

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ КУРСКОЙ ОБЛАСТИ

Областное государственное учреждение
дополнительного профессионального образования
«Курский институт развития образования»

Знакомим дошкольников с профессиями повар и кондитер



Курск, 2025

УДК 37.047
ББК 74
3 71

Печатается по решению
редакционно-издательского совета
ОГБУ ДПО КИРО

Авторский коллектив:

Ивакина Е.В., старший воспитатель МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №113», г. Курск;

Беседина Н.И., воспитатель МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №113», г. Курск;

Кулешова М.В., педагог-организатор МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №113», г. Курск;

Красникова А.А., педагог-психолог МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад №113», г. Курск.

3 71 Знакомим дошкольников с профессиями повар и кондитер. Методическое обеспечение парциальной образовательной программы ранней профориентации детей 5–7 лет «Профиум»/ Под ред. Е.Ю. Шемета – [Электронное издание сетевого распространения] – Курск, ОГБУ ДПО КИРО, – 2025. – 47 с.

Учебно-методическое пособие «Знакомим дошкольников с профессиями повар и кондитер» входит в методический комплект парциальной образовательной программы ранней профориентации детей 5–7 лет «Профиум». Особенностью программы и УМК является ориентированность на ознакомление детей 5–7 лет с профессиональной деятельностью взрослых с учетом региональных особенностей. В представленном пособии рассматриваются организационно-методические особенности ознакомления дошкольников с профессиями отрасли сферы обслуживания.

Пособие адресовано педагогам дошкольных образовательных организаций, родителям (законным представителям) детей дошкольного возраста.

Материалы публикуются в авторской редакции.

ВВЕДЕНИЕ

Целью парциальной образовательной программы «Профиум» является формирование у детей 5-7 лет системных представлений о профессиях, интереса к профессионально-трудовой деятельности взрослых, эмоционально-ценностного отношения к труду в процессе включения дошкольников в культурные практики профориентационной направленности.

Задачи программы:

- формировать представления о многообразии профессий, обобщенной структуре трудового процесса; значимости профессиональной деятельности для общества, объективных связях между профессиями, в том числе, актуальных для региональной экономики;
- формировать опыт игрового моделирования профессиональной деятельности взрослых, элементов трудового процесса;
- развивать творческую активность в сюжетно-ролевых играх на производственную тематику;
- способствовать становлению детских инициатив в культурных практиках профориентационной направленности.

Парциальная образовательная программа «Профиум» предусматривает организацию образовательного процесса по модульному принципу. Каждый модуль направлен на ознакомление детей 5-7 лет с определенной группой профессий.

Для модуля «Кафе/Пекарня/Кондитерская» задачи для детей 5-6 лет конкретизируются следующим образом:

Представления о многообразии профессий, обобщенной структуре трудового процесса; значимости профессиональной деятельности для общества, объективных связях между профессиями, в том числе, актуальных для региональной экономики:

- знакомить с профессиями сферы общественного питания: кондитер, пекарь, повар, официант, структурой их профессиональной деятельности, взаимодействием людей этих профессий;
- знакомить с особенностями деятельности предприятий общественного питания региона (для старших дошкольников это деятельность кухни в образовательной организации, кафе, которое дети посещают с семьей, кондитерская фабрика «Конти-рус»);
- способствовать осознанию роли профессий работников общественного питания в обществе, требований к личностным и профессиональным качествам людей этих профессий.

Игровое моделирование профессиональной деятельности взрослых, элементов трудового процесса:

- формировать навыки игрового моделирования трудовых действий повара, кондитера, пекаря, официанта, элементов трудового процесса;
- формировать умение осуществлять ролевой диалог в игровой сюжетной ситуации; поощрять ролевые высказывания, содержательные диалоги;
- способствовать формированию и проявлению разнообразных интересов и склонностей ребенка в игровых профессиональных пробах на темы связанные с профессиями сферы общественного питания;
- поддерживать самостоятельность и инициативу в игровом моделировании профессиональных действий взрослых, элементов трудового процесса.

Творческая активность в сюжетно-ролевых играх на производственную тематику:

- способствовать обогащению и развитию сюжетно-ролевых игр на тему «Кафе», «Пекарня», «Кондитерская»;
- поддерживать желание воспроизводить в творческой игре взаимоотношения и взаимодействие людей профессий сферы общественного питания;
- формировать умение изменять в ходе творческой игры ролевое поведение в зависимости от роли партнера, от развертывающегося сюжета;

- способствовать появлению игр на тему «Кондитерская фабрика» как отражение системных знаний о труде взрослых в Курской области;

Становление детских инициатив в культурных практиках профориентационной направленности:

- развивать интерес детей к организации культурных практик профориентационной направленности;
- развивать инициативу в постановке творческих задач и желании их воплотить в игровой, продуктивной, познавательно-исследовательской, коммуникативной культурных практиках;
- формировать самостоятельность в осуществлении деятельности (ставить цель, планировать, реализовывать задуманное, достигать результатов);
- воспитывать осознанное отношение к выполнению правил и норм осуществления культурной практики.

Задачи работы с детьми от 6 лет до 7 лет

Представления о многообразии профессий, обобщенной структуре трудового процесса; значимости профессиональной деятельности для общества, объективных связях между профессиями, в том числе, актуальных для региональной экономики:

- формировать у детей системные представления об отрасли общественного питания, труде взрослых в данной отрасли, взаимодействии отрасли общественного питания с пищевой промышленностью;
- систематизировать представления о разнообразии предприятий пищевой промышленности Курской области: ЗАО «Конти-рус», ОАО «Курскхлеб», АО «Проект «Свежий хлеб», о деятельности предприятий общественного питания, которые дети могут посещать с родителями;
- формировать интерес и положительное отношение к профессиям повар, кондитер, пекарь, официант.

Игровое моделирование профессиональной деятельности взрослых, элементов трудового процесса:

- продолжать расширять опыт игрового моделирования профессиональной деятельности повара, кондитера, официанта, пекаря, доступных элементов содержания трудового процесса;
- учить согласовывать действия с партнерами по игровой профессиональной пробе, с игровым замыслом и правилами;
- развивать самостоятельность в осуществлении игровых профессиональных проб на основе графических и мысленных моделей, приобщать к активному участию в их создании.

Творческая активность в сюжетно-ролевых играх на производственную тематику:

- развивать способности разворачивать традиционные сюжеты на основе сюжетосложения, объединения тем «Кафе», «Пекарня», «Кондитерская» с темами «Транспорт», «Агрофирма», «Дизайн-студия» и др.;
- поддерживать интерес к длительному ролевому взаимодействию в творческой игре;
- развивать умение общаться по поводу игры, договариваться, соблюдать очередность, проявлять сочувствие, уважительное отношение к партнеру;
- продолжать развивать самостоятельность в постановке игровых задач, выборе способов реализации задуманного, организации игрового пространства.

Становление детских инициатив в культурных практиках профориентационной направленности:

- продолжать развивать интерес к культурным практикам профориентационной направленности на темы связанные с профессиями сферы общественного питания;
- поддерживать активность детей в создании и преобразовании игрового пространства за

- счет культурных практик продуктивной деятельности;
- развивать инициативу в самостоятельном выборе культурной практики на основе личных интересов;
 - продолжать воспитывать осознанное отношение к выполнению правил и норм осуществления деятельности.

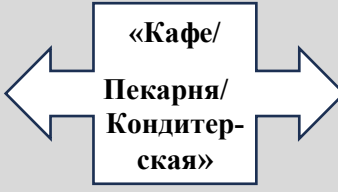
Конкретизация содержания модуля представлена в таблице 1.

Таблица 1.

Модуль «Кафе/Пекарня/Кондитерская» Отрасль «Сервис, оказание услуг населению (торговля, техническое обслуживание, ремонт, предоставление персональных услуг, услуги гостеприимства, общественное питание и пр.)»		
Профессия «Кондитер и изготовитель конфет»		
Трудовая функция в профессиональном стандарте	Содержание деятельности	
	От 5 до 6 лет	От 6 до 7 лет
Изготовление и презентация кондитерских изделий	<i>Педагог содействует:</i> - формированию представлений о структуре трудовой деятельности кондитера: цель (изготовление кондитерских изделий), материал (сырье и полуфабрикаты для получения кондитерских изделий), инструменты и специальная одежда, трудовые действия (проверка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции, составление заявок на необходимые продукты, разработка меню и рецептов кондитерской продукции, оформление изделий, презентация готовой кондитерской и шоколадной продукции потребителям); - воспитанию уважения к результату труда, значению труда кондитера.	<i>Педагог содействует:</i> - формированию новых игровых действий, на основе обогащения представлений о профессиональной деятельности кондитера (готовит по технологическим картам, оформляет кондитерские изделия, используя подходящие для этого украшения, представляет готовые изделия с элементами шоу, составляет портфолио на кондитерскую и шоколадную продукцию); - формированию игрового опыта взаимодействия с партнерами по игре в сюжете «кондитер» – «помощник кондитера»; - проявлению интереса к сотрудничеству кондитера с другими людьми и взаимосвязи с отраслями (сельское хозяйство, транспорт, машиностроение, здравоохранение и др.)
Профессия «Повар»		
Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий	<i>Педагог содействует:</i> - формированию представлений о трудовых действиях повара (оценивает наличие запасов продуктов, составляет заявки на продукты, разрабатывает рецепты, подготавливает продукты, рабочее место, оборудование и инвентарь, готовит блюда, презентует их); - формированию игровых дей-	<i>Педагог содействует:</i> - обогащению представлений о профессии повара и формировании новых игровых действий; - формированию игрового опыта создания «технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий», презентации «готовых блюд»; - развитию интереса к взаимосвязи деятельности повара с

	ствий в совместных играх, игровых профессиональных пробах; - проявлению уважительного отношения к труду повара.	другими отраслями (сельское хозяйство, машиностроение, транспорт, здравоохранение, образование)
Профессия «Официант/ Буфетчик»		
Обслуживание гостей организации питания, подача блюд и напитков	<i>Педагог содействует:</i> - формированию представлений у детей о трудовых действиях официанта: принимает заказ, подает меню, соблюдая правила этикета, общается с посетителями, сервирует стол, передает заказ на кухню, предоставляет счет гостям, принимает оплату; - становлению опыта игровых действий в роли «официант»;	<i>Педагог содействует:</i> - развитию представлений о трудовых действиях официанта: соблюдая правила этикета, общается с посетителями, сервирует стол учитывая тематику события; - формированию игрового опыта использования технологических карт, мнемотаблиц; - проявлению уважения к результатам труда и человеку, проявляющему заботу.
Профессия «Пекарь»		
Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий	<i>Педагог содействует:</i> - формированию представлений о трудовых действиях пекаря: разрабатывает меню хлебобулочной продукции, составляет заявки на полуфабрикаты и продукты, используемые в производстве, готовит и презентует изделия; - становлению игрового опыта и его творческой интерпретации; - воспитанию уважительного отношения к труду пекаря, результатам труда	<i>Педагог содействует:</i> - развитию новых представлений о профессии и игровых действиях: пекарь презентует готовую хлебобулочную продукцию, творчески оформляет изделия; - возникновению и развитию эмоционального отклика на результат труда; - развитию любознательности к изучению взаимосвязи труда пекаря с другими отраслями

СТРУКТУРНАЯ СХЕМА МОДУЛЯ «КАФЕ/ ПЕКАРНЯ/ КОНДИТЕРСКАЯ»

Конечный результат труда	Организация питания			
Трудовые действия и их последовательность	- Разработка меню и рецептов; - Подготовка инвентаря, оборудования и рабочего места; - Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления кондитерской и шоколадной продукции; - Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции; - Изготовление, оформление и презентация кондитерской и шоколадной продукции; - Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос.	- Подготовка рабочего места; - Разработка меню хлебобулочной продукции; - Составление заявок на полуфабрикаты и продукты; - Замешивание и формовка теста вручную; - Замешивание и формовка теста на специальном оборудовании; - Изготовление, презентация и продажа хлебобулочных изделий.	Встреча и приветствие гостей; Размещение гостей за столом; Принятие заказов у гостей; Передача заказа на кухню; Получение блюд и напитков с кухни, подача блюд и напитков гостям; Сбор использованной посуды и приборов со столов; Проведение расчетов с гостями; Прием и оформление заказа на бронирование столика; Прием и оформление заказа и на доставку	- Подготовка рабочего места; - Приготовление, оформление и презентация блюд, напитков и кулинарных изделий - Отпуск готовых блюд; - Составление заявок на продукты, используемые при приготовлении; - Разработка рецептов блюд, напитков и кулинарных изделий; - Координация выполнения заданий работниками кухни; - Разработка меню организации питания.
Оборудование, инструменты	Весы, сито, формы для выпечки, мерные емкости, тестомес, духовой шкаф, плита, противни.		Кассовый аппарат	Ножи, доски разделочные, миксер, холодильник, плита, др.
Предметы, материалы	Специальная одежда, посуда кондитерских изделий	Специальная одежда	Специальная одежда, меню	Специальная одежда, рецепты
Цель труда	Изготовление качественной кондитерской и шоколадной продукции	Изготовление и продажа готовой хлебобулочной продукции	Обслуживание гостей в организациях питания	Приготовление качественных блюд, напитков и кулинарных изделий
				
	Кондитер/ Изготовитель конфет	Пекарь	Официант/ Буфетчик	Повар
Структура трудового процесса				
Взаимодействие работников организаций питания с гостями, клиентами и покупателями	Характер взаимоотношений людей в труде		Региональные учреждения	Кондитерские и кафе, которые находятся рядом с ДОО
Взаимодействие сотрудников кафе/пекарни/кондитерской				АО «Конти-рус»
Взаимодействие между отраслями (сельское хозяйство, химическая промышленность, образование, торговля)				АО «Курскхлеб»
				АО «Проект «Свежий хлеб»
Общественная значимость труда				
Личностные и профессиональные качества	Значение труда повара для каждого человека, общества		Как стать поваром?	
Ответственность, аккуратность, хороший вкус, фантазия и склонность к творчеству	Повара обеспечивают людей качественной и вкусной пищей, что в свою очередь способствует поддержанию здоровья и благополучия.		Специальность повара получают в колледжах, училищах	

ЦИКЛОГРАММА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 5 ДО 6 ЛЕТ

Модуль «Кафе/ Пекарня/ Кондитерская»

