**Конспект занятия по познавательному развитию**

**«Кулинарная мастерская»**

**Старшая группа**

**Цель:**обучить детей новому способу приготовления бутербродов - канапе

**Задачи:**

**Воспитательные:**

- воспитывать желание участвовать в совместной деятельности;

- воспитывать аккуратность в работе, внимательность, эстетический вкус, трудолюбие.

**Развивающие:**

- развивать связную устную речь, память, мышление, внимание, зрительное и слуховое восприятие, мыслительную деятельность;

- развивать мелкую моторику кистей рук.

**Образовательные:**

- познакомить с видами бутербродов (открытый, закрытый, горячий, холодный, мясной, овощной, фруктовый, ягодный) и продуктами, необходимыми для их приготовления;

- пополнить словарный запас ребят, расширить их кругозор;

- продолжать учить детей выполнять действия по плану;

- закрепить знания детей о профессии повар; о последовательности изготовления бутербродов - канапе.

**Здоровьесберегающие:**

- способствовать созданию благоприятного психологического климата на занятии;

-следить за правильной посадкой детей;

- чередовать статические и динамические задания, подготовить пальцы рук к работе.

**Предварительная работа:**
- беседа о значимости профессии повар, о необходимых для его работы инструментах и оборудовании;

- рассматривание альбома «Все профессии важны»;

- беседы о хлебобулочных изделиях, о полезных продуктах;
- просмотр презентации «Кто такой повар?»
- дидактическая игра «Что сначала, что потом».

**Оборудование:**мультимедийный проектор, презентация, фартуки, колпаки, тарелки, клеёнки на каждого ребёнка, продукты, технологическая карта, салфетки для рук, микрофон, аудиозапись песни «Поварята».

**Ход занятия:**

**(слайд 1)**

**Воспитатель :** Здравствуйте ребята!  Сегодня у нас очередная встреча – яркая, интересная и необычная.  Мы продолжаем с вами разговаривать о значимости различных профессий для нас с вами.

Сегодня мы с вами поговорим об ещё одной профессии.

**(слайд 2)**

А о какой, вы узнаете из загадки.

Ходит он халате белом

Очень занят важным делом.

Супы, салаты и компоты

Вот плоды его работы (повар)

**(Слайд выполнен с применением триггеров, если ребята не правильно называют профессию картинка исчезает, если называю правильно- звучат аплодисменты)**

 Ребята, а у кого – нибудь из вас есть родители, которые работают поварами?(ответ детей)

Вы хотите побывать на рабочем месте повара – кухне?

 **(слайд 3)**

**( В слайде используется активная ссылка)**

Какую работу выполняет повар? (ответы детей)

Ребята, а кто-нибудь из вас мечтал стать в будущем поваром? (ответы детей)

У нас сегодня с вами есть шанс почувствовать себя в роли настоящих поваров. Мы приглашаем всех вас в нашу кулинарную мастерскую.

**Воспитатель :**  Из каких продуктов готовят бутерброды? (ответы детей)

(Бутерброды готовят из различных продуктов. Например: масло сливочное, колбаса, листья салата, огурцы, помидоры ,сыр, рыб, икра.)

 Ребята! А какие у вас любимые бутерброды?

Назовите продукты для приготовления любимого бутерброда.Расскажите, как вы их готовите. (ответы детей)

**Воспитатель:**  Ребята, вы много перечислили разных бутербродов. А вы знаете, в чём их различие? (ответы детей)

Существуют разные виды бутербродов. Посмотрите!

 **(слайд 4)**

Открытый бутерброд состоит из хлебной основы и закуски.

Из каких продуктов мы с вами сможем приготовить бутерброд?

( **Слайд содержит триггеры, если воспитанники выбирают правильно продукты для бутерброда, то они ложатся на кусочек хлеба и звучат аплодисменты, если продукты названы не правильно, то картинка исчезает)**

Ребята, это бутерброд открытый. А если сверху положить еще один кусочек хлеба, как вы думаете он будет называться? (закрытый)

Если бутерброд употреблять в пищу в холодном виде, он называется…(холодный)

**(При наведении курсора на второй кусочек хлеба, он ложится на бутерброд)**

**(слайд 5)**

А если бутерброд подогреть, то как он называется (горячий)

 **(слайд 6)**

**Воспитатель:**  Ребята, вот мы с вами вспомнили, из каких продуктов готовят бутерброды. Что бутерброды бывают холодные, горячие, открытые и закрытые.

 Ребята, а из вас кто-нибудь знает, что такое бутерброд - канапе? (ответы детей)

Канапе - это иностранное, французское слово. Оно обозначает маленький бутерброд. Канапе бывают различной формы: квадрат, круг, треугольник…

**(слайд 7)**

Для приготовления канапе используют шпажки. Они бывают деревянные и пластмассовые. Из чего сделаны деревянные шпажки? А пластмассовые?

**( слайд 8)**

Ребята, канапе изготовляют различной формы.

Назовите какой формы канапе на слайде.

**(Слайд с применением триггеров, при нажатии на картинку с изображением канапе появляется картинка с изображением геометрической формы)**

**( слайд 9)**

Канапе готовят из различных продуктов: хлеб, масло, вареные яйца, сыр, колбаса, фрукты, ягода.

