Муниципальное Автономное Дошкольное Образовательное Учреждение

«Центр Развития Ребёнка – детский Сад № 116»

**Мастер-класс на тему «Кондитерская Сладкоежки».**

Воспитатели: Маркова Александра Викторовна

Смирнова Кристина Тароновна

Сыктывкар 2023 год

Цель: Расширять и обогащать знания детей о хлебе, его разновидностях и изготовлении.

Задачи:

Воспитательные:

* Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду взрослых;
* Воспитывать желание участвовать в процессе изготовления плюшек.

Развивающие:

* Развивать познавательно-исследовательскую деятельность: выстраивать алгоритм действий;
* Развивать умение рассуждать, делать выводы;
* Развивать и обогащать активный словарь: пряности, начинки, гостинцы, русская выпечка.

Образовательные:

* Способствовать возникновению чувства гордости и радости за проделанную работу; мотивировать детей доводить начатое дело до конца; давать оценку результату своей деятельности.

Место проведения занятия: МАДОУ ЦРР –д/сад №116 г.Сыктывкара

Методическое и дидактическое обеспечение:

* Метод стимулирования и мотивации – создание ситуации занимательности (обеспечение мотивации воспитанников к продуктивной деятельности);
* Словесный метод: беседа, рассказ, элементы дискуссии;
* Метод проблемного обучения: постановка проблемного вопроса (создание проблемной ситуации);
* Наглядные методы: иллюстрации, выставка муляжей выпечки, оформление РППС.
* Игровой метод - пальчиковая игра, эйдетика;
* Методы контроля и самоконтроля (самооценка детьми собственной деятельности).

|  |  |
| --- | --- |
| Организационный момент | Основные элементы |
| Организация и мобилизация внимания детей за счет появления гостя Сладкоежки | В гости к детям приходит Сладкоежка  -Здравствуйте детки!  Я с корзинкой пришла,  В ней гостинцы принесла,  Хлеб пшеничный и ржаной,  Заварной и отрубной…  Булки,плюшки и ватрушки,  Баранки,бублики и сушки,  Вафли, сухари,печенье, и ватрушка с вареньем,  Пирожки и пироги-  Все из хлебной из муки!  Рассматриваем с детьми выпечку из корзинки.  - Что принесла Сладкоежка?  - Как можно одним словом назвать всё, что есть в корзине?  -Какой формы выпечка?  -Что вы пробовали из того, что принесла Бабушка? |
| Целеполагание | - А вы знаете, как появилась русская выпечка?  -Нет (иные ответы детей)  -Хотите узнать?  -Да!!!  - Пожалуйста присаживайтесь и располагайтесь поудобней и внимательно послушайте историю о том, как на Руси выпечка появилась.  С давних времён на Руси выращивали рожь, пшеницу, ячмень, овёс, просо. Люди овладели техникой приготовления муки. Из муки стали выпекать хлеб. Со временем в хлеб стали добавлять различные начинки и пряности. Так и появились пироги,булки,калачи,караваи.Любой праздник не проходил без пышных булок и пирогов на столе. |
| Освоение технических умений осуществляется путем непосредственного показа, алгоритма изготовления плюшек и ТСО (презентация). | Сладкоежка предлагает детям коробочки с отверстиями, в которых лежат пряности: мята, имбирь, корица, ваниль, шоколад (игровой практикум по эйдетике)  - Уважаемые детки, я вам предлагаю поиграть в игру, а называется она «Узнай пряности по запаху»  Вам необходимо взять коробочку с ароматом и угадать какой же это вкус?  -Молодцы! Всё правильно !  *Пальчиковая гимнастика «Тесто»*  Муку в тесто замесили  (сжимают,разжимают кулачки)  А из теста мы слепили:  (прихлопывают ладошками, «Лепят»)  Пирожки и плюшки,  (поочередно разгибают пальцы обеих рук)  Сдобные ватрушки,  Булочки и калачи-  Всё мы испечем в печи.  (обе ладошки разворачивают вверх)  Очень вкусно!  (гладят живот)  -Ребята, а как вы думайте? Из чего делают и пекут плюшки?  *Дети предлагают свои варианты, возникает проблемная ситуация.*  *-*для того, что бы нам ответить на этот вопрос, я вам предлагаю отправиться в мою кондитерскую «Сладкоежка».  *Сладкоежка рассказывает и совместно с детьми готовят из теста плюшки, следуя алгортму.* |
| Закрепление материала (Рефлексия) | С. Молодцы, ребята! Хорошо потрудились. Приглашаю всех на чаепитие, усаживайтесь поудобнее, угощайтесь, пожалуйста.  Приятного вам чаепития.  Сладкоежка угощает детей и рассказывает о том, что в старину пекли булочки «Жаворонки».  Жаворонки-это печеные птички из теста. Птицы были символами наступающей весны.С «Жаворонками» были связаны разнообразные обряды по призванию весны (кликанье весны). Готовых птичек «сажали» на окно, а часть из них отдавали детям для забавы. Дети печеных птичек цепляли на длинные пруты, несли на самую высокую горку и кричали различные призывающие весну стишки. |