Содержание	Формы работы	5–6 лет	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Первая половина дня							
Утренний прием детей, игры, самостоятельная деятельность	Дидактические игры и упражнения, подвижные сюжетные игры	7.00-8.30		Дидактическая игра «Пекарь»	Дидактическая игра «Поварской колпак»	Дидактическая игра «Кто чем занимается»	Сюжетная игра «Кафе»
Игры, подготовка к занятиям	Детский совет	9.00-9.15	Детский совет «Что мы знаем о том, кто работает в кафе»	Детский совет «Как мы посещали кафе»	Детский совет «Как хлеб к нам на стол пришел?»	Дидактическая игра «Что сделано из муки?»	Дидактическая игра «Правда и ложь»
Занятия	Занятие (1 раз) Часть занятия (развитие речи, продуктивные виды деятельности) (1 раз); Чтение художественной литературы	9.15-10.15	Занятие «Вкусные профессии»	Занятие «Профессии»	Встреча с поваром, экскурсия на кухню детского сада	Чтение художественной литературы о профессиях повар, кондитер, пекарь	Аппликация «Пирожное»
Подготовка к прогулке, прогулка, возвращение с прогулки	Игры с правилами и творческие игры	10.15-12.00	Дидактическая игра «Самовар»	Подвижная сюжетная игра – эстафета «Хлебный магазин»	Дидактическая игра «Блины»	Подвижная игра «Официанты»	Подвижная игра «Пирог»
Вторая половина дня							
Игры, самостоятельная деятельность детей	Клубный час Игровые профессиональные пробы Сюжетно-ролевая игра «Кафе/кондитерская»	16.00-17.00	Игровая профессиональная проба «Открытие кафе-кондитерской»	Дидактическая игра «Кому без них не обойтись?» Д/и «Загадки и отгадки»	Просмотр мультфильма «Повар и кондитер»/ «Навигатум. Калейдоскоп профессий»	Клубный час «Город профессий. Пекарня» Д/и «Приготовь блюдо»	Час портфолио «Что я узнал о профессиях повар, пекарь, кондитер, официант»

ЗАНЯТИЯ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 5 ДО 6 ЛЕТ
Конспект занятия
ОО «Познавательное развитие». Тема: «Вкусные профессии»

Цель: расширение и обобщение представлений детей о профессии повара, кондитера, пекаря.

Задачи:

Образовательные:

- обобщить представления детей о профессиональных действиях повара, пекаря и кондитера;
- обобщить знания детей о предметах-помощниках, предметах бытовой техники, облегчающих труд людей данных профессий;
- формировать представление о труде как ценности общества, о разнообразии и взаимосвязи видов труда и профессий.
- продолжать учить детей отвечать полным предложением;
- прививать детям культуру питания.

Развивающие:

- развивать инициативу в самостоятельном выборе культурной практики на основе личных интересов;
- развивать внимание, память;
- улучшать общую моторику и координацию движений;
- развивать умение восстанавливать логическую взаимосвязь, делать выводы.
- побуждать детей активно использовать в речи полные предложения;
- развивать тактильные ощущения в узнавании предметов на ощупь;

Воспитательные:

- воспитывать интерес и уважение к профессиям повара, пекаря, кондитера;
- воспитывать ценностное отношение к труду взрослых;
- воспитывать дружелюбие, умение работать совместно, помогать друг другу, договариваться.

Материалы:

- Инструменты кондитера: предметы или изображения: скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц.
- Набор с изображениями повара и предметов, нужных повару, и «лишних» предметов, не относящихся к профессии повара (ложка, вилка, нож, сковородка, кастрюля, половник, каска и др.);
- Изображение или игрушка Карлсона.

Ход занятия:

Вводная часть

- Ребята, здравствуйте! Я очень рада видеть вас! А чему сегодня будет посвящено наше занятие вы узнаете, если отгадаете загадки.

Темной ночью, ясным днем
Он сражается с огнем.
В каске, будто воин славный,
На пожар спешит... (пожарный)

Кирпичи кладет он в ряд,
Строит садик для ребят
Не шахтер и не водитель,
Дом нам выстроит... (строитель)

Наяву, а не во сне
Он летает в вышине.

Водит в небе самолет.

Кто же он, скажи? (пилот)

- Ребята, скажите, как одним словом можно назвать все наши отгадки? (*профессии*)

- Правильно, мы продолжаем знакомиться с профессиями.

- И сегодняшнее занятие мы посвятим очень «вкусным» профессиям. Как вы думаете, о каких профессиях пойдет речь? (*Предположения детей*)

Появляется Карлсон (картинка, игрушка или переодетый ребенок/педагог)

К.: Здравствуйте! Кто сказал здесь слово «вкусный»? Вкусненькое и сладенькое я очень люблю! Торты, конфеты, пирожные! Объединение!

В.: Здравствуй Карлсон. Мы сегодня с ребятами на занятии говорим о «вкусных» профессиях. Хочешь узнать о людях, которые готовят твои любимые угощения?

Оставайся с нами.

- Ребята, Карлсон назвал пирожное, торт, конфеты. Как можно назвать их одним словом? (*Кондитерские изделия*)

- Какие еще кондитерские изделия вы знаете? (*Ответы детей*)

- Человек какой профессии делает кондитерские изделия? (*Кондитер*)

- Кондитер готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенье, пряники.

Профессия кондитера очень интересная, творческая и в то же время сложная, требует много терпения.

- Скажите, вы были в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные и торты? (*Ответы детей*).

- Чем украшают кондитерские изделия? (*Ответы детей*)

- У кондитера есть специальная одежда, которую он надевает, когда приходит на работу. Это халат, фартук колпак или косынка. Как вы думаете, зачем ему такая одежда? (*Ответы детей*).

- А еще у кондитеров есть рабочие инструменты, которые помогают готовить разные сладости. Сейчас покажу вам инструменты кондитера, а вы попробуйте сами догадаться, для чего они нужны. (*Инструменты могут быть физическими предметами или изображениями. Ребенок выбирает инструмент и рассказывает, для чего он нужен: скалку, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц. Если дети затрудняются, педагог помогает наводящими вопросами.*)

- Скажите, где работают кондитеры? (*Ответы детей*)

- Кондитеры работают в ресторанах, кафе, кондитерских, столовых, кондитерских фабриках. Некоторые кондитеры арендуют мастерские или готовят дома.

- Ребята, а какие же продукты нужны кондитеру для выпечки сладких кондитерских изделий? Сейчас мы сами восстановим рецепт вкусного печенья. Отгадайте загадки и назовите его ингредиенты.

Загадки

Из зерен ее делает сильная рука,

Бела как снег, и мягкая

Пшеничная... (*мука*)

Сладкие, блестящие у него песчинки,

Маленькие жесткие, будто это льдинки,

Но вовсе не холодные и не боятся взмаха.

Не лед, но тает в чае сладкий белый (*сахар*)

Даже сладость без нее, ты не сделаешь никак

Кто ею раньше обладал, считался сказочно богат.

С ней картошка, макароны, каша и фасоль-

Все вкуснее сделает известная вам ... (*соль*)

Этот белый порошок, на вкус он просто жуть,
Но тесто сделает пышней – возьмем его чуть-чуть.
Если вкусных пирогов всем поесть охота,
Тесто мигом разрыхлит пищевая... *(сода)*

В печеньях, тортах господин
Ароматный *(ванилин)*

Нести доярке нелегко
В ведре коровье... *(молоко)*

В теплой каше тает,
На хлебе замирает,
Всем ведь стало ясно,
Мы говорим про... *(масло)*

- Все правильно отгадали! Но нужно помнить, чтобы кондитерское изделие получилось, нужно соблюдать определенные пропорции, т.е. добавлять нужное количество продуктов строго в соответствии с рецептом! Рецепты эти как раз и разрабатывают кондитеры. Точнее кондитеры-технологи. Благодаря их фантазии мы можем попробовать самые разные сладости!

Рецепт печенья мы восстановили. А теперь я предлагаю приготовить торт.

Физкультминутка

Испечем бисквит мы пышный, *(встали на цыпочки, потянули руки вверх и развели в стороны)*

Он получился отличный! *(руки вперед, показываем жест, обозначающий, что все у нас хорошо)*

А теперь, давайте смело *(шаг на месте, вокруг себя)*

Превратим его в шедевр! *(шаг на месте, вокруг себя)*

Тортик мы украсить можем, *(развели руки в стороны)*

Здесь мы вишенку положим, *(протянули ручки, с наклоном корпуса, вперед)*

Кремом мы оформим бок, *(руки в бок, и наклонные движения влево, в право)*

Всем спасибо, кто помог! *(поклонились до земли)*

Е.В. Тихая

Карлсон: Ой, что-то у меня живот разболелся и зуб тоже!

- Ребята, подскажите Карлсону, к человеку какой профессии нужно обратиться за помощью? *(Ответы детей)*

Карлсон: Да был я у врача! Пилюлькин его зовут! Он сказал мне, что я слишком много сладкого ем, а нужно питаться правильно. А что значит правильно, я не спросил.

- Ребята, расскажите Карлсону, что значит питаться правильно. *(Ответы детей)*.

- Обязательно помните: много сладкого есть нельзя! От большого количества сладкого портятся зубы, люди полнеют, плохо себя чувствуют, появляется такое заболевание как аллергия. Поэтому питаться нужно полноценно и употреблять в пищу не только сладости, но и другие продукты, например: овощи, мясо, рыбу, молоко.

- Ребята, человек какой профессии поможет приготовить для Карлсона полезную еду?

Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Ароматные котлеты,

Салаты, винегреты? *(Повар)*

- Какие еще блюда готовит повар? *(Ответы детей)*
- Кто помогает повару в работе на кухне? *(Мойщик посуды, кухонный рабочий. Педагог уточняет работы, выполняемые помощниками повара.)*
- У повара, как и у кондитера, есть специальная одежда. Вспомните, как она называется. *(Халат, фартук, колпак).*

Дидактическая игра «Что нужно повару для работы»

Детям предлагается набор с изображениями предметов, нужных повару, и «лишние» предметы, не относящиеся к профессии повара. Необходимо выбрать нужные. После завершения игры подвести итог, правильно ли выбраны предметы или нет.

- Из каких продуктов готовит повар? *(Ответы детей)*
- Кто вырастил овощи, фрукты? *(Овощеводы, плодоовощеводы)*
- Как попадают продукты, например, молоко, мясо, в кафе или столовую, чтобы повар приготовил из них блюда? *(Ответы детей. Педагог уточняет информацию о взаимодействии людей разных профессий.)*

- Предлагаю поиграть в игру «Вкусный обед».

Дети делятся на 3 команды. Одна команда «варит» борщ (выбирает из набора продуктов ингредиенты, необходимые повару для приготовления борща), вторая команда «готовит» на десерт пирог (выбирает продукты, необходимые для приготовления пирога), а третья – компот (выбирает продукты для варки компота). После завершения игры собранные детьми наборы продуктов для приготовления блюд проверяются.

Воспитатель: Карлсон, посмотри, какой вкусный и полезный борщ помогли приготовить повару наши ребята. Теперь у тебя точно живот не будет болеть! А пирог можно будет съесть с компотом на десерт после того, как съешь борщ. Только помни: чтобы сладкое не навредило, его можно есть только в небольших количествах!

- Ребята, обед у нас готов, но, кажется, чего-то не хватает.

Отгадайте загадку:

Рос сперва на воле в поле.

Летом цвёл и колосился,

А когда обмолотили,

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна – в муку и тесто,

В магазине занял место. *(Хлеб)*

В старину говорили:

Без хлеба сыт не будешь. Без хлеба – половина обеда.

Как вы думаете, почему так говорили? *(Ответы детей. Педагог уточняет и обобщает.)*

- Как называется профессия человека, который печет хлеб? *(Ответы детей)*
- Правильно, хлеб печет пекарь. Но пекарь готовит не только хлеб. Что еще печет пекарь? *(Ответы детей)*
- Правильно, хлебцы, лаваш, сухари, булки, бублики, баранки и многое другое. Как можно назвать все это одним словом? *(Хлебобулочные изделия)*
- На какую профессию, о которой мы сегодня говорили, похожа профессия пекаря? *(Ответы детей)*

- Чем профессия пекаря похожа на профессию кондитера? *(Ответы детей)*

- А чем она отличается? *(Ответы детей)*

Подведение итога занятия.

- Ребята, о каких профессиях мы с вами сегодня говорили на занятии? *(Ответы детей)*
- Как вы думаете, эти профессии важные и нужные? Почему? *(Ответы детей)*
- Кто из вас, когда вырастет, хочет стать пекарем, кондитером или поваром? *(Ответы детей)*

- Как вы думаете, где можно освоить эти профессии? (*Ответы детей*)
- Сегодня у нас в группе будут открыты зоны кондитерской, пекарни и кафе (Красная, зеленая и желтая зона). Предлагаю вам выбрать, кто в какой зоне сегодня будет играть. (Дети выбирают прищепку соответствующего цвета и прикрепляют ее себе на одежду или к своей фотографии).

Педагог завершает занятие. Если позволяет время, дети могут сразу приступить к игровой деятельности в соответствующих локациях.

Конспект занятия ОО «Развитие речи» Тема: «Профессии»

Цель: развитие связной речи с опорой на наглядность: картинки и опорные схемы.

Задачи:

Образовательные:

- расширять представления детей о профессиях;
- учить подбирать действие к существительному;
- учить составлять сложные предложения;

Развивающие:

- расширять словарный запас;
- развивать внимание, память, речевые навыки;

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду взрослых.

Предварительная работа: рассматривание иллюстраций на тему «профессии», чтение художественной литературы, беседы.

Материал: иллюстрации с изображением профессий повара, кондитера, пекаря, картинки с изображением инструментов различных профессий, опорная карта-схема.

Ход занятия:

В: Ребята, скажите, вы умеете отгадывать загадки? Сегодня я для вас подготовила интересные загадки.

1. В кафе их найду я -
Эти люди в колпаках
Над кастрюлями колдуют
С поварешками в руках. (*повар*)

2. Хоть весь в белом, но не лекарь,
Свежий хлеб печёт нам... (*пекарь*)

3. Он в сладком цехе день трудился,
Итог десертный получился –
Эклеры, кекс, «Наполеон».
Теперь подумай, кто же он? (*кондитер*)

- Молодцы, загадки отгадали. О чем были эти загадки? Назовите одним словом (профессии).

