

Мастер – класс для детей «Украшение новогодних пряников».

Цель: знакомство детей со **Старым новым годом**, развитие творческих способностей детей, расширение сотрудничества с родителями.

Задачи:

- развивать мелкую моторику;
- учить обращаться с тестом и скалкой;
- развивать речь детей.

Предварительная работа: беседа о старом новом годе. Чтение русской народной сказки «Пряничный домик.»

Сотрудничество с родителями: фартуки для детей, детские скалки, посыпка и формочки для выпечки, помощь в организации.

Материал и оборудование: тесто **пряничное**, елка **новогодняя**, поднос для готовых изделий, украшения для посыпки, мука для присыпки стола, фартуки.

Техническое обеспечение: духовой шкаф для выпекания **пряников**, компьютерная техника, фото – видео аппаратура.

Приглашение на **мастер – класс** родителей.



1. Рассказ воспитателя:

- об истории Старого нового года

2. Воспитатель подводит детей, одетых в фартуки, к столу. На столе лежат скалки, посыпка и глазурь.

3. Воспитатель:

- а мы с ребятками любим печь оладушки, давайте научим этому наших мам.

Пальчиковая игра «*Ладушки*».

- Ладушки, ладушки,

Испекли оладушки,

На окно поставили

Остывать оставили.

Остынут поедим

И воробушкам дадим,

Воробушки прилетели

Все оладушки съели,

Кыш, кыш, кыш, кыш –

Полетели, полетели

На головку сели.

4. Изготовление **пряников**, во время изготовления воспитатель

рассказывает и показывает детям рецепт самого теста.

5. Размещение **пряников на противне**. Выпечка **пряников в духовке**.

- Кот на печку пошел,

Горшок каши нашел.

На печи калачи

Как огонь горячи.

Пряники пекутся,

Детям в руки не даются.

7. Рассматривание готовых **пряничных изделий**.

8. Украшение **сладкой посыпкой**.

9. Анализ проделанной работы взрослыми и детьми.

10. Выставка **пряничков** на праздничном столе.

11. «**Пряничная**» фото сессия.

12. **Пряники** детям раздаются при уходе домой.

13. Фотоотчет для родителей, не принимавших участие в **мастер – классе**.