

# Конспект комплексного занятия по ручному труду в средней группе детского сада

Тема: «**Веселые повара**»

Цель: знакомство детей с трудом повара-кондитера.

Задачи:

Образовательные:

1. Познакомить детей с трудом повара – кондитера, с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимыми для работы.
2. Учить детей лепить угощение из соленого теста. Закрепить умение: скатывать комочек теста круговыми движениями между ладоней, сплющивать его. Учить предавать изделию законченный вид, оформляя поделку макаронными изделиями, фасолью.

Развивающие:

1. Расширить кругозор и словарный запас детей.
2. Развивать: чувство формы, пропорции, глазомер, мелкую моторику рук, фантазию, творчество.

Воспитательные:

1. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.
2. Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых.

Материал:

1. Мультимедийный проектор.
2. Презентация «Труд повара – кондитера».
3. Музыкальное сопровождение
4. Медальки «Веселых поварят».
5. Фартуки, колпаки.
6. Тесто для лепки – жёлтого и оранжевого цвета. Макароны изделия различной формы, фасоль (для украшения).
7. Доски для лепки, одноразовые тарелки.

**Ход занятия.**

Дети входят в группу. Здравуются с гостями.

**Воспитатель:** - Ребята, у меня для вас сюрприз. Сейчас мы отправимся в гости, а к кому, может вы догадаетесь сами? Закройте глазки и слушайте загадку ...

Ходит в белом колпаке

С поварёшкой в руке,

Он готовит нам обед:

Кашу, щи и винегрет...

или

Каждое его творенье -

Просто сказка, объеденье,

Мысли, творчества полет.

Тот, кто пробовал, поймет

Воспитатель одевает фартук и колпак.

Дети угадывают и открывают глаза

**Воспитатель:** - Здравствуйте ребята, я – повар - кондитер!

А вы хотите стать веселыми поварами? (Ответы детей)

А для этого нам нужно познакомиться с профессией повара – кондитера, и научиться готовить как настоящие повара – кондитеры. Предлагаю вам пройти к проектору.

Присаживайтесь на стульчики и смотрите на экран

### **Слайд № 1. «Титульный лист презентации»**

### **Слайд № 2. «Повар».**

Рассказ по слайду

**Воспитатель:** - Кто такой повар? (Повар, это человек, который готовит еду)

- Какие блюда он готовит? (салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши) (на проекторе медленно появляются картины блюд)

- А теперь я расскажу вам о своей профессии, которая называется повар – кондитер.

### **Слайд № 3. «Кондитер».**

Рассказ по слайду (медленно появляются на проекторе кондитерские изделия)

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

- Как мы можем назвать эти изделия? (кондитерские изделия)

Каждый из вас наверное был в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты. Как красиво они украшены... Чем украшают кондитерские изделия?

... и цветочками, и грибочками, и различными шариками, и сердечками.

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

### **Слайд № 4. «Труд повара – кондитера». (Рассказ по слайду о труде кондитера).**

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

- У повара – кондитера есть специальная одежда, которую он надевает приходя на работу. Какую одежду обязательно нужно одеть?

Это – халат, фартук, колпак или косынка.

- Как вы, ребята, думаете для чего повар надевает эту одежду? (ответы детей)

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

### **Слайд № 5. «Показ инструментов – помощников, для повара – кондитера» Рассказ по слайду»**

**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.

-Может быть какие-то из них вы узнаете?(миксер, венчик, скалка, кондитерский рукав, кондитерский шприц)

### **Практическая часть.**

**Воспитатель:**- Теперь я хочу научить вас делать пирожные.

Пирожные мы будем лепить из солёного 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 тоже стать маленькими поварами, 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 кокосовую 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)

- Предлагаю вам занять свои рабочие места и выслушать последовательность работы:

1. Скатываем шар из комочка солёного теста.

Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на тарелочку).

2. Оформляем «пирожное» макаронными изделиями, фасолью, придавая изделию законченный вид. Каждый украшает пирожное по-своему

**Во время лепки звучит спокойная музыка.**

По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный столик.

**Воспитатель:** - Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры. Какие красивые пирожные вы сделали. Мы с нетерпением будем ждать, когда они высохнут, чтобы играть с ними. (Анализ работ). Чьё пирожное ты скушал бы понарошку? Купил в магазине? Выбрал в кафе?...

**Воспитатель:-** А сейчас награждение - вручение медалей

Звучит музыка «Песенка сладкоежек».

**Вручение медалек «Весёлого поварёнка»**

