

Министерство образования и науки РБ
Муниципальное образование «Бичурский район»
МБДОУ детский сад «Подснежник»

Конспект занятия

Тема: «Семейская тарочка».

Составитель: Ткачева Е.А

Бичура
2019

Цель: Дать детям знания, необходимые для приготовления семейской тарочки.

Задачи:

- Продолжать знакомить детей с изготовлением выпечки из теста.
- Закреплять умения раскатывать тесто, правильно придавать форму тарочки.
- Закреплять умения работать аккуратно, проявлять ответственное отношение к труду, к делу.
- Развивать внимание, память, мелкую моторику рук.
- Воспитывать терпение.
- Уважать труд взрослых, вызвать у детей желание помочь повару в работе.

Словарная работа:

- закрепление словаря – дрожжевое;
- уточнение словаря – противень;

Средства: Разделочная доска, дрожжевое тесто, мука, повидло, стакан для вырезания формы, фото с поэтапным приготовлением тарочки, чайная ложка, фартуки, колпаки, салфетки сухие и влажные, противень смазанный заранее растительным маслом.

Ход занятия.

Воспитатель: Ребята к нам в группу пришло письмо. (показ конверта). Давайте посмотрим от кого оно. В конверте загадка

Ходит в белом колпаке
С поварёшкой в руке.
Он готовит нам обед:
Кашу, щи и винегрет.

Кто это?

Дети: Повар..

Воспитатель: Правильно это повар.

Стук в дверь заходит повар.

Воспитатель: Ребята к нам пришёл настоящий повар давайте поздороваемся с ним.

Дети: Здравствуйте!

Повар: Здравствуйте дети.

Воспитатель: Ребята скажите что есть у нашего гостя?

Дети: Колпак, фартук.

Воспитатель: Правильно молодцы!

Повар: Ребята у меня сегодня случилась беда...

Воспитатель: Что же случилось???

Повар: Я хотел приготовить вкусные семейские тарочки и угостить вас ими, но к сожалению отвлекся и они все сгорели.

Воспитатель: Не расстраивайся. Ребята так вы думаете мы можем помочь повару?

Дети: Да, надо постряпать новые.

Воспитатель: Ребята а что же нам понадобится для этого?

Дети: Тесто, повидло для начинки и т.д.

Воспитатель: Правильно, молодцы. А тесто нам понадобится дрожжевое. У меня есть готовая тарочка вот такая. А сейчас для начала нам надо стать настоящими поварами, надо одеть фартуки и колпаки. Помыть руки. А наш гость повар покажет как нужно делать тарочку. (дети одеваются, моют руки).

Поэтапный показ приготовления тарочки.

Воспитатель: Ребята если вы не сразу запомнили что и как делать, у нас есть подсказка, фотографии как последовательно постряпать тарочку. Готовы ?

Дети: Да!!!

Воспитатель: Тогда начинаем. А я прослежу за вашей работой, по мере необходимости буду вам помогать.

Работа детей.

Воспитатель: Готовые тарочки мы будем ложить вот на этот противень он смазан растительным маслом чтоб наши тарочки не сгорели.

Воспитатель: Ребята вы все молодцы посмотрите какие тарочки у нас получились. Сейчас наш гость- повар отнесёт их на кухню и поставит в печь, и проследит чтоб они не сгорели. А вечером принесёт их нам и мы их попробуем.

Повар: Какие вы все молодцы. Сейчас то уж они у меня не сгорят. До вечера.

Повар уходит.

Воспитатель: А теперь давайте снимем фартуки, уберем все оборудование, помоем руки.

Воспитатель: Ребята, что сегодня делали?

Дети: Семейскую тарочку.

Воспитатель: Из какого теста мы стряпали тарочки?

Дети: Из дрожжевого.

Воспитатель: А куда мы положили готовые тарочки?

Дети: На противень.

Воспитатель: Молодцы мы с вами сегодня хорошо потрудились.