**Конспект мастер-класса «Мы готовим морковные кексы»**

*Лихова Ольга Ивановна*

*МБДОУ «Детский сад № 130»*

*города Чебоксары Чувашской Республики*

**Программное содержание:**

Расширять представления детей об овощах, их пользе для человека, о том, что из овощей можно готовить различные блюда.

**Задачи**

*Развивающие:* развивать интерес к познанию приготовления сладких блюд, оказанию помощи взрослым при приготовлении пищи, совершенствовать грамматический строй речи (согласование числительных с существительными, употребление существительных в форме родительного падежа), расширять представления о профессии «Повар» и устройстве кухни детского сада, развивать творческое воображение при украшении сладких блюд.

*Обучающие:* учить выстраивать диалогическую речь, пользоваться технологической картой последовательности приготовления морковных кексов, учить замешивать тесто и раскладывать его по формочкам, обогащать словарь новыми словами.

*Воспитательные:* воспитывать ценностное отношение к собственному труду, труду других людей и его результатам, продолжать развивать трудолюбие, навыки сотрудничества, взаимодействия, доброжелательности, самостоятельности и ответственности.

**Предварительная работа:**

Занятие проводится в рамках тематической недели «Овощи»

- экскурсия на огород детского сада и сбор урожая овощей

- беседа о разнообразии блюд, которые можно приготовить из овощей

- экскурсия на пищеблок детского сада,

- беседа о правилах гигиены при приготовлении пищи.

**Материал и оборудование:** перетертая морковь, мука, яйца ,сахарный песок, сода, технологическая карта последовательности приготовления морковных кексов, фартуки, колпаки, ложки, емкости для перемешивания ингредиентов, формочки для кексов, кондитерская посыпка, мастика, сахарная пудра.

**Ход занятия:**

Дети вместе с воспитателем вспоминают, какие овощи они принесли поварам на кухню с огорода, какие блюда можно приготовить из овощей.

*Воспитатель:* ребята, а как вы думаете, а из овощей можно приготовить сладкие блюда?

*Ответы детей*

*Воспитатель:* а кто нам может подсказать, какие же блюда из овощей бывают сладкие и как приготовить?

*Дети:* повара.

*Воспитатель:* правильно! Тогда отправляемся на нашу кухню?!

Дети вместе с воспитателем идут на кухню детского сада, здороваются

*Повар:* здравствуйте, дети!

*Дети:* мы знаем много блюд, которые готовятся из овощей и что они очень полезные, а бывают сладкие блюда из овощей?

*Повар:* да, конечно! Сегодня, у нас на обед морковный салат и в моей кулинарной книге как раз есть рецепт очень вкусных морковных кексов.

Дети вместе с поваром рассматривают поваренную книгу. Повар записывает рецепт для детей и складывает необходимые ингредиенты в закрытую коробку и отдает детям. Воспитатель с детьми благодарят повара и возвращаются в группу.

*Воспитатель:* ребята, а вы обратили внимание на то, как одет повар? Как вы думаете, почему? Какое важное правило они соблюдают?

*Ответы детей*

*Воспитатель:* совершенно верно, давайте и мы с вами превратимся в настоящих поваров, вымоем руки и оденем фартуки и колпаки

Воспитатель с детьми одевают фартуки и колпаки и садятся за стол

Воспитатель: ребята, давайте прочитаем рецепт и узнаем, какие ингредиенты нам понадобятся. Только вместе списка продуктов в рецепте список загадок. Попробуем их отгадать.

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны.

*Дети:* мука.

Во время разгадывания загадок, разгаданные ингредиент достается из коробки.

 Внутри домика белок,

А ещё живёт желток.

Как этот домик нам назвать,

Кто сможет быстро угадать?

*Дети:* яйцо

Что же это за песочек,

Сладок с ним у нас чаёчек,

В каждой кухне проживает,

 Всем хозяйкам угождает.

*Дети:* сахар

Для того, чтоб хлеб, пирог,

Стать воздушным, пышным смог

Добавляет повар в воду,

Дрожжи, разрыхлитель или …*(соду)*

Воспитатель при необходимости помогает детям

*Воспитатель:* молодцы, ребята, все загадки разгадали! Оказывается, совсем немного продуктов нам понадобится, значит мы легко с вами с нашей задачей справимся. Но, прежде чем приступить к приготовлению кексов, вспомним последовательность.

На столе лежат карточки с изображением технологии. Дети называют действие, а педагог просит кого-нибудь из детей прикрепить соответствующую карточку на доску.

Перетертая морковь – миска – сахар – ложка – перемешать – яйцо – ложка – перемешать– сода и мука – ложка – перемешать – формочка для кекса.

 Самостоятельная деятельность детей.

После завершения работы дети вместе с воспитателем идут на кухню к поварам, просят поставить кексы в духовой шкаф до готовности.

После того как кексы приготовлены дети украшают их по желанию, затем убирают свое рабочее место, моют руки, угощают кексами поваров.

Воспитатель вместе с детьми и помощником воспитателя сервируют стол и готовятся к чаепитию.

*Воспитатель:* Вот видите, ребята, это совсем не трудно, зато вкусно и полезно.

Дети: Да, теперь мы это знаем и будем есть овощи и в салате, и в супе и даже в кексах, и будем сильными и здоровыми.