- Молодцы, именно об этих профессиях я и хочу с вами сегодня поговорить.

В: посмотрите на картинку (*демонстрирует иллюстрацию «Узнай профессию»*)

Что надевают на себя повар, пекарь, кондитер перед работой? (*колпак, халат, фартук*)

В. Верно, колпак, халат, фартук. А почему они работают в специальной одежде? (*ответы детей*)

В. Да, ребята, важно пекарю, повару, кондитеру быть опрятным и в чистой специальной одежде, потому что они готовят еду. Давайте вспомним, где работают люди этих профессий: Пекарь работает ...*(в пекарне)*; Кондитер – *(в кондитерской, кафе, ресторане)*; Повар – *(в кафе, столовой, ресторане)*.

В: А теперь немножко поиграем. Я начинаю предложения, а вы, ребята, заканчиваете.

Игра «Закончи предложение»

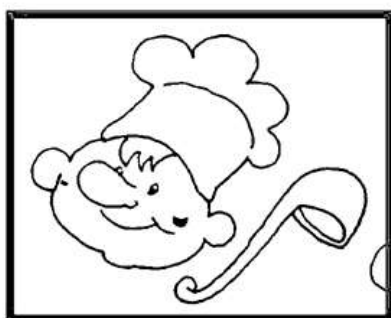
1. Если бы не было повара, то*(некому было бы готовить еду)*
2. Если бы не было пекаря, то*(некому было бы печь хлеб, булки)*
3. Если бы не было кондитера, то*(некому было бы выпекать и украшать пирожные, торты, кексы).*

- Молодцы, справились! Хочу предложить вам еще одно очень интересное задание, подойдите, пожалуйста, к столу. На столе картинки, где изображены повар, пекарь, кондитер, предлагаю выбрать необходимые для них инструменты и рассказать нам, что кому нужно для работы.

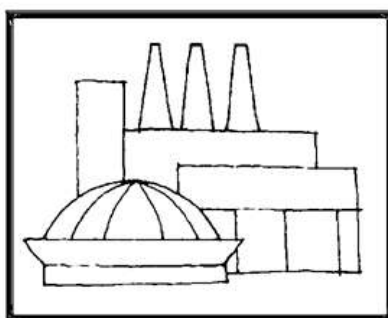
Например: это повар, для работы ему нужны: разделочная доска, нож, кастрюля, половник и т. д.

- Вы все правильно показали и рассказали. Кем бы вы хотели стать, когда станете взрослыми? А сейчас я хочу, чтобы вы рассказали о профессии, которую выбрали и о профессиях, с которыми мы сегодня познакомились, а поможет нам в этом вот такая схема.

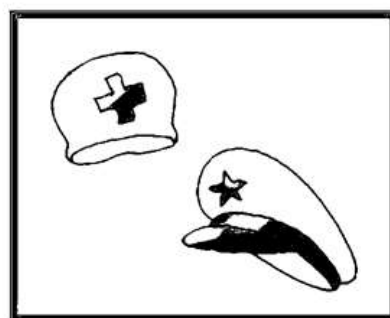
Воспитатель демонстрирует, прикрепляет на мольберт схему:



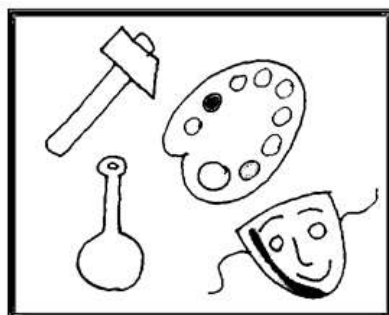
НАЗВАНИЕ ПРОФЕССИИ



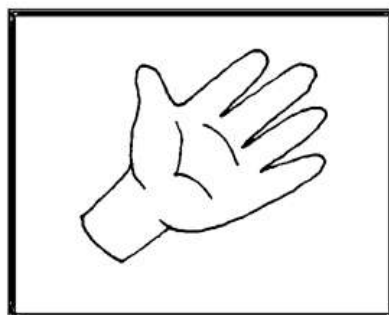
МЕСТО РАБОТЫ



ФОРМЕННАЯ ОДЕЖДА



ЧТО НУЖНО ДЛЯ РАБОТЫ



ЧТО ЧЕЛОВЕК ДЕЛАЕТ НА РАБОТЕ

В: Сначала нужно назвать профессию, затем – место работы, далее нужно назвать какую спецодежду носит представитель той или иной профессии, какими пользуется инструментами, а рука означает, что нужно рассказать о том, какую работу выполняет человек данной профессии, почему она важна и какую пользу приносит людям. Далее воспитатель выслушивает ответы некоторых детей.

Итог: Молодцы, ребята, какие замечательные рассказы о профессиях у вас получились.

Что нового вы узнали о профессиях повар, пекарь, кондитер? *(Ответы детей)*

В свободное время мы еще поиграем в эти игры.

Конспект занятия ОО «Художественно-эстетическое развитие». Аппликация «Пирожное»

Цель: формирование изобразительных умений и навыков через аппликацию на профориентационную тематику.

Задачи:

Обучающие:

- Закрепить навыки работы с бумагой;
- Совершенствовать навыки работы с ножницами;
- Расширять знания детей о профессии кондитер и его трудовых действиях.

Развивающие:

- Развитие мелкой моторики, тактильных ощущений;
- Развивать творческие способности и воображение детей;
- Способствовать развитию зрительного контроля действия рук.

Воспитательные:

- Воспитывать аккуратность.

Ход занятия

Воспитатель:

Может быть оно песочным,
А порой и с кремом.
Иногда бывает с сочным
Аппетитным джемом.
И безе бывает - крошкой,
А в глазурной кожуре
Может быть оно картошкой,
Только вовсе не пюре (*Пирожное*)

Воспитатель: правильно, ребята, это пирожное.

Воспитатель: А вы любите пирожные? За что вы их любите? (*Ответы детей*)

Конечно, пирожные любят все сладкоежки: и взрослые, и дети.

Воспитатель: Пирожное – это изделие с различными добавками, начинками. Какие по форме пирожные вы встречали? (*Ответы детей*)

Воспитатель: как вы думаете, почему же они разные по форме? (*Ответы детей*)

Воспитатель: А все потому, что тесто наливают в специальные формочки, которые имеют разную форму. Или из уже готового коржа вырезают разными формами. А от чего зависит цвет пирожного? (*Ответы детей*).

Воспитатель: Правильно, ребята, от красителей. Часто при изготовлении пирожных используют шоколад. Он нашел широкое применение в кондитерском деле. А что еще добавляют в пирожное? (*Ответы детей*)

Воспитатель: Все верно. В пирожные добавляют изюм, орехи, джемы, мармелад. Существует множество различных пирожных с начинками и без, в шоколаде и просто глазури.

Воспитатель: Как называются такие изделия как пирожные, торты, вафли и прочие сладости одним словом? (*Кондитерские изделия*)

Воспитатель: Люди какой профессии их делают? (*Кондитеры*)

Воспитатель: Кондитер – это тот человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенье, пряники.

Профессия кондитера очень интересная, творческая и в тоже время сложная, требует большого терпения. Предлагаю вам сегодня побыть кондитерами.

Воспитатель: Мы с вами выяснили, какие бывают пирожные, и теперь можем приступить к работе. Но прежде подготовим наши пальчики и сделаем пальчиковую гимнастику.

Пальчиковая гимнастика «Тесто»

Тесто ручками помнём *(сжимаем и разжимаем пальчики, как будто мнём тесто.)*
Сладкий тортик испечём, *(круговые движения ладошками по плоскости стола)*
Серединку смажем джемом,
А верхушку сладким кремом. *(сыпем «крошку» пальчиками обеих рук),*
И кокосовую крошкой
Мы присыплем торт не-
множко
А потом заварим чай *(«завариваем» чай)*
В гости друга приглашай.

Воспитатель: перед тем как мы приступим к работе, давайте повторим правила по технике безопасности:

Вспомним правила работы с ножницами:

Острые ножницы.

Нас учат осторожности.

Каждый должен твёрдо знать,

Как их нужно передать?

Как они должны лежать на столе?

Не держи ножницы концами вверх.

Вариант аппликации выбирают дети *(Во время работы педагог проводит аналогии с работой кондитера: «испекли» коржи – основу для пирожного, «готовим» глазурь, украшаем пирожное и т.д.)*

Итог занятия:

Воспитатель: Ребята, как называется профессия человека, который печет сладости?

Дети: Кондитер

Воспитатель: Какие трудности у вас возникли в ходе выполнения работы? (Ответы детей).

Воспитатель: Молодцы! Какие красивые работы получились у вас! Из ваших работ мы организуем витрину кафе в нашей группе и пригласим гостей – пусть полюбуются вашими работами.

КЛУБНЫЙ ЧАС «ГОРОД ПРОФЕССИЙ. ПЕКАРНЯ» (С участием родителей (законных представителей) обучающихся)

Цель: поддержка интереса к культурным практикам профориентационной направленности через формирование у детей представлений о профессии пекаря;

Задачи:

1. Воспитывать уважение к труду пекаря, бережное отношение к хлебу, нравственные и духовные качества детей.
2. Формировать умение осуществлять деятельность в коллективе, помогать взрослым в совместной работе.
3. Развивать интерес к культурным практиками профориентационной направленности.

Материалы и оборудование:

Иллюстрации с изображением хлебобулочных изделий, пекаря. Продукты необходимые для приготовления бутербродов (батон, сыр, листья салата, формочки для сыра, фартуки и колпаки, влажные салфетки, скатерть, разделочная доска, нож, подносы для готовых бутербродов). Семена пшеницы (сухие, замоченные, пророщенные), баночка для посадки семян, грунт, фартуки, косынки, лейки, вода, клеенка. Набор для сюжетно-ролевой игры «Пекарня». Колокольчик, цветные прищепки, круг с цветными секторами.

Предварительная работа:

Перед началом клубного часа в группе проводится утренний круг, где дети обсуждают тему Клубного часа, обсуждают правила поведения во время пребывания на клубных площадках.

Ход клубного часа:

Утренний круг:

Звонит колокольчик, все дети сидят на подушечках.

Приветствие:

Здравствуй солнце золотое,
Здравствуй небо голубое,
Здравствуй теплый ветерок,
Здравствуй миленький дружок!

- Ребята сегодня у нас необычный день. В нашей группе сегодня пройдет интересное мероприятие по теме «Пекарь». Что вы знаете об этой профессии? (*Ответы детей*). Много интересного вы знаете об этой профессии, но у нее есть еще много секретов, и сегодня вы узнаете, как пекут хлеб и что еще нужно для людей делают пекари.

Во время нашего мероприятия вам будет предоставлено несколько разных видов деятельности, где вы сможете выбрать занятие то, которое вам нравится. Сможете поиграть, чему-то научиться, что-то узнать новое. Для этого вам надо выполнять определенные правила

Правила поведения во время «Клубного часа»

- Ориентироваться по секторам – прищепки разного цвета.
- Если на двери или на полках вы увидели красный круг – туда заходить нельзя.
- Не отнимай игрушки, если взял игрушку поиграть – положи ее на место, когда уходишь.
- Говори спокойно, ходи спокойно по группе.
 - По сигналу колокольчика заканчиваем начатое дело до конца и возвращаемся на ковер для рефлексивного круга.

Идет презентация клубов.

- Ребята, сегодня в нашем детском саду будут работать 4 клуба, где можно поиграть и чему-то научиться.

Каждая площадка обозначена своим цветом.

Синий цвет – площадка «Кулинария».

Желтый цвет – «Умейки» (центр сюжетно-ролевой игры). Здесь вы превратитесь в пекарей и поиграете в сюжетно-ролевую игру «Пекарь».

Оранжевый цвет – площадка «Цветик-семицветик» (центр Творчества). В центре творчества вы сможете сделать коллаж «Как хлеб к нам на стол пришел?».

Фиолетовый цвет – площадка «Знайки» (центр экспериментирования), на этой площадке вы будете сеять семена пшеницы.

По звонку колокольчика вам нужно выбрать, на какую площадку вы хотели бы пойти. Выбрать прищепку того цвета, на которую площадку вы хотите пойти

Когда начнется наше мероприятие, вы по цветным стрелочкам пойдете на ту площадку, которую вы выбрали.

По сигналу колокольчика, когда все интересующие вас площадки будут пройдены, мы соберемся и поделимся своими впечатлениями, чем интересным и полезным вы занимались на площадках, что больше всего вам понравилось и будете ли вы еще участвовать в таких мероприятиях.

Вторая половина дня

Дети сидят на подушечках

-Ребята отгадайте загадку.

В белоснежном колпаке,
Перепачканный в муке,
Булки сдобные печёт
И ребятам раздаёт

Продавец или аптекарь?

Нет, конечно, это ... *(Пекарь)*

- Давайте вспомним, кто на какую площадку должен идти. Теперь вы расходитесь к площадкам. Дети подходят к кругу с секторами.

Клуб «Кулинария».

Цель: создание условий для ознакомления с различными видами бутербродов и самостоятельному их приготовлению.

Ход работы

- Ребята, вам нравится, когда гости приходят к вам домой? Как вы готовитесь к их встрече? *(Рассказы детей о том, что наводят дома порядок, готовят угощение и т.д.)*

Мы порядок навели, а угощение гостям не приготовили.

А что можно приготовить быстро? *(Дети называют блюда.)*

А вы знаете, что такое бутерброд, как его приготовить? *(Ответы детей.)*

Давайте вместе покажем, что такое бутерброд. *(Чтение стихотворения «Что такое бутерброд?» А. Усачева с движениями)*

Что такое бутерброд?

Это - НА и это - ПОД.

Что кладется сверху - НА?

Масло, рыба, ветчина,

Огурец, икра и сыр,

И кусочек колбасы *(при перечислении продуктов показываем-хлопаем ладошкой сверху).*

Только хлеб кладется – ПОД *(ладошкой снизу-вверх)*

И выходит бутерброд *(две ладошки как бутерброд).*

- А какие еще продукты можно использовать при приготовлении бутербродов? *(Ответы детей)*

- Молодцы, ребята! *(Дети садятся на стулья)*

Я сегодня вам предлагаю вместе со мной попробовать приготовить бутерброды с сыром

- Что необходимо сделать каждой хозяйке, перед тем как начать готовить?

