Конспект образовательной деятельности

«Фруктовые роллы!»

(составила воспитатель Черноситова Людмила Васильевна, Варшавец Елена Евгеньевна.

д/с № 160 «Дубравушка»)

**Тема:** «Пищевая индустрия. Приготовление роллов».

**Форма организации:** краткосрочная образовательная практика.

**Цель:** формировать у детей знания о правилах приготовления фруктовых роллов, познакомить с процессом его приготовления.

**Задачи:**

**образовательные:**приобщать детей к культурным наследиям разных народов через заклички, стихи, загадки; знать и чтить традиции; научить детей готовить фруктовые роллы;

**развивающие:** развивать ловкость движений рук, пальцев, умение владеть инструментами и материалами; продолжать знакомить с бытовой техникой; развивать творческое воображение, стойкий интерес к продуктивной деятельности;

**воспитательные:** воспитывать стремление добиваться результатов в труде, ответственно относиться к делу, испытывать чувство удовлетворения от полученных знаний, радоваться результату; воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

**Методы и приемы:**

*Практические:*

* приготовление «Роллов»

*Наглядные:*

* алгоритмы для приготовления роллов.

*Словесные:*

* беседа, вопросы к детям.
* рефлексия.

**Организация среды:** сковорода, лопатка, венчик, миска, кисточка *(для смазывания сковороды)*,нож, схемы приготовления теста, фартуки и шапочки для детей, тарелки, салфетки, корзинка, мягкая игрушка Пикачо.

*Продукты:* мука, молоко, сахар, соль, яйцо, сливочное **масло,** апельсины, яблоки, бананы, шоколадный сироп, творог, сливки.

Ингредиенты по рецепту:

* стакан молока;
* одно яйцо;
* полстакана муки;
* 3-4 ложки (обязательно столовые) какао-порошка;
* 25 г сливочного масла;
* 2-3 ложки (также столовые) сахара;
* апельсины, яблоки, бананы;
* шоколадный сироп.

Рецепт предполагает также и приготовление творожной смеси:

* творог (200 г);
* жирные сливки (50 г);
* сахар (столовая ложка).

**Предварительная работа**

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды детской деятельности** | **Содержание** |
| Игровая | Сюжетно-ролевые игры: «Блинная», «Семья», «Дочки матери», «У нас гости».  Дидактические игры: «Угадай профессию», «Найди предмет», «Кому что нужно», «Угадай на вкус», «Сравни по форме», «Угадай по описанию. |
| Художественно-эстетическая | Рисование на темы: «Ой, блины, блины, блины…»; «Все работы хороши».  Лепка «Вкусное угощение для мамочки», «Вкусные роллы» |
| Двигательная | Пальчиковая игра «Печем блины». |
| Чтение художественной литературы | «Крылатый, мохнатый да масленый»(Диафильм в обработке И.В. Карноуховой); «Солнце и блины», «Соломенная масленица» (Р.Н. детские песни и сказки с напевами Науменко П.Н.); «Мышкины блины» Светлана Гонсалвес; «Сказка про то, как лисичка блины пекла» (Сказки на ночь). |
| Музыкальная | «Песенка повара» |
| Познавательная | Экскурсия на кухню детского сада.  Наблюдение за трудом повара, приготавливающего блины на ужин.  Наблюдение и посильная помощь родителям на кухне дома.  Беседа «Предметы-помощники повара»,  «Что такое роллы». «Польза и вредфруктовых роллов». |

