

Сценарий занятия

Социальная проба «Кондитерская фабрика. Изделие «Пирожное «Картошка» (для детей 7-9 лет)

Воспитатель Семина В.С.

Цель: знакомство с понятием «кондитер», приготовление кондитерского изделия.

Задачи:

- 1) познакомить с историей происхождения и изготовления кондитерского изделия «Пирожное Картошка»;
- 2) повторить правила поведения и ТБ при приготовлении пищи;
- 3) формировать интерес к освоению способов приготовления изделия;
- 4) развивать чувство взаимовыручки в процессе совместной трудовой деятельности;
- 5) познакомить с технологией приготовления пирожного «Картошка»;
- 6) познакомить воспитанников с понятием «профессия - кондитер»;
- 7) составлять план приготовления блюда, распределять обязанности.

Вид социальной пробы: наблюдение, изготовление изделия.

Материалы: ингредиенты (на 1 группу 300 г измельченного печенья, 2/3 банки сгущенного молока, 3 ст. ложки какао, сахарная пудра)

Инструменты: посуда, 4 миски, столовая и чайная ложки; фартук, головной убор.

Ход занятия:

I. Организационный момент.

– Собрались все дети в круг

Я твой друг, и ты мой друг.

Крепко за руки возьмемся и друг другу улыбнемся.

На меня все посмотрели и тихонечко присели.

– Добрый день! Я рада приветствовать всех собравшихся. Сегодня пройдет не совсем обычное занятие. Мы попробуем заглянуть вперед и окунуться в атмосферу вкусной, сладкой профессии.

II. Самоопределение цели. Постановка проблемы.

– Посмотрите отрывок из мультфильма «Маша и Медведь». Подумайте, с какой целью мы посмотрели этот отрывок. (Ответы детей)

- А теперь я предлагаю вам отгадать загадки:

В праздник я приду ко всем,
я большой и сладкий

Есть во мне орешки, крем,
Сливки, шоколадки. (ТОРТ)

Даже если он в фольге,
Быстро тает он в руке.

Очень вкусен, очень сладок,
Мажет личики ребяток.

(ШОКОЛАД)

Мы в кондитерской шуршим
Фантиками яркими,

и на праздник мы хотим
К вам попасть с подарками.

(КОНФЕТЫ)

Может быть оно песочным,
А порой и с кремом,

- Как можно назвать все отгадки одним словом? (сладости)
- Кто из вас любит сладенькое?
- А что больше всего Вы любите?

В принципе, это вполне нормально, когда человеку хочется чего-нибудь сладенького. Сладкое поднимает настроение. Поэтому если вы хотите, чтобы у вас было хорошее настроение, ешьте сладкое.

- Сегодня наше занятие будет сладким – мы отправимся на кондитерскую фабрику и изготовим настоящее вкусное изделие. Предположите, на какие вопросы мы будем отвечать и какие задачи будем решать. (Предположения детей)

III. Работа по теме занятия.

1) - Мы будем делать пирожное «Картошка».

- А знаете ли Вы, как впервые появилось такое пирожное?

Возможно, вам будет интересно происхождение этого пирожного. Дело было в Финляндии, в начале 19 века... Однажды к знаменитому поэту Рунебергу, в гости пришли известные в мире гости. Однако семья жила не очень богато и на кухне преобладало лишь старое ломаное печенье и кое-какое варенье. Подавать крошки и ломаное печенье именитым гостям весьма неудобно, и госпожа Рунеберг пошла на кулинарную хитрость. Пока муж развлекал гостей стихами, хозяйка истолкла обломки печенья, добавила к нему сметану, варенье и замесила тесто. Из полученной смеси сформировала пирожное в виде картофелин. Украсила сладости ягодками из варенья. И преподнесла кулинарный шедевр на большом красивом серебряном блюде. Гости от кулинарного новшества были в восторге и просили сладкого к чаю еще и еще. По прошествии времени, благодаря славе поэта, рецепт пирожного «Картошка» пошел по миру. Естественно, за много лет кулинары всего мира немало поработали над усовершенствованием рецепта и уже добавили свои ингредиенты.

Рецептов пирожного «Картошка» множество, кто-то делает на сухарях или с молоком, с орешками, цукатами. По структуре «Картошка» не должна быть однородной.

В приготовлении пирожного все продукты простые и их всегда можно найти на кухне. Время на приготовление затрачивается совсем не много, готовить тоже легко. К тому же кушать лакомство можно сразу после приготовления. Хранить такое пирожное можно в холодильнике несколько дней. Пирожное замечательно подойдет для детского праздника!

- Обратите внимание на пирожное «Картошка» - как называется тесто, из которого оно сделано? (Не знают). А называется оно крошковое. А вы умеете делать такое пирожное? Может быть дома мама делала? (Ответы детей). Дома такое пирожное

Иногда бывает с сочным,
Аппетитным джемом,
И безе бывает, крошкой,
а в глазурной кожеуре
может быть оно картошкой,
только вовсе не пюре.

(ПИРОЖНОЕ)

делают из печенья; в кондитерском цехе – из бисквитной крошки, а еще можно сделать из сухарей.

2) Теперь переходим к практической работе. Я предлагаю вам поучаствовать в ролевой игре – стать работниками кондитерского цеха.

- Хорошо! Теперь распределим роли: если вы не возражаете, я буду начальником цеха; а вы кондитерами.

- В какой последовательности будем смешивать продукты?

1 часть сливочного масла

2 чайных ложки сгущенного молока

7 чайных ложек печенья крошки

1 чайная ложка какао

- Тщательно смешать масло со сгущенным молоком, добавить печенье, какао.

Сформировать пирожное, украсить.

- Прежде чем начать работу, нужно вымыть руки, надеть головные уборы, фартуки.

3) Самостоятельное изготовление изделия.

Перед тем, как приступить к работе, проведем инструктаж по технике безопасности.

Проводится инструктаж по технике безопасности

Выполнение работы.

IV. Рефлексия. Итог занятия.

Наше занятие подходит к концу, и я хотела бы узнать:

1. Какой вид теста мы с вами сегодня освоили?
2. Горячим или холодным способом делается пирожное «Картошка»?
3. Используется ли мука в крошковом тесте?
4. Можно ли сделать обычное пирожное «Картошка» праздничным?
5. Вам сложно готовить пирожное?
6. Интересна ли работа кондитера?

Ответы детей на данные вопросы.

- Что нового узнали?
- Где можно применить...
- Что осталось непонятным?
- Самое интересное для меня было... (Ответы детей)

Воспитатель высказывает собственное суждение о плюсах и минусах занятия.

Благодарит за работу и приглашает пить чай.

- Спасибо! Вы меня сегодня порадовали, я уверена, что занятие прошло не даром. Сегодня на занятии вы научились делать одно из самых простых, но вкусных кондитерских изделий, теперь мы можем готовить пирожное к различным праздникам. Организует рефлексию «**Букет настроений**»

- Ребята, у вас на столах лежат жетончики - цветы разного цвета. Оцените свою работу и своё настроение на занятии.

Красный – мне было интересно, я узнал(а) много нового

Жёлтый – мне было не совсем интересно, я не узнал(а) ничего нового.

Синий – мне не понравилось на занятии.