**Конспект**

**«Социально-коммуникативного развитие»**

**«Знакомство с профессией кондитера»**

 **Возрастная группа: Средняя группа**

 **Подготовила: Редькина Наталья Алексеевна**

**Цель:** Создание условия для знакомства детей с профессией кондитера**.**

**Задачи:**

* Способствовать созданию условий для знакомства детей с трудом повара-кондитера;
* Способствовать ознакомлению с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы повара-кондитера;
* Обеспечить условия для выражения детьми своего мнения;(социально-коммуникативное развитие)
* создать условия для побуждения детей к речевой активности ;( речевое развитие)
* обеспечить условия для самостоятельного выбора материалов;(социально-коммуникативное развитие)
* создать условия для формирования умений лепить угощение из солёного теста, закрепить умение: скатывать комочек теста круговыми движениями между ладоней, сплющивать его
* способствовать воспитанию интереса к трудовой деятельности повара-кондитера;
* способствовать расширению кругозора и словарного запаса детей;
* способствовать развитию творчества, мелкой моторики кисти.

**Методы и приемы:**

**Словесные:** беседы, вопросы;

**Наглядные:** наглядно-зрительный (демонстрационный материал);

**Проблемные:** создание проблемных ситуаций;

**Практические:** изготовление печенья.

**Педагогические технологии:** исследовательская, игровая, личностно-ориентированная.

**Оборудование:** солёное тесто, формочки для выпекания, фартуки, косынки. Презентация повар - кондитер

**Предварительная работа**: рассматривание иллюстраций, беседы о профессиях родителей, чтение художественной литературы.

**Ход организованной – образовательной деятельности:**

**1.Вводная часть**

В группу входит воспитатель в фартуке и колпаке

**-** Напекла я пирожков и коврижек и тортов. Вот какой имею дар: Я повар-кондитер.

Дети: Здороваются.

Воспитатель: - А вы хотите стать весёлыми поварятами-кондитерами?

Дети: Ответы детей.

Воспитатель: - А для этого нам нужно познакомиться с профессией повара-кондитера, и научиться готовить как настоящие повара-кондитеры.

- Кто такой повар?

Дети: Повар, это человек, который готовит еду

Ребёнок читает стихотворение: Повар варит для деток

 Супчик, картошку, котлетки.

 Готовит кашу – манку, салатик со сметанкой.

 **Слайд№1 «Повар»**

**2. Основная часть**

Воспитатель: -- А теперь я расскажу вам о своей профессии, которая называется повар-кондитер

Повар – кондитер - это человек, который готовит. Выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники.

 Профессия кондитера очень сложная, и в то же время интересная, творческая и требует много терпения.

**Слайд №2,3«Кондитер»**

Воспитатель: 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.

Очень много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил повар – кондитер!

**Слайд №4» Труд повара-кондитера».**

Воспитатель: - Повар-кондитер должен быть аккуратным и иметь опрятный вид.

У повара-кондитера есть специальная одежда, которую он одевает, приходя на работу.

-Как вы думаете, что это за одежда?

(халат, фартук и колпак).

Дети: Ответы детей.

Воспитатель: - А зачем он это одевает?

(чтобы не испачкать свою одежду, и чтобы волосы не попали в еду).

Дети: ответы детей.

**Слайд№5,6 «Одежда повара-кондитера».**

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

- Как вы думаете, это что за помощники?

(скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц).

Дети: ответы детей.

Воспитатель: - Как называется человек, который выпекает пирожные, печенье, торты?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: - Какую одежду он одевает, приходя на работу?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: - Какие инструменты он использует в своей работе?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: Вы хотите научиться делать печенье?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: всё это 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 кондитерами, и надеть рабочую форму.

Дети одевают фартуки и колпаки.

**Слайд №7,8 «Инструменты повара-кондитера»**

Воспитатель: -Давайте перед интересной работой немного разомнём свои пальчики. Выходите на ковер и вставайте в круг.

**Пальчиковая гимнастика**

Тесто ручками помнем. –

 Сладкий тортик испечем.

Серединку смажем джемом,

 А верхушку, сладким кремом

И кокосовою крошкой –

Мы посыплем торт немножко.

А потом заварим чай, -

 В гости друга приглашай!

Воспитатель: перед вами тесто двух цветов, желтого и коричневого. Выберите для себя кусочек теста тем цветом, каким вам больше нравится. Возьмите кусочек в руки и покатайте круговыми движениями в ладонях. Сплющиваем его. Возьмите понравившуюся формочку и вырежьте ей печенье.

Дети выбирают кусочек солёного теста и проходят за стол, который выбрали.

**Последовательность работы**

1.Скатываем шар из комочка солёного теста. Сплющиваем его. Это основа.

2.Взять формочку и вырезать ею печенье

По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный стол.

**3. Заключительная часть**

Воспитатель: - Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры.

 Какие красивые печенья вы сделали.

- Вам понравилось, быть поварами-кондитерами?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: - Молодцы!!

- с какой профессией мы сегодня с вами познакомились?

Дети: ответы детей.

Воспитатель: - а я хочу вручить вам на память о нашем занятии медали «Юного кулинара»

Дети получают медали.