****

Приготовим вкусное

печенье всем на удивление!

**Цель:** приготовление печенья из песочного теста.

**Задачи:**

* Учить готовить печенье из песочного теста (замешивать тесто, раскатывать, пользоваться формочками для вырезания форм печенья.
* Развивать мелкую моторику рук, зрительное и слуховое внимание.
* Расширить кругозор и словарный запас детей.
* Приобщать детей к миру взрослых, их деятельности.
* Воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу.

**Предварительная работа:**

* рассматривание иллюстраций по теме «Откуда хлеб пришел»;
* беседы на тему «Кухня и работа повара в детском саду», «Профессия кондитер»;
* сюжетно- ролевая игра «Кондитерский магазин».

**Материал к занятию:**

* Продукты для приготовления песочного теста;
* Схемы приготовления теста;
* Формочки; кастрюля, ложки, противень, пергаментная бумага;
* Фартуки.

***Ход занятия:***

Подойди ко мне дружок.

Соберемся мы в кружок.

Мы все за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся.

Здравствуй, друг. Здравствуй, друг.

Здравствуй, весь наш дружный круг!

Дети, сегодня я получила посылку, предлагаю посмотреть, что в ней находится. *(в посылке продукты и рецепт приготовления печенья)*

Как вы думаете, что можно приготовить из этих продуктов?

А вы знаете, как называется человек, который печет торты, печенье, вкусные пирожные? Повар – кондитер - это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья.

А чем отличается повар от повара-кондитера?

*Дидактическая игра «Найди лишнее»*

*Цель: закрепление кондитерских изделий и блюд повара.*

Сегодня я предлагаю вам побыть кондитерами и приготовить вкусное печенье. Прежде чем мы с вами начнем, нужно вымыть руки и надеть фартуки.

Какие продукты нам понадобиться для приготовления теста?

Предлагаю вам рассмотреть картинки – схемы, на которых изображена последовательность действий, что зачем мы будем выполнять. *(Дети с воспитателем рассматривают последовательность добавления продуктов для теста)*

Что сперва нужно положить в кастрюлю? Что потом?

Отправим в миску сливочное масло.

Добавим к нему нужное количество сахара

Добавляем туда одно куриное яйцо. Смешиваем еще раз.

Добавляем муку и замешиваем тесто.

Наше тесто готово, вы можете потрогать, погладить его. Какое оно на ощупь?

*А сейчас предлагаю отдохнуть.*

*(Физминутка)*

Мы спросили нашу печь

Что сегодня нам испечь

Печку мы спросили, тесто замесили,

Тесто скалкой раскатали,

Раскатали –не устали,

Начинили творогом

И назвали пирогом

Ну –ка печка

Дай пирогу местечко.

А сейчас предлагаю вам раскатать тесто и вырезать формочками различные фигурки.

Как хорошо вы потрудились, какие интересные печенья у вас получились. А сейчас их нужно выложить в противень и отнести на кухню в печь.

Что необходимо сделать после окончания работы? (Вымыть руки, посуду, прибрать рабочее место).

На обеде будем пробовать наше печенье, а еще я предлагаю вам угостить вечером ваших мам, чтобы они тоже попробовали ваше вкусное печенье.



Дети замешивают тесто

Дети раскатывают тесто



Вырезают формочками фигурки из теста



Печенье готово!