

## Мастер-класс приготовление пиццы (подготовительная группа)

|  |  |
|--|--|
| Авторы   | Якушева О.А воспитатель,<br>Кузичева М.В. логопед  |
| Аннотация (краткое описание представленного материала и методическое назначение) | Этот мастер - класс учит детей действовать самостоятельно, выполнять задания и поручения, преподносить свои результаты, давать им свою оценку. Уметь анализировать и делать выводы.  |
| Цель, задачи   | <p>Образовательная: расширять представления детей о профессиях познакомить детей с процессом приготовления пиццы</p> <p>Развивающая: развивать желание трудиться самостоятельно, формировать ответственность за выполнение трудовых поручений, подведение к результату своей работы, активизировать словарь по теме «Профессии».</p> <p>Воспитательная: воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к результатам их труда, продолжать воспитывать культурно-гигиенические навыки.</p> |
| Оборудование   | Колпаки, фартуки, перчатки, тесто, скалки, тёрки, ложки, необходимые для приготовления продукты.   |

Ход мероприятия:

| Этапы совместной деятельности  | Деятельность педагога  | Деятельность детей   |
|--|--|--|
| <p>1. Организационно-мотивационный этап.<br/>Задача.<br/>Мотивировать детей на предстоящую деятельность.</p> | <p>Воспитатель: «Ребята, сегодня День рождения пиццы! Я предлагаю поздравить именинницу: пицца очень обрадуется, если вы сами все вместе ее приготовите сейчас. Вы готовы порадовать именинницу?»</p>  | <p>Дети слушают внимательно, отвечают на вопросы, эмоционально реагируют.</p>  |
| <p>2. Основной этап.<br/>Выполнение действий по приготовлению пиццы.</p>                                     | <p>Воспитатель предлагает детям вспомнить культурно-гигиенические навыки и технику безопасности при работе со столовыми приборами и продуктами.</p> <p>Воспитатель просит назвать необходимые предметы, которые нужны для приготовления пиццы.</p> <p>Дальнейшие действия по приготовлению пиццы.<br/>Воспитатель наблюдает за детьми во время выполнения задания, объясняет, помогает, согласовывает с детьми действия, их последовательность. Поддерживает, советует.</p> <p>Поощряет детей за то, что они убирают за собой рабочее место</p> <p>Воспитатель сервирует и раскладывает пиццу на тарелки</p> | <p>Все ребята моют руки и надевают на себя спецодежду: фартуки, колпаки и перчатки.</p> <p>Дети называют: скалка, тёрка, ложка.</p> <p>Сначала раскатывают тесто. Полученную лепешку обмазывают кетчупом. Укладывают остальные продукты: ветчину, помидоры, соленый огурчик и в конце сыр.</p> <p>Пока пицца готовится, дети прибирают своё рабочее место</p> <p>Дети помогают воспитателю</p> |
| <p>Рефлексия</p>   | <p>Воспитатель задаёт вопросы: «Ребята, вам понравилось готовить пиццу? А что вам понравилось больше всего? А может, для кого-то что-то показалось сложным? А что для вас было самым интересным и может быть новым?»</p>   | <p>Дети отвечают. Эмоционально реагируют. Делятся впечатлениями.</p>   |

## ПРИЛОЖЕНИЕ.

### ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ.

1 Сначала ребята вымыли руки перед началом работы.



2.Затем все ребята надели на себя фартуки, колпаки и перчатки.



3.Ребятам показали всё необходимое для приготовления пиццы и объяснили с чего нужно начинать. И работа началась!



4. Сначала надо раскатать тесто.



5. Разложить нарезанный огурчик на лепешку.



6. Далее нарезать колбаску и выложить на лепешку.



7. На терке натереть сыр и посыпать лепешку сверху.



8. Смазать пиццу майонезом.



9. Вот какая получилась пицца у детей.



10. Затем пицца отправилась в печь, а в это время наши дети прибрали за собой рабочее место.





11. И вот пицца готова!

12. Воспитатель вместе с детьми сервирует стол и раскладывает пиццу.

13. Всем приятного аппетита.