(Вымыть руки с мылом. Убрать волосы под косынку или колпак и надеть фартук.)

Как работать со столовыми предметами? *(Не поднимать нож высоко над разделочной доской. Все продукты режем на разделочных досках. Готовые бутерброды раскладываем на подносы. После приготовления бутербродов, необходимо убрать за собой грязные столовые приборы.)*

- А теперь приступаем к работе.

Практическая деятельность детей под музыкальное сопровождение: взрослый помогает в случае необходимости, отвечает на вопросы, направляет.

- Вот и закончили приготовление бутербродов. Их на всех хватит. Мы на славу потрудились!

- Давайте придумаем название нашим бутербродам. *(Предложения детей. Варианты: «витаминный», «вкусный», «осенний», «веселый» и др.)*

Хлеба маленький кусочек,

Колбасы один кружочек,

Треугольник сыра к ним.

А теперь – Его едим!!!

Приземлился прямо в рот

Самый вкусный бутерброд!

По окончании работы дети приводят в порядок стол, за которым работали.

Клуб «Умейки».

Цель: формировать умение детей играть в сюжетно-ролевую игру, развивать диалогическую и монологическую речь.

Ход работы

- Сегодня мы с вами будем играть в игру «Пекарь».
- Кто такие пекари?
- Какие изделия выпекают пекари?
- Где работают пекари?
- Сегодня мы отправляемся на хлебозавод. Пекари там выпекают хлеб, пирожки, булочки. Сегодня на хлебозавод поступил большой заказ для булочной. Приступаем к работе. *(дети в роли пекарей делают изделия из соленого теста).*

- А теперь нам необходимо отвезти наш товар заказчикам. *(Дети приносят машинки, грузят товар и отвозят в «Булочную», «Кафе», «Магазин». Для того, чтобы усложнить игровую задачу детям предлагаются «маршрутные листы» с указанием количества изделий разного наименования и адрес доставки.)*

Структура игровых действий

Пекарь	Продавец булочной/магазина Работник кафе	Водитель
- Подготовка рабочего места; - Изготовление изделий на основе технологической карты (крендель, пирожок); - Уборка рабочего места	Пекарь презентует и продает хлебобулочные изделия.	Пекарь делает заявку на доставку продуктов на хлебозавод и готовой продукции заказчикам

- Скажите, ребята, вам понравилась игра? Как она называется? Что вам больше всего понравилось? *(Ответы детей)*

- В следующий раз мы продолжим нашу игру.

Клуб «Цветик-семицветик».

Цель: закрепить представления о том, как изготавливают хлеб, приемы аккуратного вырезания и наклеивания.

Ход работы

- Сегодня мы с вами сделаем коллективную работу «Как хлеб к нам на стол пришел?».
Что вы знаете о хлебе?

Как он растет?

Кто его убирает?

Как пекут?

Как хлеб попадает к нам на стол?

Какие виды хлеба вы знаете? *(Дети вместе со взрослым, рассматривают картинки, и раскладывают на ватмане).*

По окончании работы дети приводят в порядок стол, за которым работали.

Клуб «Знайки».

Цель: закрепить представления о семенах - будущих растениях; формировать знания последовательности во время посадки семян.

Задачи: формировать представление детей о том, что растения вырастают из семян; закрепить знания об условиях роста семян (земля, вода, свет, тепло); формировать умение сажать семена пшеницы: сделать углубление в земле, правильно вложить семечко, присыпать землей, полить водой из лейки. Развивать интерес к развитию и росту растений; развивать речь детей; воспитывать желание трудиться, аккуратно ухаживать за посевами; воспитывать

вать в детях любовь к природе. Обогащать словарь детей за счет введения новых слов в активное пользование: лунка, проросли семена, вырастить растение.

Ход работы

- Из чего пекут хлеб? Кто знает из чего делают муку? Муку делают из зерна. Мука бывает пшеничная, ржаная, кукурузная, рисовая. Как вы думаете, почему у муки разные названия?

Давайте вместе рассмотрим пшеничное зерно. *(Рассматривают сначала сухие, а потом замоченные. Сухие семена замочить, а пророщенные начать сеять)*

-Теперь посмотрите, как нужно сеять семена. Вначале насыпаем землю в коробочку, где мы посеем семена. Потом нужно взять палочку, воткнуть ее в землю не глубоко и сделать небольшую лунку.

Рядом, но не очень близко, нужно сделать еще одну, а затем еще одну, чтобы они поместились все в нашей коробочке и были не очень близко друг к другу.

Когда сделаете лунки, в каждую положите по зернышку. Потом легко, двумя пальцами, закройте землю. *(Показать)*.

После работы вытрите руки мокрой салфеткой. Зачем нужно это делать?

В ходе работы проверить, как дети выполняют задание. Предложить технологическую карту.

- Чтобы посевы быстро проросли, мы поставим их на окно, ближе к свету, закроем крышку, и вы будете наблюдать, поливать их и все вместе ухаживать за посевами, а кто первый заметит ростки, скажет об этом.

- Молодцы, ребята. Вы все вместе дружно потрудились. «Кончил дело – гуляй смело» — говорит нам пословица.

Рефлексивный круг

По окончании работы, звенит колокольчик, проводится обсуждение, где каждый участник делится впечатлениями, рассказывает о том, чем они занимались, удалось ли соблюдать правила, что запомнилось, что понравилось.

Вопросы для детей:

- Где ты был?
- Что тебе запомнилось?
- Соблюдал ли ты правила, если нет, то почему?

Вопросы для родителей:

- Понравилось вам мероприятие?
- Трудно было вам?
- Что бы вы сказали тем родителям, которые не участвовали в клубном часе?
- Хотели бы вы участвовать в таких мероприятиях?
- Ребята, у вас получились замечательные бутерброды, очень красивый коллаж, вы сделали доброе дело – посеяли зерно и интересно играли в сюжетно-ролевую игру.

ИГРОВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ОТКРЫТИЕ КАФЕ-КОНДИТЕРСКОЙ»

Задача: формирование опыта организации игрового пространства «Кафе-кондитерской»: подготовка зала, кухни, обслуживание посетителей и покупателей.

Подготовка и реализация игровой профессиональной пробы.

Образ и роли. Администратор кафе-кондитерской, 2 официанта, шеф-повар, 2 повара-кондитера, посетители, покупатели, буфетчица. Сотрудники кафе вместе, договариваясь, должны подготовить кафе к открытию.

Проблема. Как организовать работу кафе-кондитерской для обслуживания посетите-

лей и покупателей продукции на вынос.

Моделирование технологии.

Воображаемая ситуация: детям предлагается поиграть в кондитерскую, в которой можно будет купить кондитерские изделия на вынос, а также полакомиться сладкой выпечкой в заведении.

Инструкция: Ребята, к нам сегодня обратился Карлсон. Вы знаете, что он большой сладкоежка. И его давней мечтой было открытие такого кафе, в котором посетители могли бы не просто полакомиться вкусными пирожными, но еще и купить их себе домой.

Но Карлсон не знает, с чего ему начать и очень просит вашей помощи. Поможем?

- Ребята, а как называется место, где готовят различные сладости? *(Кондитерская)*

- Значит, мы с вами будем готовить к открытию кафе-кондитерскую. Как мы назовем нашу кондитерскую? *(Предложения детей)*

- А кто знает, как устроено кафе-кондитерская? *(Там есть зал для посетителей и кухня для приготовления кондитерских изделий - цеха.)*

Знакомимся с нашим кафе.

1. Это зал приема посетителей, со столиками.

2. Это барная стойка. На ней большой ассортимент коктейлей: апельсиновый, вишневый, молочный, банановый, гранатовый.

3. Это помещение кухни, здесь работают повара-кондитеры. Здесь находится духовой шкаф для выпечки и плита, стол для приготовления и размещения различных кондитерских изделий.

- А как называется профессия людей, которые готовят пирожные, торты, печенье и другие сладости? *(Кондитеры)*

- А что значит шеф-повар? *(Это главный повар-кондитер, он дает указания, следит за выполнением работы, распределяет обязанности).*

- Кто сегодня будет шеф-поваром?

- Одному шеф-повару не справиться! Ему еще нужно 2 помощника - кондитеры.

(Выбираются шеф-повар и кондитеры. Если желающих много, то использовать жребий.)

- В наше кафе скоро придут первые посетители. А кроме шеф-повара и кондитеров в нашем кафе никого нет.

- Кто еще должен работать в кафе? *(Официанты, администратор, охранник.)*

- Мы же помним, что Карлсон хотел, чтобы кондитерские изделия посетители могли покупать на вынос? Значит, нам кто еще нужен? *(Буфетчица)*

- Предлагаю вам взять на себя роли администратора, официантов, охранника и буфетчицы. Но сначала давайте вспомним, чем занимаются люди этих профессий?

- Чем занимается администратор? *(Следит за порядком, встречает гостей).*

- Чем занимаются официанты? *(Знакомят посетителей с меню, принимают заказы и выполняют их.)*

- Чем занимается охранник? *(Следит за порядком в зале).*

(Роли распределяются по желанию детей. Если желающих на одну роль много, то можно использовать жребий. Остальные дети берут на себя роль посетителей кафе и покупателей.)

- Пока посетители не подошли, подготовимся к приему гостей. *(Работники кафе надевают спецодежду, занимают свои места. Включается тихая спокойная музыка.)*

Организуется взаимодействие детей в соответствии со взятыми на себя ролями:

Администратор встречает гостей на входе и провожает за столики, следит, чтобы гостям было уютно и хорошо.

Официант, соблюдая правила этикета, общается с посетителями, сервирует стол, подает посетителям меню, принимает заказ, передает заказ на кухню, ставит все заказанное на поднос, аккуратно подает посетителю, красиво расставляет на столе, интересуются, нужно ли что-то еще дополнительно.

Кондитеры изготавливают кондитерские изделия в соответствии с ассортиментом кондитерской и по мере уменьшения каких-либо позиций меню, ставят на поднос. Шеф-повар участвует в приготовлении и координирует работу кондитеров.

Посетители кафе-кондитерской взаимодействуют с администратором, официантом, буфетчицей (при желании купить кондитерские изделия на вынос). Делают заказ официанту, благодарят, просят расчет, оставляют чаевые и т.д.

Буфетчица готовит витрину, взаимодействует с покупателями, упаковывает выбранные кондитерские изделия, производит расчет.

Охранник следит за порядком в зале, реагирует на возникающие конфликтные ситуации.

Взрослый создает проблемные ситуации для детей, направленные на согласованные действия и выполнение правил, заданных в игре характером ролей.

Примерные проблемные ситуации (детям предлагается разыграть ряд ситуаций):

1. *У твоего друга не получается правильно сервировать стол. Что ты будешь делать?*
2. *Открылась линия самообслуживания, и посетители могут собрать десерт самостоятельно.*
3. *Объявлен конкурс на самую красивую витрину буфета. Как красиво расположить товар на витрине?*
4. *В кафе пришла мама с маленьким ребенком. Какой десерт ему предложить?*

Итог.

Вот и подошел к концу первый день работы кафе-кондитерской. Вы замечательно потрудились и справились со своими ролями. Вам понравилась игра? Что понравилось больше всего?

И так, наше кафе закрывается. После закрытия проводим уборку, а завтра, если вы захотите, двери нашего кафе снова откроются для посетителей.

ЦИКЛОГРАММА ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЛЯ ДЕТЕЙ ОТ 6 ДО 7 ЛЕТ
Модуль «Кафе/ Пекарня/ Кондитерская»

Содержание	Формы работы	6–7 лет	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Первая половина дня							
Утренний прием детей, игры, самостоятельная деятельность	Дидактические игры и упражнения, подвижные сюжетные игры	7.00-8.30		Дидактическая игра «Пекарь»	Дидактическая игра «Поварской колпак»	Дидактическая игра «Кто чем занимается»	Сюжетная игра «Кафе»
Игры, подготовка к занятиям	Детский совет	9.00-9.15	Детский совет «Что мы знаем о том, кто работает в кафе»	Детский совет «Кафе/пекарня/кондитерская»	Детский совет «Как хлеб к нам на стол пришел?»	Дидактическая игра «Что сделано из муки?»	Дидактическая игра «Правда и ложь»
Занятия	Занятие (1 раз) Часть занятия (развитие речи, продуктивные виды деятельности) (1 раз); Чтение художественной литературы	9.15-10.15	Занятие «В мире профессий. Поварское дело»	Занятие «В мире профессий»	Встреча с пекарем, экскурсия на кухню детского сада. Рисование «Хлеб всему голова»	Чтение художественной литературы о профессиях повар, кондитер, пекарь	Аппликация «Пицца»
Подготовка к прогулке, прогулка, возвращение с прогулки	Игры с правилами и творческие игры	10.15-12.00	Дидактическая игра «Самовар»	Дидактическая игра «Создай меню»	Дидактическая игра «Блины»	Подвижная игра «Официанты»	Подвижная игра «Пирог»
Вторая половина дня							
Игры, самостоятельная деятельность детей	Клубный час Игровые профессиональные пробы Сюжетно-ролевая игра «Кафе/ кондитерская»	16.00-17.00	Игровая профессиональная проба «В кафе отмечаем день рождения»	Игровая профессиональная проба «Презентация кондитерского изделия»	Виртуальная экскурсия «ОАО «Курск-хлеб», АО «Конти-рус»	Клубный час «Кафе для друзей»	Час портфолио «Что я узнал о профессиях повар, пекарь, кондитер, официант»

ЗАНЯТИЯ

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ «В МИРЕ ПРОФЕССИЙ. ПОВАРСКОЕ ДЕЛО».

ОО «Познавательное развитие»

Цель: формирование у детей системных представлений об отрасли общественного питания, видах труда взрослых, связанных с удовлетворением потребностей людей, общества и государства.

Задачи:

Образовательные:

- расширить представления детей о профессиональных действиях повара, классификациях поваров.
- обобщить знания детей о предметах-помощниках, предметах бытовой техники, облегчающих труд повара;
- формировать представление о труде как ценности общества, о разнообразии и взаимосвязи видов труда и профессий;
- обогащать словарь по теме;

Развивающие:

- развивать умение устанавливать взаимосвязи, делать выводы;
- развивать связную речь;

Воспитательные:

- воспитывать интерес и уважение к профессии повара;
- воспитывать ценностное отношение к труду взрослых;
- воспитывать дружелюбие, умение работать совместно, помогать друг другу, договариваться.