**Логика образовательной деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Деятельность воспитателя** | **Деятельность воспитанников** | **Ожидаемый результат** |
| Мотивация к образовательной деятельности | | |
| В гости к детям приходит игрушка-Пикачо. Пикачо здоровается с детьми и показывает на корзину, которую нашёл по дороге в детский сад.  Пикачо: Ребята, что это такое в корзине? Это какие-то игрушки?  Пикачо: В нашем лесу нет таких **фруктов**.  Воспитатель: Конечно, Пикачо, **фрукты** ведь растут не в лесу.  Пикачо: А где-же они растут?  Воспитатель: Ребята, а для чего людям нужны **фрукты**?  .  Воспитатель: Правильно ребята, **фрукты** содержат полезные для нашего организма витамины. А витамины укрепляют наше здоровье. Кто хочет быть здоровым, тот кушает **фрукты**. В каждом **фрукте свои витамины**. Я вам и Пикачо сейчас расскажу про них, а вы мне поможете.  А давайте сегодня с вами попробуем приготовить **фруктовые роллы,**  а какие продукты нам понадобятся, попробуйте сами угадать.  *Загадки:*  Из меня пекут ватрушки,  И оладьи, и **блины**.  Если делаете тесто,  Положить меня должны *(мука).*  Маленькое, кругленькое, беленькое;  Разобьётся — никакой клей не склеит *(яйцо).*  Белое, да не снег,  Вкусное, да не мед.  От рогатого берут  И ребятам дают *(молоко).*  Отдельно — я не так вкусна,  Но в пище — каждому нужна *(соль).*  Бел как снег,  в чести у всех.  В рот попал-  там и пропал *(сахар).*  Весит на ветке колобок,Блестит его румяный бок. *(Яблоко)*  Знают этот **фрукт детишки**, Любят есть его мартышки.Родом он из жарких стран  В тропиках растет. *(Банан)*  Яркий, сладкий, налитой,Весь в обложке золотой.Не с конфетной фабрики-Из далекой Африки. … *(апельсин)*  Пикачо: Ой, а я хочу попробовать эти ну как их – **фрукты**. Я их ни разу в жизни не ел!  Воспитатель: Конечно же, Пикачо, эти **фрукты можно есть и сырыми**, каждый отдельно, но хорошие хозяйки знают, как **фрукты приготовить повкуснее**.  Ребята, что же **готовят из фруктов**?  Воспитатель: Да, а ещё из **фруктов можно приготовить фруктовые роллы**! **Фруктовые роллы** подаются на десерт вместо сладких блюд или вместе с ними.  Пикачо: Да, теперь я знаю, что такое **фрукты** и для чего они нужны, но я хочу попробовать **фруктовые роллы**, а как их приготовить я не знаю.  Воспитатель: Не расстраивайся, Пикачо, наши ребята тебе в этом помогут. Правда, ребята? | Дети: Нет. Это **фрукты**: апельсины, яблоки, бананы.  Дети: В саду, на деревьях.  Дети: Они очень вкусные и полезные  Дети вместе с воспитателем рассказывают о фруктах.  *Ответы детей*  *Ответы детей*  Обсуждают, высказывают свое мнение  Обсуждают, высказывают свое мнение  Дети: сок, варенье, джем, мороженое, компот, йогурт…  Дети: Да. | Мука  Яйца  Молоко  Соль  Сахар  Яблоко  Банан  Апельсин |
| Решение образовательной задачи: | | |
| - Ребята, сегодня у нас есть возможность  овладеть навыками и умениями   повара: приглашаю вас в экспресс-кафе.  Отгадайте, что мы будем готовить?  Воспитатель предлагает детям взять технологические карты.  Фруктовые блинчики названы так по той причине, что вместо листа нори здесь используется обычный блин. Следовательно, сперва нужно замесить тесто для блинов: муку смешать с яйцом и молоком. К тесту добавьте какао-порошок  Воспитатель: Ну вот, теперь у нас есть все для приготовления **блинного теста**.  Обязательно нужно печь **блины** не только с чистыми руками, но и с чистыми мыслями. Тогда они принесут обязательно пользу и тебе и тому, кого ты угощаешь.  Воспитатель: опытные хозяйки знают, что перед тем, как начать выпекать **блины**, сковорода должна хорошо прогреться, а **блинное тесто немного***«отдохнуть»*.  И пока наше тесто отдыхает, мы с вами немного поиграем.  *Пальчиковая игра «Печем****блины****»*  Педагог: ну вот, тесто наше постояло, сковорода нагрелась, можно и **блинчики испечь**.  Воспитатель показывает детям, как пекут **блины на сковороде**, одновременно напоминает технику безопасности при работе с электроприборами.  Блины приготовили, а также творожную смесь. Для последней творог со сливками и сахаром нужно взбить в блендере. После этого смело приступать к формированию роллов.  На каждый блин нужно выложить фрукты, нарезанные предварительно полосками, и добавить немного творожной смеси. В конце аккуратно завернуть роллы.  Готовые фруктовые рулетики следует поместить на полтора-два часа в холодильник. Потом их надо достать, нарезать и полить сиропом. Получается очень вкусно.  После завершения работы дети убирают свое рабочее место, моют руки.  Воспитатель: Вот видишь, Панчито, это совсем не трудно, зато вкусно и полезно.  Панчито: Да, теперь я это знаю и научу делать **фруктовые роллы** своих друзей и мы будем сильными и здоровыми. Спасибо большое, ребята! | Дети рассматривают технологические карты,  обсуждают, высказывают свое мнение.  Приходят к выводу, чтобы приготовить фруктовые роллы сначала надо испечь блины.  Дети и воспитатель моют руки и надевают фартуки, колпаки. Дети вместе с воспитателем приготавливают тесто для **блинов**.   * 1 ребёнок выливает немного молока; * 2,3,4,5 по очереди добавляют 4 яйца; * 6,7 кладут и замешивают 2 столовые ложки сахара; * 8 добавляет чайной ложки соли; * 9 добавляет муку; * 10 добавляет оставшееся молоко; * 11 вливает растительное **масло**.   Касаемся коленей. Делать двумя руками поочередно, если левая касается тыльной стороной, то правая – ладошкой.  Мама нам печет **блины**,  Очень вкусные они.  Встали мы сегодня рано  *(потягиваемся)*  И едим их со сметаной.  (подносим сложенные *«щепотью»* пальцы ко рту, имитируя еду)  *(повторить игру несколько раз)*  *Дети вместе с воспитателем пекут блины.*  Самостоятельная деятельность детей. | Дети договариваются, кто какие ингредиенты добавляет и размешивает. |
| Рефлексия образовательной деятельности | | |
| Воспитатель:я хочу вас похвалить. **Фруктовые роллы** у вас получились очень вкусными, думаю потому, что вы были дружны, терпеливы и делали все с желанием.  Воспитатель: Ребята, вам понравилось печь блины?  Как вы считаете, работать с тестом сложно?  А делать фруктовые роллы?  А вам интересно было? Что должен уметь человек, чтобы работать с тестом (ответы детей). Дома вместе с мамой или с бабушкой попробуйте приготовить фруктовые роллы.  Приятного всем аппетита!!! | Дети накрывают стол, ставят фруктовые роллы, воспитатель подает сок.  Высказывают свое мнение | *Ребята кушают и хвалят роллы, которые они сами приготовили.* |