Если в составе канапе используют колбасу или мясо, то такое канапе называется мясное.

А если используют морепродукты или рыбу, то как он называется? (рыбный)

Если бутерброд состоит из одних овощей, то он какой? (овощной)

А если состоит из фруктов? (фруктовый)

Если из ягод, то он.. (ягодный)

Ребята, вы хотите приготовить различные бутерброды? Сейчас мы с вами определим какие на нужны продукты

**(Слайд с применением триггеров, если ребята правильно называют продукты, то картинка исчезает с экрана)**

**(слайд 10)**

**Воспитатель :** Ну что ж, ребята, а вам хотелось бы научиться готовить такие необычные бутерброды , под названием канапе?(ответы детей)

А сейчас давайте вспомним основные правила любого повара при работе с продуктами.

1. Одеть спец одежду – колпак и фартук.
2. Помыть руки.
3. В конце работы – убрать рабочее место.

( дети одевают фартуки и колпаки, протирают руки влажными салфетками)

**Воспитатель :**Перед началом работы мы разомнём наши пальчики.

**Пальчиковая гимнастика**

(Дети повторяют действия за воспитателем.)

Разотрем ладошки, потрём их между собой.

Соприкосновение подушечек пальцев «Пальчики здороваются»

Соприкосновение подушечек пальцев, пальцы правой руки- с соответствующими пальцами левой руки.

Сжимаем и разжимаем пальцы в кулачки.

**Практическая работа**

**(слайд 11)**

**Воспитатель :** Ребята, посмотрите, как готовят канапе повара.

(**Используется активная ссылка)**

**( слайд 12)**

Ребята, а вы знаете, что каждый повар при приготовлении любого блюда использует в работе технологическую карту. На ней написаны необходимые продукты и пошаговая инструкция по приготовлению блюда.

Сегодня и мы с вами в нашей кулинарной мастерской будем работать по такой технологической карте и создавать канапе.

Посмотрите на слайд. Скажите, какие продукты мы сегодня будем с вами использовать при изготовлении канапе?

Ну что ж, приступим к работе.

1. Возьмите шпажку (провести инструктаж при работе с острым предметом - шпажкой)
2. Находим на тарелке первый продукт и надеваем его на шпажку. Это помидор черри, она будет символизировать звезду на ёлочке. Прокалывать продукт нужно по серединке.(показ)
3. Затем берём тонко нарезанный огурец и попытаемся надеть его гармошкой на шпажку. Посмотрите как это сделаем мы. (показ) Огурец надетые таким способом будет напоминать саму елочку.(показ)
4. Следующий шаг - нам нужно взять кусочек колбаски, это будет ствол у нашей ёлки. И надеть по серединке кусочка.(показ)
5. Завершающий шаг – берём последний продукт, это кусочек хлеба. Это будет снег под ёлкой. (показ)

Ну что ж наше канапе готово. Давайте его красиво выложим. Предлагаю создать лесную полянку, вставить ваши канапе в яблоко.

***Физкультминутка***

Мы немножко отдохнем
Встанем, глубоко вздохнем,
Руки ещё раз помыли,
Их отжать мы не забыли.

Полотенце мы берём

Руки на сухо протрём.
А теперь – смелей вперед!
Будем делать ещё бутерброд!

**Воспитатель :** Предлагаю вам, ребята, самим проявить свою фантазию и сделать фруктовое канапе. На столе у вас находятся разные фрукты. Подумайте, как их можно красиво сочетать между собой. И приступайте к работе!

**(Воспитанники выполняют работу в тройках)**

(дети самостоятельно делают фруктовые канапе, по окончании красиво их выкладывают на поднос, придумывают название композиции.

Например, фруктовая лесенка)

**Воспитатель организует интервью** (с применением микрофона)

-Ребята, что нового вы узнали, посетив нашу кулинарную мастерскую? (ответы детей)

- А как переводится «канапе»?

- Из каких продуктов готовят канапе?

- Чем удобен бутерброд в виде канапе? (можно есть не откусывая, не замараем руки)

«Технология приготовления бутербродов канапе»

Цель урока: познакомить обучающихся с классификацией

бутербродов, историей этих блюд; сформировать навыки по

приготовлению; воспитывать аккуратность и опрятность в

работе.

Задачи урока: научить безопасным способам нарезки

продуктов, с использованием инструментов и

приспособлений. Знать и уметь как приготавливать и

оформлять бутерброды, подавать их к столу. Уметь подавать

готовые блюда, вспомнить сервировку стола.

Оборудование: презентация , набор кухонной посуды, набор

продуктов для практической работы.

 Ребята, вы сегодня узнали и научились самостоятельно делать интересный и вкусный вид бутербродов канапе. Теперь и дома вы можете на праздники приготовить такие канапе и порадовать своих близких и друзей. Ведь – «Кто любит трудиться, тому есть чем похвалиться!»

**(слайд 13)**

Я вам предлагаю записать рецепт наших канапе в нашу «Книгу рецептов». Вы можете взять с собой рецепты других оригинальных интересных канапе и приготовить их вместе с родителями дома. (раздаю рецепты канапе)

Звучит веселая музыка «Поварята».

**Воспитатель:** До новых встреч в нашей кулинарной мастерской!