

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение города Москвы

«Школа №2065»

ГБОУ Школа №2065

г.Москва,г.Московский, 3-й микрорайон дом 8.

ИНН 5003096290; КПП 775101001; ОГРН 1115003007790

тел./факс: 8(495)410-38-95; Россия,108811,

email:2065@edu.mos.ru;

wed:www.sch2065tn.mskodr.ru

Согласовано
Старший Воспитатель



/ПетрикС.А.

Родительский клуб

Группа №7 ГБОУ Школа №2065

Тема: « Маленькие кондитеры».

Воспитатели:

Кондрикова О.В.

Иксарь О.Ю.

2020 год

Родительский клуб в средней группе на тему:

«Маленькие кондитеры»

Цель:

расширить знания детей о разнообразном мире профессий и познакомить детей с профессией – кондитера.

Задачи:

заинтересовать лепкой разнообразных изделий из солёного теста: булки, крендели, ватрушки, торт;

упражнять в умении использовать в своей работе приёмы для создания основных форм изделий (раскатывание, сплющивание, скручивание, сворачивание в кольцо, скатывание);

поощрять любые проявления творчества в процессе украшения формы путём налёпа, процарапывания;

расширить кругозор и словарный запас детей;

воспитывать интерес к трудовой деятельности – кондитера;

доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений;

привлекать родителей к активному участию в проведении клуба.

Материалы и оборудование: иллюстрации хлебобулочных изделий, солёное тесто, стеки по количеству детей, колпачки фломастеров, клеёнка на стол; салфетки по количеству детей.

Ход занятия:

Воспитатель:

Послушайте стихотворение.

Пеку я всевозможные:

Торты и пирожные.

Их надо печь искусно,

Чтоб было очень вкусно.

Кто мог произнести эти слова, дети?

Дети: Кондитер.

Воспитатель: правильно кондитер. Сегодня вы узнаете много нового об этой профессии: как торты и пирожные делают кондитеры. К нам в гости пришла мама Кости, Анастасия Сергеевна, чтобы рассказать о своей профессии-кондитер.

Мама: - Здравствуйте, ребята. А вы знаете кто такой кондитер?

Ответы детей.

Мама: - Давайте я расскажу вам об этой профессии, а вы мне поможете в этом и научимся готовить пирожные и пряники.

Рассказ Анастасии Сергеевны о профессии кондитер.

Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия (торты, конфеты, шоколадные изделия, карамель и тому подобные, а также выпечку и десерты. Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию. Это высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата пищевые продукты. Большая часть работ выполняется вручную с помощью специальных инструментов, превращая профессию кондитера в искусство.

Кулинарный рецепт — руководство по приготовлению кулинарного изделия. Содержит информацию о необходимых пищевых продуктах, их пропорциях и инструкциях по смешиванию и обработке.

Рецепты передаются из уст в уста, а также публикуются в кулинарных книгах и на специализированных сайтах. Существуют секретные рецепты, передающиеся кулиарами своим наследникам.

Кондитеры делают нашу жизнь радостнее, веселее. Они изготавливают для нас много разных вкусных вещей. Вспомните, ни один праздник не обходится без торта или пирожных.

Показ картинок кондитерских изделий. Обращает внимание ребят на то, как они украшены.

Воспитатель: - Ребята, давайте мы поиграем.

Пальчиковая гимнастика:

Станет всё зерно мукою.

Потечёт мука рекою.

Испекут нам из муки

Булки, плюшки, крендельки,

Пирожки и колобки.

(Дети загибают пальчики на каждое название хлебобулочных изделий)

Мама: Молодцы, вы отлично справились.

Мама: Ребята, а сейчас я вам предлагаю мастер –класс по изготовлению вместе со мной кондитерских изделий.

Воспитатель спрашивает, как и с помощью чего можно украсить получившиеся изделия. Подсказывает, что можно поставить отпечатки колпачками от фломастеров и стекой или сделать углубления пальчиком.

Дети самостоятельно берут материал для работы и реализуют свои замыслы. Воспитатель спрашивает 2-3 детей, что бы они хотели слепить, уточняя форму и способ украшения своего изделия (крендель - раскатывается тесто, затем свёртывается и соединяется, украшается завитками; торт - лепится из круглых форм, затем сплющивается, накладывается слоями и украшается колбасками, листочками, шариками).

Мама: Ребята, какие замечательные вкусные прянички и пирожные вы приготовили! Молодцы!

Напеку я пирожков

,И коврижек, и рожков.

Вот такой имею дар: Я кондитер – кулинар.

Воспитатель: - Профессий на свете очень много, никто даже сказать не может точно, сколько их всего. А объединяет их всех то, что они трудятся не только для себя, но и для других людей. Спасибо Анастасии Сергеевне за интересный рассказ о своей профессии.