

МАДОУ «ДСКН №6» г. Сосновоборска

Мастер-класс «Испечем печенье, всем на удивление»

подготовительная группа комбинированной направленности «Горошинки»

провела: воспитатель 1 кв. категории Романова Ольга Александровна

Проблема взаимодействия детского сада с семьёй всегда была актуальной и трудной. Задача педагогов детского сада — поиск новых форм взаимодействия с семьями воспитанников. На мой взгляд, одной из наиболее эффективных форм взаимодействия с родителями, является мастер-класс.

Цели: ознакомление детей подготовительной группы с профессией повара-кондитера.

Задачи:

1. Учить готовить печенье из теста (*замешивать тесто, раскатывать скалкой, пользоваться формочками для изготовления печенья, украшать его*).
2. Развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое внимание.
3. Воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу.
4. Доставить радость от необычной деятельности и угощения мам и работников детского сада, укреплять проявление добрых чувств и отношений.
5. Приобщать ребёнка к миру взрослых, их деятельности.

Предварительная работа:

- Беседы на тему: «*Мамы разные нужны, мамы всякие важны*», «*Как я помогаю дома маме*», «*Повар в детском саду*».
- Дидактические игры: «*Угадай профессию*», «*Найди предмет*», «*Кому что нужно*», «*Угадай на вкус*», «*Сравни по форме*», «*Придумай узор для печенья*», «*Придумай форму печенья*»
- Сюжетно- ролевые игры: «*В магазине*», «*Семья*», «*Дочки матери*», «*У нас гости*»
- Рисование на темы: «*Украсть печенье*», «*Все работы хороши*»
- Экскурсия на кухню детского сада. Наблюдение за трудом повара. Наблюдение и посильная помощь родителям на кухне дома.

Материалы и оборудование: миска, ложка, сито, скалка, формочки для вырезания печенья, продукты для теста по рецепту, схемы приготовления теста, фартуки и шапочки для детей.

Практическая часть: воспитатель рассказывает и показывает, как приготовить вкусное печенье.

Организация детей: дети надевают фартуки и шапочки, закатывают рукава, моют руки и занимают рабочие места, на столах находятся продукты.



Практическая часть:

Воспитатель: ребята, я предлагаю вам побывать сегодня в роли кондитера и приготовить самое вкусное творожное печенье. Вы согласны?

Тогда давайте вымоем руки, наденем фартуки и приступим к работе.

Какие же продукты войдут в состав нашего печенья?



Сейчас мы выбираем последовательность действий, что мы будем выполнять.

1. Отправим в миску сливочный маргарин и творог.
2. Добавим к нему нужное количество, соли, соды.
3. Добавляем туда же одно куриное яйцо. Смешиваем еще раз.
4. Замешиваем тесто, добавляя в него постепенно просеянную пшеничную муку. Затем формируем из него шар. Раскатываем скалкой тесто.
5. Вырезаем формочками различные фигурки. Посыпаем кунжутом и сахаром, а затем выкладываем печенье на противень.



В процессе работы и в момент ожидания, когда испечется печенье, детям предлагается вспомнить пословицы и поговорки о трудолюбии.

- Трудна работа, да сладок хлеб; -Хочешь есть калачи, не сиди на печи; -Без труда не вытащить и рыбку из пруда; -Труд человека кормит, а лень портит;

Воспитатель: Вот и готово наше печенье! Вы старались, трудились, печь печенье научились!

Приготовили угощение — всем на удивленье!

Рефлексия: Ребята, вам понравился мастер-класс? Хотите научиться еще что-нибудь испечь? Как вы считаете - профессия кондитера трудна?