Материалы:

- Набор с изображениями повара и предметов, нужных повару (ложка, вилка, нож, сковородка, кастрюля, половник, мясорубка и др.);
- Наборы для дидактической игры «Шеф-повар» по количеству детей («Технологические карты» приготовления разных блюд. Блюда-основы (изображения тарелок), мелкие изображения продуктов);
- Грустные и веселые смайлики по количеству детей.

Ход занятия:

Вводная часть

- Здравствуйте ребята. Сегодня мы с вами продолжим узнавать новое и интересное о профессиях.
- Что такое профессия? *(Ответы детей)*
- Профессия – это труд, которому человек посвящает свою жизнь. Профессия означает: дело, работа, занятие. Люди работают тем, кем им нравится работать, занимаются тем, что у них лучше получается.
- На свете есть много профессий. Назовите профессии, которые вы знаете. *(Ответы детей)*
- Сегодня мы поговорим о профессии, с которой вы знакомы.

Основная часть. *(Детям предлагается изображение повара.)*

- Ребята, скажите, кто это? *(Ответы детей)*
- Может, это врач? Он в белом халате... *(Ответы детей)*
- Как вы догадались, что это повар? *(Ответы детей)*
- Ребята, так чем же занимается повар? *(Ответы детей)*
- Повар – это человек, профессией которого является приготовление пищи. У нас в детском саду есть повар? *(Ответы детей)*
- Какие блюда он для вас готовит? *(Ответы детей)*
- А дома кто для вас готовит? *(Ответы детей)*

- А маму и бабушку можно назвать поварами? *(Ответы детей)*
- Мама и бабушка тоже готовят каждый день и очень вкусно. Но на самом деле готовить – это не простое занятие. Бабушки и мамы варят небольшую кастрюлю супа на семью из нескольких человек, а вот повар в нашем детском саду варит для вас в огромных кастрюлях целых 200 порций вкусного супа. А еще готовит вторые блюда и напитки.
- Может быть, мы обойдемся в саду и без повара? Почему? *(Ответы детей.)*
- Как выдумаете, это сложная работа? Почему? *(Ответы детей.)*
- Да, ребята, эта работа сложная и очень ответственная! Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся в специальных учебных заведениях: училищах, колледжах.
- Как называются ваши любимы блюда и из каких продуктов их готовят? *(Ответы детей.)*

Речевая игра «Что из чего» (с мячом)

Педагог дает образец: каша из риса – рисовая каша.

Далее дети образуют самостоятельно: суп с вермишелью – вермишелевый суп, котлеты из курицы – куриные котлеты и т.д.

- Ребята, для того чтобы приготовить еду, повару нужно много разных продуктов: фрукты, овощи, мясо, рыба, молочные продукты, крупы, мука и многие другие... Как же они попадают на кухню? *(Предположения детей. Педагог дополняет и обобщает ответы детей о взаимосвязи работы повара с другими профессиями).*

Физкультминутка

Посмотри на поварят,	<i>(Строимся в шеренгу)</i>
Все мы встали дружно в ряд!	
Приготовить все мы можем.	<i>(Хлопаем в ладоши над головой.)</i>
Приходите к нам — поможем!	
Можем с полки ложку взять	<i>(Тянемся вверх.)</i>
Можем суп наш размешать	<i>(Вращение рукой.)</i>
Можем резать булку ловко	<i>(Движение рукой вперед-назад.)</i>
Можем натереть морковку	<i>(Соответствующее имитационное движение.)</i>
Ой, спасибо, поварята!	<i>(Хлопаем.)</i>
Очень рады все ребята!	

- Ребята, а хотите узнать, как появилась профессия повара?

- Древний человек не готовил себе еду. Все, что он находил и собирал, он ел сырым. Так происходило потому, что он не знал способа приготовления пищи и не умел добывать огонь. И когда он научился разводить костер, использовал он огонь сначала только для получения тепла и отпугивания животных. Вероятно, какое-то из добытых животных было брошено после охоты около углей. Через какое-то время человек увидел, что мясо потемнело, но оно понравилось ему больше, чем сырое. Так он догадался, что пища становится лучше при приготовлении.

Посуды тогда не было, и поэтому первобытный человек готовил пищу на горячих камнях вокруг открытого огня.

Первой плитой для древних поваров стала выложенная камнями яма с тлеющими углями. Древние повара накрывали яму шкурами, и пища готовилась в ней, как в большой кастрюле с крышкой.

Прошло время, и человек научился делать первые примитивные кастрюли и чайники. Для этого брали корзину, обмазывали ее глиной и давали ей засохнуть и затвердеть. В этих кастрюлях на огне, с водой и без нее можно было приготовить еду для всех.

Так в древнем обществе появилась новая профессия – повар.

- Сейчас у повара есть целое помещение, в котором он работает. Как оно называется? *(Кухня)*

- На кухне у повара есть много приспособлений, кухонных принадлежностей, которые нужны ему для работы.

Предлагаю поиграть в игру «Что нужно повару для работы».

(Детям предлагаются изображения предметов (или игрушечные) Необходимо выбрать нужные и рассказать, для чего они нужны.)

- Ребята, мы с вами обратили внимание, что повар в специальной одежде: халате, фартуке, колпаке. А для чего они ему нужны? *(Ответы детей.)*

- Работа повара требует чистоты во всем. Чтобы еда была безопасной и в нее не попали ворсинки с одежды и волосы, повар переодевается в специальный халат и надевает на голову колпак. А еще он обязательно моет руки, чтобы никакие микробы не попали в еду!

- На кухне у повара много дел. Ему нужно приготовить еду на большое количество человек. Один он не справится. Поэтому на кухне у него есть помощники: мойщик посуды, кухонный рабочий. Как вы думаете, какую работу они выполняют? Как помогают повару? *(Педагог уточняет работы, выполняемые помощниками повара.)*

- А иногда, когда кафе или столовая большие, бывает и так, что на одной кухне работает сразу несколько поваров. Один из них главный повар. Кто-нибудь знает, как он называется? *(Шеф-повар.)*

- Шеф-повар регулирует все процессы на кухне и следит за тем, чтобы все выполнялось слаженно и вовремя.

- Сегодня на занятии вы назвали много разных блюд. Каждое блюдо готовится по определенному рецепту. А кто же придумывает эти рецепты? *(Ответы детей.)*

- Рецепты блюд разрабатывает повар-технолог. Он учитывает, как продукты сочетаются между собой и сколько их нужно добавить, чтобы блюдо получилось вкусным. А разработанный рецепт блюда записывают в технологической карте. *(Показывает образец технологической карты.)*

Дидактическая игра «Шеф-повар»

Сейчас вы все превратитесь в шеф-поваров. Для вас повар-технолог разработал технологические карты приготовления разных блюд. Ваша задача, ориентируясь на технологическую карту, «приготовить» свое блюдо. Будьте внимательны! Нужно добавить ингредиенты строго в соответствии с рецептом. В этом вам помогут цифры рядом с продуктами. *(Проговорить на основе одного из рецептов (1-2 ингредиента), как добавить нужное количество продуктов)*

Каждый ребенок вытягивает карту с изображением рецепта приготовления блюда и мелкие изображения продуктов. Чтобы добавить нужное количество ингредиентов, нужно соотнести количество ингредиентов блюд с цифрами, разложив игровые карточки на основы блюд.

- Ребята, проверьте друг у друга, правильно ли приготовлено блюдо!

- Вот какая интересная работа у повара!

Итог занятия и рефлексия.

- О какой профессии мы с вами сегодня говорили на занятии? *(Ответы детей)*

- Что вас удивило или заинтересовало в профессии повара?

- Кто разрабатывает рецепты блюд?

- Как вы думаете, нужна ли профессия повара?

- Если вам понравилось сегодняшнее занятие, возьмите улыбающийся смайлик, а если не понравилось – грустный! Покажите, какие смайлики вы выбрали.

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ «В МИРЕ ПРОФЕССИЙ», ОО «Речевое развитие» (ЧАСТЬ ЗАНЯТИЯ)

Цель: формирование у детей системных представлений труде кондитера, его значении для людей, общества и государства

Задачи:

- Расширять представление о структуре трудовой деятельности кондитера: цель (изготовление кондитерских изделий), материал (сырье и полуфабрикаты для получения

кондитерских изделий), инструменты и специальная одежда, трудовые действия (проверка наличия запасов сырья и полуфабрикатов, необходимых для изготовления кондитерской продукции).

- Формировать представления о сотрудничестве кондитера с другими людьми и взаимосвязи с отраслями (сельское хозяйство, транспорт, машиностроение, здравоохранение и др.)
- Знакомить с кондитерскими производствами Курской области.

Ход занятия:

Здравствуйте, ребята! Чтобы понять, о чем будет занятие. Попробуйте отгадать загадки.

Любят детки всей планеты
Маленькую сладость эту.
Не смотря на все запреты
Малыши едят...(конфеты)

Бисквит, слоями сложенный,
Это вкусное... (Пирожное)

В праздник я приду ко всем,
Я большой и сладкий.
Есть во мне орешки, крем,
Сливки, шоколадки. (Торт)

- Ребята, человек какой профессии занимается сладостями? (Ответы детей.)

- Верно, кондитер! А вы любите сладости? А может кто-то из вас вырастет и станет поваром-кондитером.

- А как пахнут кондитерские изделия? Давайте понюхаем. Сделайте вдох носом, а на выдохе произнесите «ах». Какой приятный запах!

Интересно, хорошо ли вы знаете, кто работает в кондитерской. По очереди один из вас смотрит на картинку и описывает, в чем заключается работа данного человека. А остальные должны догадаться, что это за профессия и как она связана с кондитерским делом. (Воспитатель показывает иллюстрации с изображением официанта, продавца, хлебороба, водителя и др.)

Молодцы, отлично у вас получилось отгадать. Кто же работает в кондитерской, а кто не работает в кондитерской, но без людей этих профессий кондитер не смог бы делать свою вкусную продукцию.

Кондитер – это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, вафли, пряники. Профессия кондитер очень интересная, творческая, и в то же время очень сложная, требует много терпения. У кондитера, как и у повара, есть специальная одежда, которую он обязательно надевает перед работой.

А зачем кондитеру специальная одежда? Может быть, кто-то из вас знает, как она называется? (Ответы детей.)

Физкультминутка

Испечем бисквит мы пышный,
(встали на цыпочки, потянули руки вверх и развели в стороны)

Он получился отличный!
(руки вперед, показываем жест, обозначающий, что все у нас хорошо)

А теперь, давайте смело
(шаг на месте, вокруг себя)

Превратим его в шедевр!
(шаг на месте, вокруг себя)

Тортик мы украсить можем,
(развели руки в стороны)

Здесь мы вишенку положим *(протянули ручки, с наклоном корпуса, вперед)*
Кремом мы оформим бок, *(руки в бок, и наклонные движения влево, вправо)*
Всем спасибо, кто помог! *(поклонились до земли)*

- Остаемся на своих местах, сейчас сядет тот, кто назовет кондитерское изделие. Повторяться нельзя.

Повара-кондитеры готовят очень вкусные сладости. Давайте вспомним, какие начинки могут быть в кондитерских изделиях.

Малина – дети *(малиновая)*

Ежевика - *(ежевичная)*

Смородина - *(смородиновая)*

Груша - *(грушевая)*

Лимон - *(лимонная)*

- В городе Курске есть большая фабрика, на которой производят сладости «Конти – рус». Давайте посмотрим, как она работает *(видеоэкскурсия)*.

- Как здорово! Кондитер приготовил сладости, давайте посчитаем их! *(Речевые игры на основе тематической наглядности «Сосчитай сколько» (дети считают конфеты, торты и др.)*

- Скажите, пожалуйста, интересное было занятие? Что мы с вами делали? Кто такой кондитер? Кто работает в кондитерском магазине. Что делают на кондитерской фабрике «Конти – Рус»? Спасибо! Вы молодцы!

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ «ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА»,

ОО «Художественно-эстетическое развитие»

(фрагмент занятия по рисованию)

Задачи:

Образовательные: продолжить знакомить детей с натюрмортом. Повторить понятие «натюрморт». Вызывать эмоциональный отклик на выразительный художественный образ натюрморта с хлебом. Подводить к пониманию образа, выделению некоторых средств выразительности (композиция, цветовая гамма, многообразие форм, передача фактуры). Совершенствовать технику рисования гуашью, продолжить знакомить детей с тёплыми и холодными цветами.

Развивающие: развивать видение эстетической красоты в натюрморте, творческий подход к работе, мелкую моторику пальцев рук.

Воспитательные: воспитывать уважение к людям, создающим хлеб, вызвать желание восхищаться результатом их труда.

Материалы и оборудования:

Демонстрационный материал: хлебобулочные изделия для рассматривания и дидактического упражнения «Составь красиво натюрморт».

Материалы: бумага, гуашь, палитры, кисти, стаканчики с водой, салфетки.

Методические ресурсы:

К. Маковский «Крестьянский обед во время жатвы», В. Стожаров «Натюрморт с хлебом», И. Машков «Снедь Московская. Хлебы».

Стихотворение о хлебе В. Воронько, С. Погореловского.

Русские народные мелодии.

Ход занятия

Вводная часть.

Вот и лето пролетело,

Тянет холодом с реки.

Рожь поспела, пожелтела,

Наклонила колоски.

Два комбайна в поле ходят

Взад-вперёд, из края в край.

Жнут-молотят, жнут-молотят,
Убирают урожай.
Утром рожь стеной стояла,
К ночи ржи как не бывало,
Только село солнышко,
Опустело зёрнышко.

В. Воронько

- О чем говорится в стихотворении? Какой урожай собирают? (*Ответы детей.*)
- После того, как зерно убрали с полей, что с ним делают? (*Ответы детей.*)
- Зерно перемалывают и получают муку. Из пшеницы какую муку получают? (*Пшеничную.*)
- Из ржи какая получается мука? (*Ржаная.*)
- Что делают из муки? (*Ответы детей.*)
- Ребята, как вы понимаете поговорку «Безхлеба – половина обеда»? (*Ответы детей.*)
- Во все времена люди очень уважительно относились к хлебу. Не даром ласково в народе говорят о хлебе «Хлеб-батюшка», ведь даже когда человек очень голоден, достаточно съесть краюшку хлеба от хлебного каравая – и он сразу будет сыт, появятся силы для дальнейшей работы.

