

**Частное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 264
открытого акционерного общества "Российские железные дороги"»**

**Конспект НОД «Весёлые поварята»
по художественно-эстетическому развитию
(ручной труд)
(Для детей 5 - 6 лет)**

Разработала воспитатель: Жильцова Ирина Никтарьевна

Хабаровск

2016г.

Цель: Познакомить детей с профессией повар – кондитер, с характерными особенностями внешнего вида.

Задачи;

1. Формировать представление о ряде более сложных профессий, направленных на удовлетворение потребностей человека и общества.
2. Расширить кругозор и словарный запас детей.
3. Воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера.
4. Формировать умение конструировать по замыслу с учётом особенностей материала, развитие творческого воображения.
5. Знакомство детей с солёным тестом и его свойствами.

Оборудование и материалы;

1. Картинка с изображением повара, повара - кондитера;
2. Музыкальное сопровождение «Пряники» (обработка А. Э. Фрунзе)
3. Цветное солёное тесто, фасоль, различные макаронные изделия, доски для лепки,
4. Влажные салфетки.

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами поговорим об очень интересной профессии. Послушайте загадку и отгадайте:

Скажи, кто так вкусно
Готовит щи капустные,
Пахучие котлеты,
Салаты, винегреты,
Все завтраки, обеды?

Дети: Повар

Правильно, мы сегодня поговорим с вами о поваре.

Посмотрите на картинку и скажите кто такой повар. (Ответы детей)

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

А мы сегодня познакомимся с профессией повар – кондитер.

Ребята, а что такое профессия?

Дети: Это труд, которому человек посвящает всю свою жизнь.

Воспитатель: Что делает кондитер?

Воспитатель: Повар – кондитер - человек, который 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. Так много продается в магазинах разных видов печенья и пряников. Это всё приготовил повар – кондитер!

Напеку я пирожков,

И коврижек и рожков.

Вот такой имею дар:

Я кондитер – кулинар.

А вы хотели бы стать поварами - кондитерами?

Я буду главным поваром, еще его называют шеф-поваром, буду руководить процессом нашей работы. Вы будете моими помощниками.

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.

Скажите, ребята, что должен сделать повар перед началом работы.

Дети: повар должен надеть фартук, колпак и помыть руки.

Воспитатель: Давайте ребята сполоснём руки и протрём их полотенцем.

А сейчас я хочу предложить вам стать кондитерами и приготовить красивые 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.

Давайте сделаем зарядку для наших ручек:

Пальчиковая гимнастика

Тесто ручками помнем.

Сладкий тортик испечем,

Серединку смажем джемом,

А верхушку, сладким кремом.

И кокосовую крошкой

Мы посыплем торт немножко

А потом заварим чай,

В гости друга приглашай!

Воспитатель: Теперь занимайте свои рабочие места. Возьмите в руки солёное тесто. Скажите, какое оно на ощупь. Правильно, мягкое, эластичное, упругое, тягучее. Сначала мы скатаем шар из комочка солёного теста. Сплющиваем его. Это основа. Помещаем на подставку. Сейчас нужно украсить наше «пирожное» макаронными изделиями, фасолью, придавая изделию законченный вид. Стараемся сделать «пирожное» как можно красивее. У кого пирожное уже готово, ставьте его сушиться. Вот какие красивые, аппетитные получились изделия. На каждом из них неповторимый узор. Ребята, да вы настоящие повара – кондитеры.

Рефлексия

В роли какой профессии вы сегодня побывали?

Что наши повара – кондитеры приготовили?

Понравилась ли вам работа повара-кондитера?

Ребята, вы сегодня на славу потрудились, молодцы!