-Тиса, 2024 год

**Цель:** формирование представлений о труде повара – кондитера, развитие фантазии, творческих способностей.

**Задачи:**

• Познакомить детей с трудом **повара – кондитера**, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы;

• Учить детей лепить угощение из соленого **теста**;

**Закрепить умение:** скатывать комочек **теста** круговыми движениями между ладоней, сплющивать его;

• Расширить кругозор и словарный запас детей;

• Воспитывать интерес к трудовой деятельности **повара – кондитера**;

**Развивать:** чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество.

**Оборудование:** фартуки, колпаки; соленое **тесто – жёлтого цвета**; доски для лепки, влажные салфетки, макаронные изделия, фасоль.

**Ход занятия:**

Дети приходят в гости к *«****повару- кондитеру****»*.

Воспитатель в фартуке и колпаке.

*«Кондитер»* : - Здравствуйте ребята, я – **повар - кондитер**! А вы хотите стать веселыми **поварятами**? *(Ответы детей)*

А для этого нам нужно познакомиться с профессией **повара – кондитера**, и научиться готовить как настоящие **повара – кондитеры**.

А кто такой **повар**? *(Дети отвечают)*.

*«Кондитер»*: - **Повар**, это человек, который готовит еду: салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши.

*«Кондитер»* : - А теперь я расскажу вам о своей профессии, которая называется **повар – кондитер**.

*«Кондитер»* : - **Повар** – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники.

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

Каждый из вас наверное был в кафе, или покупали 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 **повар – кондитер**!

*«Кондитер»* : - У **повара** – кондитера есть специальная одежда, которую он одевает приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. А делает он это для того, чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы ворсинки, волосы не попали в еду.

*«Кондитер»* : - Конечно **повар** – кондитер большой мастер своего дела. Но у него есть помощники – это рабочие инструменты, которые помогают делать, выпекать, и украшать пирожные и торты.

Закрепление: - Как называется человек, который выпекает

пирожные и торты?

- Какую одежду он одевает, придя на работу?

*«Кондитер»* : - Теперь я хочу научить вас делать пирожные.

Пирожные мы будем лепить из цветного, соленого **теста**.

Кушать их нельзя, но зато с ними можно играть, когда они высохнут, в *«Кафе»*, в *«Магазин»*, угощать кукол или просто подарить.

Но сначала вам нужно то же стать маленькими **поварятами**, и надеть рабочую форму.

*(Дети одевают фартуки и колпаки)*

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

1. Скатываем шар из комочка жёлтого, солёного **теста**.

Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на подставку *(диск)*.

2. Оформляем *«пирожное»* макаронными изделиями, фасолью, придавая изделию законченный вид.

По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный столик.

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

 

 

 