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 заранием 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 поварёшкою 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 отвлёкся 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 понадобиться для этого?

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

Воспитатель: Правильно, молодцы. А тесто нам понадобиться дрожжевое. У меня есть готовая тарочка вот такая. А сейчас для начало 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 ложили готовые тарочки?**

**Дети: На п**ротивень.

Воспитатель: Молодцы мы с вами сегодня хорошо потрудились.