- Послушайте, с какой любовью рассказал о хлебе поэт Сергей Погорельский.

Вот он – хлебушек душистый,
Вот он – теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье, наша сила,
В нем – чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
В нем – земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырем!

Рассматривание выставки репродукций картин: К. Маковский «Крестьянский обед во время жатвы», В. Стожаров «Натюрморт с хлебом», И. Машков «Снедь Московская. Хлебы».

- Что изображено на картинах? (*Ответы детей.*)
- Какая картина вам больше всего понравилась и почему? (*Ответы детей.*)
- Какие эмоции в вас вызывают эти картины? (*Ответы детей.*)
- Какие цвета использовали в этих картинах художники? Как думаете, почему? (*Ответы детей*)
- А как называется профессия человека, который печет хлеб? (*Пекарь.*)
- Что еще выпекает пекарь? (*Ответы детей.*)
- Как назвать одним словом все, что вы называли? (*Хлебобулочные изделия.*)
- Где работает пекарь? (*В пекарне, на хлебозаводе.*)
- Как вы думаете, какие продукты понадобятся пекарю для того, чтобы испечь хлеб? (*Ответы детей. Педагог обобщает.*)
- Из разной муки получается разный хлеб. Если мы его будем печь из пшеничной муки, то какой получится хлеб? (*Пшеничный.*)
- Правильно, пшеничный. Пшеничная мука белая, из нее выпекают сдобные сладкие булки и белые батоны.
- А если пекут хлеб из ржаной муки, то какой хлеб получим? (*Ответы детей.*)
- Из ржаной муки выпекают темный ржаной хлеб. А если смешивают пшеничную муку и ржаную? (*Ответы детей.*)

- Если смешать ржаную и пшеничную муку, то получится ржано-пшеничный хлеб. Его еще называют серым. Таким образом, смешивая в разных пропорциях различную муку, мы получим хлеб разный по цвету и вкусу.

- А от чего еще зависит вкус хлеба? Какие добавки могут быть в хлебе? *(Ответы детей.)*

- В хлеб добавляют различные семена: семечки подсолнечника и тыквенные семечки, кунжут, льняное семя. Добавляют тмин, кориандр и другие пряности. Благодаря этим добавкам хлеб получается еще более сытным и ароматным.

- Ребята, как вы думаете, человек какой профессии придумывает рецепты новых сортов хлеба и доводит эти рецепты до совершенства, чтобы хлеб по этому рецепту всегда получался вкусным? *(Технолог пекарного производства.)*

- Правильно, технолог разрабатывает новые технологии приготовления хлеба. Сейчас существует очень много видов хлеба. Каждый человек может подобрать хлеб на свой вкус.

- Как вы думаете, нужна ли профессия пекаря? Может, можно и без нее обойтись? *(Ответы детей. Педагог обобщает и подводит итог.)*

Предлагаю вам сегодня побыть пекарями и «испечь» хлеб.

Практическая часть.

Педагог предлагает детям нарисовать красивый натюрморт из хлебобулочных изделий.

Предварительно проводится дидактическое упражнение «Составь красиво натюрморт», целью которого является формирование умения красиво располагать детали натюрморта на столе.

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ «ПИЦЦА».

ОО «Художественно-эстетическое развитие» (аппликация)

Цель. Обогащение знаний детей о разнообразии профессии повара, создание сюжетной аппликации.

Задачи:

Образовательные:

- учить детей создавать сюжетную аппликацию, делать из квадрата круг, разрезать круг по диагонали путем сложения его пополам;
- формировать обобщенное понятие «профессия», обогащать активный словарь терминами: пиццайоло, колпак;

Развивающие:

- развивать творческие способности детей, художественный вкус;
- закреплять умение работать с ножницами и бумагой;

Воспитательные:

- воспитывать аккуратность, самостоятельность.

Предварительная работа: знакомство с профессией повара, кондитера, экскурсия на кухню детского сада, д/игра «Что нужно повару?», рассматривание иллюстраций, заучивание стихотворений, тематические физкультурминутки.

Материалы: квадрат бежевого или жёлтого цвета размером 20х20, ножницы, цветная бумага, клей-карандаш, клеенки, салфетки, образец изображения пиццы или муляж.

Ход занятия

Водная часть.

- Ребята, скажите, пожалуйста, кто такой повар? *(Ответы детей.)*

- Кто из вас был в «Пиццерии»? Что там готовят? Вам нравится пицца? А дома вам мамы готовят её? *(Ответы детей.)*

- Послушайте стихотворение.

Мы с мамой вместе

Поставим тесто.

Как тесто поспело,
 Взялись мы за дело:
 Катаем лепешку –
 Большую, как плошка.
 На эту лепешку
 Всего понемножку:
 Огурчик соленый,
 Укропчик зелёный,
 Колбаски кружочки.
 Из бочки- грибочки,
 Посыплем петрушку,
 И сырную стружку,
 И лука колечки,
 И... в жаркую печку!
 На стол накрываем,
 Минутки считаем –
 Отличная пицца
 Должна получиться!

Ващенкова О.

Основная часть.

Воспитатель. Ребята, мы сегодня тоже будем «готовить» пиццу, только из бумаги. Но сначала я вам расскажу про повара, который готовит пиццу.

- Эта профессия имеет очень интересное название. Может, кто-то знает, как называют повара, который готовит пиццу? (Ответы детей)

- Его называют пиццайоло. Пиццу любят все люди по всему миру. Пиццайоло замешивает и раскатывает тесто, изготавливает соусы, подбирает начинки, выпекает пиццы. Настоящий пиццайоло не использует скалку для раскатывания теста. Чтобы сделать тесто тонким, он его подкидывает в воздух и крутит. Представляете, каким ловким должен быть такой человек?

- Пиццу очень любят и взрослые, и дети. Пиццы бывают разными. И по-разному называются в зависимости от начинки. Какие начинки могут быть у пиццы? (Ответы детей)

Предлагаю поиграть.

Дидактическая игра «Что положим в пиццу?»

Воспитатель. Если продукт можно положить в пиццу, то говорите «Да», если продукт в пиццу не кладут – «Нет». (Молоко, сладкий перец, соль, мясо, сыр, макароны, помидоры, колбаса, грибы, оливки, майонез, селедка, чеснок, картофель, йогурт, кетчуп, сахар, конфеты).

- Ребята, вы замечали, на сколько кусков обычно разрезают пиццу в пиццерии? (на 8 частей)

Воспитатель. Молодцы, ребята! Перед изготовлением «пиццы» сделаем веселую пальчиковую гимнастику.

Пальчиковая гимнастика

Повар готовил обед	(ребром ладони стучат по столу)
А тут отключился свет.	(хватательные движения пальцами рук)
Повар леща берёт	
И опускает в компот,	(развести пальцы в стороны)
Бросает в котел поленья,	(ребром одной руки бьёт о ладонь другой)
В печку кладёт варенье,	(вращение кистью)
Мешает суп кочерёжкой,	
Угли бьёт поварешкой,	(друг о друга бьём кулачками)
Сахар сыплет в бульон,	(сыплем пальчиками сахар)

И очень доволен он! *(разводим руки в стороны).*

- А теперь будем делать пиццу из бумаги. Давайте напомним о технике безопасности во время работы с ножницами. *(Дети отвечают.)*

1. Делаем заготовку – коржик для нашей пиццы. Для этого превращаем большой квадрат в круг, закруглив ему углы.
2. Готовим ингредиенты для начинки: из белой бумаги, сложенной пополам, по нарисованному контуру вырезаем дольки грибов – шампиньонов, из красной бумаги вырезаем кружочки колбасы, сверху приклеиваем маленькие белые кружочки. Из чёрной бумаги – небольшие кружочки маслины, стружка из желтой бумаги – сыр, из кругов красного цвета, разрезанных пополам, сделаем помидоры, приклеим маленькие жёлтые семечки.
3. Аккуратно складываем пиццу и смотрим, чтобы все ингредиенты хорошо держались на вашей основе.

(Во время работы воспитатель оказывает детям помощь, если они испытывают затруднения).

Итог занятия.

Воспитатель. О ком мы сегодня говорили? Какое блюдо готовили? Что положили в пиццу? *(Ответы детей.)*

- Все сегодня старались и сделали красивые пиццы. После занятия организуем выставку ваших работ. А сейчас занятие подошло к концу, убираем свои рабочие места.

ТЕМАТИЧЕСКИЙ ДЕТСКИЙ СОВЕТ К МОДУЛЮ «КАФЕ/ ПЕКАРНЯ/ КОНДИТЕРСКАЯ»

Цель: создать эмоциональный настрой на весь день; создать условия для межличностного и познавательно-делового общения детей и взрослых.

Задачи: формировать умение детей делать выбор, планировать собственную деятельность, формулировать суждения, аргументировать высказывания, отстаивать свою точку зрения, выбирать из личного опыта наиболее значимые, интересные события, рассказывать о них кратко, но последовательно и логично. Развивать навыки культурного общения.

Ход «Детского совета»

Утро

Воспитатель подает характерный звуковой сигнал детям: «Всех друзей и всех подруг я зову собраться в круг! Раз, два, три! Круг пошире собери!»

Приветствие

Собрались все дети в круг
Я твой друг, и ты мой друг.
Крепко за руки возьмемся
И друг другу улыбнемся.

- Я улыбнусь вам, а вы улыбнитесь друг другу. Чтобы у нас весь день было хорошее настроение.

- Доброе утро, ребята! Я очень рада всех вас видеть.

- Давайте по нашей традиции начнем наш Детский совет с приветствия.

«Солнечные лучики»

Протянуть руки вперед и соединить их в центре круга.

Тихо постоять, пытаясь почувствовать себя теплым солнечным лучиком.

Мы все дружные ребята,

Мы ребята – дошколята.

Никого в беде не бросим,

Не отнимем, а попросим.
Никого не обижаем.
Как заботиться – мы знаем.
Пусть всем будет хорошо
Будет радостно, светло!

Обмен новостями.

- Ребята, мы с вами не виделись целый вечер и ночь. Кто хотел бы поделиться своими новостями?

- Ребята, напомните правило обмена новостями. *(Ответы детей. Если ребенок хочет поделиться новостями – берет условный предмет (кубик, игрушка и т.д.), если он не хочет быть рассказчиком, а хочет быть в качестве слушателя, то не берет.)*

Далее происходит обмен новостями, педагог тактично регулирует длительность высказываний детей, чтобы обмен новостями не затянулся. После того, как все желающие высказались, педагог предлагает высказаться детям, которые отказались поделиться новостями, но не настаивает.

- Ребята, сегодня, придя в детский сад, я увидела конверт, в котором была загадка. Попробуем отгадать вместе?

Кто готовит щи, котлеты,
Борщ, пельмени, винегреты;
Варит каши и компоты,
Жарит в масле антрекоты,
Мнет толкушкою картошку,
Суп мешает поварешкой?
У него весёлый говор.
Называют его... *(повар)*

Актуализация знаний детей. Что мы знаем?

- Ребята, а что вы знаете о работе повара? *(Ответы детей)*

Что мы хотим узнать?

- Что бы вы еще хотели узнать о работе повара? *(Ответы детей фиксируются)*

Как нам найти ответ?

Спросить у родителей.

Спросить у воспитателей.

Спросить у людей соответствующих профессий.

Посмотреть в книгах, в Интернете.

- Отлично, ребята! Вы такие любознательные! Обязательно спросите у своих родителей и поделитесь с нами завтра на нашем Совете. Я тоже подготовлю ответы на ваши вопросы.

А пока предлагаю поиграть в игру «**Шеф-повар**» (проигрывается один-два раза, чтобы дети поняли суть игры для использования в дальнейшей самостоятельной деятельности)

Ход игры:

С помощью считалки или по взаимной договоренности назначается игрок («шеф-повар»), который выбирает технологическую карту блюда. Карта изучается совместно со вторым игроком, дети договариваются о том, кто какие продукты подбирает для блюда. Выбранные продукты гармонично размещаются на тарелке, подбираются украшения для блюда. Дети проверяют по карте правильность собранного блюда, при необходимости дополняют или исправляют его. Далее можно пригласить одного или несколько детей для эстетической оценки полученного блюда.)

- Как думаете, сложно быть поваром? *(Ответы детей)*

- Мы с вами будем продолжать знакомиться с профессией повара.

Презентация центров активности

- Хочу рассказать вам о центрах активности, которые будут сегодня работать:

В центре развития речи вы можете поиграть в игру «Скатерть-самобранка». Нужно составить как можно больше названий блюд из букв слова «скатерть-самобранка». Буквы можно брать в любом порядке и переставлять так, как вам захочется.

В центре математики вы можете продолжить игру «Шеф-повар» и сделать блюдо по имеющейся технологической карте или придумать блюдо и составить для него технологическую карту – побыть поваром-технологом. Помните, что нужно добавить ингредиенты строго в соответствии с рецептом. В этом вам помогут цифры рядом с продуктами.

В центре науки вы можете поиграть в игру «Что нужно повару для работы».

В центре творчества можно поработать с пластилином и смастерить различные люда: борщ в кастрюле, пиццу, фруктовый салат, яичницу – все, что сможете придумать. Также здесь вы можете поработать с раскрасками.

В центре книги, можете рассмотреть иллюстрации к произведениям, в которых упоминаются различные блюда, а кто умеет читать – тот и прочитать.

Также вы можете поиграть в сюжетно-ролевую игру «Кафе», распределив все роли между товарищами по игре.

Предлагаю вам сделать выбор, в каких центрах вы будете работать сегодня и разместить свои карточки на доске. А вечером на Совете расскажете, что у вас получилось! *(Дети на доске выбора определяют, в каком центре будут работать)*

- Есть ли у вас вопросы ко мне? Я готова ответить!

- Ребята, я желаю вам, чтобы в работе сегодня у вас все получалось, хорошего настроения вам. Удачного дня! Детский совет окончен!

Вечером

За 10-15 минут до окончания работы раздается сигнал, дети наводят порядок в центрах и собираются на месте группового сбора. Если у каждой группы уже работа закончена, то работа презентуется всем детям, если работа не закончена – предлагаем закончить позже, в течение дня.

С помощью атрибута – каждая группа подводит итог своей деятельности. При подведении итогов говорит только тот ребенок, у которого в руках атрибут.

Вопросы детям:

- Кто хочет рассказать о своей работе?
- Какие трудности ты встретил (а)?
- Что тебе удалось сделать сегодня?
- Получилось ли у тебя то, что ты задумал (а)?
- Как ты предполагаешь завершить работу?
- Планируешь ли ты продолжить начатую работу?
- Какой совет ты бы дал тому, кто решит завтра повторить твой план?

Итог (рефлексия)

- Ребята, вы очень старались, работали дружно. Какие красивые работы у вас получились, сколько нового вы узнали. Спасибо вам за вашу работу. Пришло время закрытия нашего совета.

КЛУБНЫЙ ЧАС НА ТЕМУ: «КАФЕ «ДЛЯ ДРУЗЕЙ»

Цель: поддержка детской инициативы в игровой деятельности с профориентационной направленностью.

Задачи:

Образовательные: расширить представления о дизайнерской, кондитерской профессии и профессии официанта и менеджера;

формировать умение проявлять инициативу в заботе об окружающих, с благодарностью относиться к помощи и знакам внимания;

способствовать формированию саморегуляции у детей;

Развивающие: продолжать развивать умения детей распределять роли в соответствии

с сюжетом игры; развивать стремление выражать свое отношение к происходящему, самостоятельно находить для этого различные речевые средства; развивать умения использовать атрибуты сюжетно – ролевой игры по назначению.

Воспитательные: воспитывать доброжелательность и доброжелательные взаимоотношения в игре; воспитывать у детей самостоятельность и ответственность; воспитывать дружеские отношения между детьми различного возраста, уважительное отношение к окружающим;

Тип клубного часа: деятельностный.

Предварительная работа: дискуссия, в процессе которой повторили правила «клубного часа»:

1. Говорить спокойно;
2. Ходить спокойно;
3. Быть вежливым и внимательным к взрослым и друг другу;
4. Не отнимать игрушки, материалы или инструменты у других детей, если они взяли их первыми;
5. Старшим ребятам помогать ребятам из младшей группы;
6. Начинать и заканчивать работу в центре по сигналу колокольчика;
7. Определение центров и выбор ведущих, в зависимости от интересов и умений детей.

Ход клубного часа:

Дети заходят в зал под музыку и выстраиваются в круг.

Воспитатель: здравствуйте, ребята! Вы любите дружить? (*Дети отвечают.*). Давайте с вами подружиться!

Собрались все дети в круг,

Я – твой друг и ты – мой друг.

Вместе за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся!

- Вот мы с вами подружались, а друзья часто устраивают чаепитие. Скажите, а где можно устроить чаепитие? (*Ответы детей.*)

- Вот мы с вами и пойдем сейчас в кафе. Ой, а я забыла, кафе то наше не работает. Что же нужно сделать, чтобы кафе функционировало? (*Ответы детей.*)

- У меня идея! Я позвоню менеджеру по подбору персонала!

Звонит, ведет разговор с Менеджером.

Воспитатель: Здравствуйте, помогите нам, пожалуйста, у нас не работает кафе. В нем все устарело и нет персонала.

Менеджер: Немедленно выезжаю!

Входит Менеджер.

Менеджер: Здравствуйте, мои друзья! Мне поступила заявка на восстановление кафе.

Воспитатель: Да, это я вам звонила.

Менеджер: О! Да, вам требуется помощь.

В личном доме, на работе,

На участке и в саду,

Каждый винтик, каждый болтик

Очень хочет жить в заботе,

Создавая красоту.

Как повесить лучше шторы?

Где поставить шифоньер?

Как украсить подоконник?

Кто подал бы нам пример!

Если ты построил дом

Кто бы всё расставил в нем?

(Дизайнер)

Менеджер: правильно, а вот и он.

Входит дизайнер.

Дизайнер: Здравствуйте, мои друзья, а вот и я.

Меня дизайнером зовут.

Цель моя – создать уют,

Чтобы было всем комфортно

Жить и радоваться тут.

Ведь я не просто дизайнер, а дизайнер интерьера.

Воспитатель: Да, здорово, но ведь для того, чтобы кафе заработало, нам нужен не только дизайнер интерьера. *(Дети говорят, какие еще специалисты требуются для открытия кафе).*

Менеджер: Конечно! В моей базе данных есть множество профессионалов. Сейчас мы их пригласим, но для начала отгадайте загадки.

Менеджер:

1. Он в сладком цехе день трудился,

Итог десертный получился –

Эклеры, кекс, «Наполеон».

Теперь подумай, кто же он? *(Кондитер)*

2. Он в кафе подносы носит,

Принимает наш заказ,

Что желаете? Он спросит,

А потом обслужит нас.

Дайте скорее ответ на загадку,

Подскажите кто же это, ребята? *(Официант)*

Входят приглашенные специалисты. Кондитер и официант здороваются.

Менеджер: Давайте, дорогие коллеги, поможем восстановить кафе.

Кондитер и официант: Конечно, поможем! Сейчас мы разделимся на три группы. Каждый из вас выберет себе дело по душе.

Дизайнер: Одна группа будет в команде с кондитером, вторая группа с официантом, а третья группа со мной.

Распределяются на группы.

Воспитатель: А сейчас предлагаю вспомнить правила работы в коллективе. Подсказывайте мне, ребята!

- говорить спокойно;

- ходить спокойно;

- быть вежливым и внимательным к взрослым и друг другу;

- не отнимать игрушки или инструменты у других детей, если они взяли их первыми;

- старшим ребятам помогать ребятам из младшей группы;

- начинать и заканчивать работу в центре по звону колокольчика.

Ну что ж, начинаем!

Воспитатель: Все ребята определились, чем они будут сегодня заниматься. Поспешим! Но не забудьте, что по звону колокольчика мы собираемся в нашем кафе.

Дети и педагоги расходятся по клубным центрам и выполняют каждый свою работу.

Итоговый сбор

Через 20 – 30 минут все собираются. У дизайнера готова вывеска с названием кафе: «Для друзей». У официанта оригинальная сервировка столов кафе. У кондитера яблочный пирог. В кафе собираются все участники Клубного часа.

Менеджер встречает детей.

Менеджер: Вот мы и снова собрались в нашем кафе *(обращает внимание на обнов-*

лённое кафе, подводит итог клубного часа и проводит анализ проделанной работы)

Итог клубного часа.

Воспитатель спрашивает у детей, какая роль им понравилась, и, справились ли они с поставленной задачей. Что делали? Что понравилось, а что нет? Что нового сегодня узнали? В чем возникли затруднения? Идет обсуждение между всеми участниками игры.

Воспитатель вместе с детьми анализирует взаимоотношения в игре, спрашивает у детей, дружно ли они играли, всегда ли получалось договариваться.

Похвалить детей, которые отличились. Сказать детям, что все постарались, молодцы.

Воспитатель: Какие все молодцы! Как все красиво: Вывеска с названием кафе! У кондитеров очень ароматный и красивый яблочный пирог! А официанты нас порадовали оригинальной сервировкой стола! А теперь давайте устроим чаепитие!

После беседы все проходят за столы.

По окончании чаепития все благодарят друг друга.

ИГРОВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «В КАФЕ ОТМЕЧАЕМ ДЕНЬ РОЖДЕНИЯ»

Задача: формирование опыта организации игрового пространства «Кафе» для проведения детского дня рождения: подготовка зала, кухни, обслуживание во время проведения праздника.

Подготовка и реализация игровой профессиональной пробы.

Образ и роли. Администратор кафе, 2 официанта, шеф-повар, повар, 2 аниматора, гости. Сотрудники кафе вместе, договариваясь, должны подготовить кафе к детскому дню рождения.

Проблема. Как организовать работу кафе для проведения детского дня рождения.

Моделирование технологии.

Воображаемая ситуация: детям предлагается поиграть в кафе, в котором будет проходить детский день рождения.

Инструкция: Ребята, к нам поиграть пришла кукла Соня. Посмотрите, какая она нарядная! Почему? *(Дети высказывают предположения.)*

- У куклы сегодня день рождения. К ней придут гости, вас она тоже хотела бы пригласить, но только не знает куда.

(Дети высказывают предложения, куда можно пойти.)

- А вы бывали в кафе? *(Развернутые ответы детей. (Да, мы ходим в кафе, когда у кого-то день рождения или просто так.))*

- Кто знает, как устроено кафе? *(Ответы детей. (Там есть зал для посетителей и кухня для приготовления еды.))*

- Кто работает в зале? *(Ответы детей.)*

- Что делают официанты? *(Ответы детей.)*

- Кто еще работает в кафе? *(Ответы детей. (Шеф-повар и повар))*

- Где их рабочее место?

Ответы детей (На кухне)

- Что делают повара? *(Ответы детей)*

- Кто еще может быть в кафе, чтобы развлекать именинника и гостей во время праздника? *(Аниматор)*

Предлагается организовать кафе и придумать название.

Перед началом взрослый предлагает детям рассмотреть иллюстрации. Предлагается распределить роли поваров, администратора, официанта, аниматора, гостей. Если желающих на одну роль несколько, можно воспользоваться жребием.

- Роли выбраны: кто-то из вас работает в кафе, а кто-то гость, который придет на день рождения к кукле. Администратор кафе дает сотрудникам поручения. Сотрудники кафе должны подготовить свое рабочее место, чтобы открыть заведение: столики для посетителей, скатерти для столиков, украшения столиков, салфетки, посуда для сервировки, папки-меню,

фартуки для официантов, подносы, одежда для поваров, технологические карты.

- Ну вот, наше кафе готово к открытию.

Администратор встречает гостей на входе и провожает за столики, следит, чтобы гостям было уютно и хорошо.

Официант, соблюдая правила этикета, общается с посетителями, сервирует стол, учитывая тематику события, принимает заказ, говорит заказ на кухню, ставит все заказанное на поднос, аккуратно подает посетителю, красиво расставляет на столе.

Шеф-повар готовит коктейли, ставит изделия на поднос, презентует специальное блюдо для именинницы.

Аниматор развлекает детей, проводит конкурсы.

Гости дарят подарки, поздравляют именинницу.

Взрослый создает проблемные ситуации для ребенка, направленные на согласованные действия и выполнение правил, заданных в игре характером ролей.

Примерные проблемные ситуации (детям предлагается разыграть ряд ситуаций):

1. Два ребенка поссорились из-за несоблюдения правил в игре. Помири их.
2. Твоего друга не принимают в игру. Как ему помочь?
3. У твоего друга не получается правильно сервировать стол. Что ты будешь делать?

ИГРОВАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОБА «ПРЕЗЕНТАЦИЯ КОНДИТЕРСКОГО ИЗДЕЛИЯ»

Задача: формирование опыта организации презентации своего кондитерского изделия: разработка эскиза изделия, технологической карты, изготовление украшений изделия и украшение готовым декором, презентация торта и оформление портфолио.

Подготовка и реализация игровой профессиональной пробы.

Образ и роли. Кондитер, помощник кондитера, которые вместе, договариваясь, должны приготовить свое изделие и презентовать его.

Проблема. Какое кондитерское изделие приготовить и как презентовать его?

Моделирование технологии.

Воображаемая ситуация: детям предлагается поиграть в кондитеров, которым нужно приготовить и презентовать свое изделие.

Инструкция: «Ребята, сегодня мы получили афишу-приглашение из кондитерской «Сладкоежка». Здесь сегодня соберутся самые лучшие кондитеры и приготовят сладости. А самыми лучшими кондитерами будете Вы. Вам нужно распределиться по парам, кондитер и помощник кондитера, и договориться, какую сладость будете готовить, нарисовать ее, поделиться с продуктами и сделать технологическую карту, приготовить и украсить, а потом обязательно рассказать о своем десерте.» *Дети делятся по парам.*

Перед началом взрослый предлагает детям рассмотреть иллюстрации. По правилам игры один из детей должен быть кондитером, а другой помощником кондитера. Дошкольникам предлагается самостоятельно решить будут ли они вместе выполнять деятельность или распределят обязанности (разработка эскиза изделия, технологической карты, изготовление украшений изделия и украшение готовым декором, презентация торта). Дети не могут самостоятельно сделать выбор, взрослый предлагает им воспользоваться жребием: угадать, в какой руке спрятан жетон. В игре участвуют несколько пар детей. В конце проводится презентация своих изделий.

Актуализация полученных представлений и навыков в повседневной жизни. Взрослый создает проблемные ситуации для ребенка, направленные на согласованные действия и выполнение правил, заданных в игре характером ролей.

Примерные проблемные ситуации (детям предлагается разыграть ряд ситуаций):

1. Два ребенка поссорились из-за того, что не могут распределить обязанности между собой. Помири их.
2. У твоего друга не получается украсить изделие. Что ты будешь делать?

ВИРТУАЛЬНАЯ ЭКСКУРСИЯ НА АО «КОНТИ-РУС»

(План-конспект занятия)

Цель: формирование представлений детей о кондитерской фабрике как одном из ведущих предприятий региона.

Задачи:

Образовательные:

- познакомить с особенностями деятельности кондитерской фабрики;
- познакомить детей с технологией производства хлеба кондитерских изделий и конфет;
- формировать представления детей о многообразии профессий на кондитерской фабрике и трудовых обязанностях работников.

Развивающие:

- способствовать обогащению сюжетно-ролевых игр на производственную тематику;
- обогащать словарный запас детей производственными терминами.

Воспитательные:

- воспитывать у детей осознание ценности общественно-полезного труда, уважительного отношения к людям труда.

Ход занятия

Детям предлагается рассмотреть изображения или настоящие кондитерские изделия фабрики «Конти-рус».

- Ребята, как вы думаете, что объединяет все эти сладости? (*Ответы детей. Если дети не догадываются, что у них один производитель, обратить внимание детей на логотип бренда*).

Рассказ воспитателя о том, что у каждого предприятия есть свой узнаваемый логотип. Предложить рассмотреть логотип «Конти-рус».

- Какие еще сладости этой фабрики вы пробовали? Как называются? (*Ответы детей.*)

- Думаю, каждый ребенок хотел бы побывать на фабрике по производству сладостей.

И сегодня я предлагаю вам совершить виртуальную экскурсию на кондитерскую фабрику «Конти».

Педагог рассказывает детям о том, что в Курске целых две фабрики «Конти», одна из них на улице Радищева, неподалеку от драматического театра имени А.С. Пушкина, а вторая находится на выезде из города. (Рассказ сопровождается показом иллюстраций.)

Педагог обобщает рассказ детей об ассортименте продукции, выпускаемой на фабрике: конфеты, печенье, десерты, пирожные.

- Ребята, как вы думаете, почему все конфеты по вкусу получаются разными? (*Предположения детей.*)

Обобщающий рассказ педагога о том, что на фабрике есть кондитеры-технологи, которые разрабатывают рецептуру конфет, печенья, чтобы ассортимент продукции постоянно пополнялся, а продукция была вкусной.

Беседа о том, какие продукты необходимы для изготовления кондитерской продукции и конфет.

Дидактическая игра «Составь рецепт». Из предложенных ингредиентов-картинок ребята составляют технологическую карту нового продукта и дают ему название.

- Рецепты мы составили. А как же на фабрике происходит замес конфет? (*Предположения детей.*)

Рассказ педагога с показом иллюстраций или видео, знакомство с профессией изготовитель конфет.

- Шоколадная смесь готова. Что же с ней происходит дальше? А дальше она идет на конвейер для того, чтобы превратиться в конфету или шоколадку.

Рассказ педагога с показом иллюстраций или видео о том, как происходит процесс формовки конфет или шоколадок.

Экспериментальная деятельность. Предложить детям разлить растопленный шоко-

лад в фигурные формочки для льда (чтобы шоколад не застыл до начала эксперимента, необходимо поместить кондитерский шприц в пакет и опустить в горячую воду). Можно использовать различные добавки: изюм, орехи или цукаты.

- Мы с вами тоже разлили шоколад в формы. Как вы думаете, его уже можно есть? Почему? *(Нужно, чтобы остыл.)*

- На кондитерской фабрике шоколад тоже отправляют на охлаждение. Что же происходит с конфетами после того, как они остынут? *(Ответы детей.)*

- После того, как конфеты готовы, их отправляют на упаковку. Во что упаковывают конфеты? *(Обертки или складывают в коробки.)*

Рассказ педагога о том, как происходит процесс упаковки: ручной и автоматизированной. Спросить, как называют человека, который занимается упаковкой продукции, обсудить важность соблюдения гигиены всеми работниками фабрики от процесса замеса до упаковки готовой продукции.

- Конфеты упакованы. Но как же попадают сладости с фабрики в магазин? *(Ответы детей.)*

Педагог обобщает и уточняет представления детей о поставках продукции в магазины.

- Вот и попали сладости в магазин, где их могут приобрести покупатели.

- Мы с вами сегодня не только совершили экскурсию на фабрику, но и побыли изготовителями конфет.

- Что интересного вы узнали о производстве сладостей?

- Люди каких профессий работают на кондитерской фабрике?

- Как вы думаете их работа важная? Объясните, почему вы так считаете?

- Как вы думаете, достаточно ли времени прошло для того, чтобы наш шоколад превратился в конфеты? *(Проверяют, застыл ли шоколад.)*

- Я приглашаю вас на дегустацию конфет, которые у нас получились!

ВИРТУАЛЬНАЯ ЭКСКУРСИЯ НА ОАО «КУРСКХЛЕБ»

(План-конспект занятия)

Цель: формирование представлений детей о хлебозаводе как одном из ведущих предприятий региона.

Задачи:

Образовательные:

- познакомить с особенностями деятельности хлебозавода;
- познакомить детей с технологией производства хлеба и хлебобулочных изделий;
- формировать представления детей о многообразии профессий на хлебозаводе и трудовых обязанностях работников.

Развивающие:

- способствовать обогащению сюжетно-ролевых игр на производственную тематику;
- обогащать словарный запас детей производственными терминами.

Воспитательные:

- воспитывать у детей осознание ценности общественно-полезного труда, уважительного отношения к людям труда.

Ход занятия

- Ребята, отгадайте загадку.

На одном большом заводе,

Он - и не кирпичный вроде,

В огнедышащей печи

Выпекают кирпичи.

Я кирпич купил в обед,

Ведь к обеду нужен ...*(Хлеб)*

- Как называется завод, на котором выпекают хлеб? *(Хлебозавод.)*

- Производство хлеба – очень интересный процесс. Предлагаю сегодня совершить виртуальную экскурсию на хлебозавод и узнать, как же хлеб попадает нам на стол.

- Ребята, а вы знаете, у нас в городе есть хлебозавод? *(Ответы детей.)*

- У нас в городе два больших хлебозавода: «Курскхлеб» - он находится на Московской площади и «Проект «Свежий хлеб» - на Пучковке. Мы с вами сегодня поговорим о хлебоза-
воде «Курскхлеб». Это старейший из действующих хлебопекарных предприятий Курской об-
ласти. Свою работу он начал в марте 1941 года, незадолго до начала Великой Отечественной
войны и работает по сегодняшний день. Каждый житель города знаком с продукцией хлебо-
завода.

- Какое название имеет хлеб, который вы когда-то пробовали или который вам нравит-
ся? *(Ответы детей.)*

- «Сеймский», «Дарницкий», «Слободской», «Коренской»... А почему же такие похо-
жие между собой «кирпичики» хлеба имеют разное название? *(Предположения детей.)*

*Педагог рассказывает детям, что хлеб отличается друг от друга по составу ингре-
диентов и их пропорциям, по способу замеса (опарный, безопарный, заварной и т.д.), по
форме, по использованию различных наполнителей.*

*Предлагает рассмотреть настоящий хлеб нескольких видов, ощутить аромат хлеба,
попробовать на вкус.*

- Что добавляют в хлеб, чтобы он стал еще более вкусным и ароматным? *(Семена и
семечки, изюм, курагу, пряности.)*

- Какая продукция, помимо хлеба выпускается на Хлебозаводе? *(Ответы детей. Пе-
дагог обобщает.)*

- Как называется профессия человека, который выпекает хлеб? *(Пекарь)*

- Вы уже знаете, как называется профессия человека, который разрабатывает новые
рецепты. Как будет называться профессия человека, который разрабатывает новые рецепты
хлеба? *(Технолог пекарного производства.)*

- Как же хлеб приходит к нам на стол? Как вы думаете, что нужно сделать сначала?
(Замесить тесто)

Дидактическая игра «Печем хлеб»

По технологической карте нужно подобрать ингредиенты для хлеба: на карточке с ре-
цептом нарисованы изображения ингредиентов, а рядом числом обозначено их количество,
например, нарисовано яйцо, а рядом стоит цифра «2». Это значит, что необходимо взять яйца
в количестве двух штук. Среди предложенных картинок-ингредиентов ребенок находит нуж-
ные и располагает на технологической карте.

*В процессе игры уточняется, что есть хлеб белый (пшеничный), есть ржаной, а есть
ржано-пшеничный в зависимости от вида муки, из которой его пекут.*

- И так ингредиенты для хлеба мы подобрали. Но вы представляете, сколько теста
нужно замесить, чтобы испечь хлеб для всех жителей Курска и даже всей Курской области?
Как вы думаете, под силу это сделать человеку?

*Рассказ педагога о замесе теста на заводе (с демонстрацией иллюстраций или ви-
део).*

- Может, кто-то знает. Как называется профессия человека, который контролирует
процесс теста и работает с автоматизированными линиями? *(Тестовод.)*

- После того, как тесто замесили, что происходит с ним дальше? *(Предположения де-
тей.)*

*Педагог рассказывает детям о том, что тесто или заливают в формы – и тогда мы
получаем «кирпичики», или формуют вручную: круглый хлеб, батоны, крендели, витушки,
«Ромашки» и т.д. (Рассказ сопровождается иллюстрациями или видео.)*

- После этого заготовки отправляют в печи. Они огромные, чтобы в них поместилось
много заготовок.

- И вот хлеб испечен. Что же происходит с ним дальше? *(Ответы детей.)*

Педагог обобщает ответы детей. Уточняет, как происходит упаковка и доставка хлеба. Знакомит с профессиями упаковщик (упаковывает хлеб) и менеджер (занимается организацией производства и продажи хлеба).

- В начале занятия мы сами говорили, что у нас в городе два хлебозавода. Как же понять, что хлеб, который вы купили, испекли на хлебозаводе «Курскхлеб»? *(Ответы детей.)*
(Сравнение логотипов брендов.)

- Как вы думаете, важна ли работа тех людей, которые трудятся на заводе? Почему?

- Какими качествами они должны обладать?

- Что заинтересовало вас в процессе производства хлеба?

- Вы узнали, как приходит к нам на стол хлеб, а теперь предлагаю вам «открыть» свою пекарню.

Сюжетно-ролевая игра «Пекарня».

ИГРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 5–7 ЛЕТ

Подвижная игра «Самовар»

Цель: развивать двигательную активность, умение выполнять правила.

Задачи:

- упражнять детей в беге условиях;
- обогащать словарный запас детей;
- развивать кругозор, любознательность, умение взаимодействовать друг с другом;
- развивать интерес к подвижным играм, желание в них играть;
- воспитывать у детей в играх чувства взаимопомощи и сотрудничества;
- воспитывать дисциплинированность, активность в ходе игры.

Для этой игры понадобятся два ведущих: 1 самовар и 1 чайник, и 2 или более других игроков. Эти игроки – застольные.

Ход игры

Застольные садятся на скамейку, а в метрах 10 от них становится самовар. Самовар распоряжается чайнику, с чем он желает, чтобы подали чай.

Например, «Хочу чай с десертом».

Чайник идет к застольным и говорит им, чего пожелал самовар. Каждый застольный должен придумать свой вариант десерта и назвать его тихо чайнику.

Чайник идет к самовару и говорит, какие сладости есть на десерт, но не называет, кому какой десерт принадлежит. Самовар должен выбрать один десерт, например, кекс и вернуться, закрыв глаза.

Чайник объявляет «Сегодня будем пить чай с кексом!»

Застольный, загадавший кекс, встает, идет к самовару и хлопает его по спине; затем быстро бежит на свое место.

Самовар поворачивается по команде чайника и должен угадать, кто его хлопнул по спине (т.е., кто был кексом).

Если самовар угадал, он садится в застольные, чайник становится самоваром, а бывший застольный – чайником.

Подвижная игра «Пекарь»

Цель: научить детей преодолевать застенчивость и делиться своими симпатиями.

Задачи:

- развивать двигательную активность детей: ловкость, быстроту, пространственную ориентировку, быстроту реакции на сигнал;
- воспитывать смелость, честность, чувство коллективизма и ответственности.

Ход игры

Среди игроков выбирается водящий - пекарь. Остальные встают парами друг за другом.

Пекарь стоит спиной к игрокам во главе колонны и говорит:

«Я пеку хлеб».

Игроки: «Успеешь ли испечь?»

Пекарь: «Успею»

Игроки: «Сумеешь ли догнать?»

Пекарь: «Попробую!»

Игроки последней пары бегут мимо пекаря, пекарь их ловит.

Правила игры. Пекарь осаливает игроков касанием руки. Если пекарь поймает одного из игроков, то встает с ним в пару. Игрок, оставшийся без пары, становится пекарем. Если пекарь никого не поймает, то остается водящим. Пекарь не должен ловить игроков, если они, оббежав его, взяли за руки.

Игра малой подвижности «Поварской колпак»

Цель: закреплять названия профессии «Повар» и действий, которые им совершаются.

Задача:

- развивать умение повторять движения за водящим,
- развивать внимание, память, творчество.

Ход игры

Дети становятся в круг на расстоянии шага друг от друга. Педагог дает одному из играющих поварской колпак. По сигналу педагога - дети начинают передавать колпак по кругу, под веселую музыку. Как только музыка перестает звучать, тот, у кого в руках колпак, выходит в центр круга, надевает колпак на голову и показывает любое действие работы повара (режет, месит, сыпет, раскатывает и т.д.). Дети должны узнать, что делает повар и повторить за ним. Когда действие угадано, ребенок встает на своё место и игра продолжается.

Подвижная игра «Блины»

Цель: развитие коллективного взаимодействия и словесной памяти.

Задачи:

- развивать координацию движений и ориентировку в пространстве;
- тренировать слуховое внимание и реакцию на словесные сигналы.

Ход игры

В этой игре могут принимать участие все: и взрослые, и дети. Вначале, роль ведущего выполняет взрослый, когда игра будет усвоена, ведущим может стать ребенок.

Все участники стоят в кругу лицом к центру. Ведущий дает команду, участники её выполняют. Темп игры меняется: вначале он должен быть медленным, затем постепенно ускоряется.

Описание команд:

«Блин комом» - все подбегают к центру круга.

«Блин блином» - все двигаются спиной от центра круга.

«Блин с маслом» - все приседают.

«Блин с мясом» - все встают.

«Блин со сметаной» - кричат мальчики.

«Блин со сгущенкой» кричат девочки.

Затем ведущий пытается запутать игроков, меняет команды, как ему захочется.

Подвижная игра «Приготовь блюдо»

Цель: закрепление знаний детей о сочетании продуктов в блюдах.

Задачи:

- формировать умение выбирать ингредиенты для блюд;
- развивать умение ориентироваться в пространстве и быстро действовать по сигналу;
- развивать внимание, быстроту мышления, координацию движений, ловкость.

Атрибуты: крепления с карточками продуктов, поварской колпак, фартук.

Ведущий: шеф–повар (проверяет знания начинающих поварят). Участники: дети-«продукты», дети-«кастрюли».

Ход игры: дети-«продукты» (крепления с карточками продуктов дети получают путем жеребьевки), дети-«кастрюли» (те, кто остался без карточек) образуют круги, шеф-повар называет им блюдо, которое будет приготовлено в данной кастрюле, «кастрюли» называют себя (блюдо), «продукты» должны запрыгнуть в нужную «кастрюлю». Шеф-повар проверяет правильность блюда, используя карточку-подсказку. Таким образом дети делятся на 2 команды. Если были нарушения, то шеф-повар устраняет ошибки, объясняя их.

ПРИЛОЖЕНИЯ–КАРТОЧКИ: «Компот «Ассорти», «Винегрет», «Салат овощной с грибами», «Салат «Весенний», «Борщ» и др.; яблоко, груша, слива, лимон, персик, клубника, черника, малина, картофель, морковь, лук, огурцы, свекла, горошек, грибы, сельдерей, болгарский перец, лук, чеснок.

Подвижная игра «Пирог»

Цель: воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми, бережное отношение к сверстникам при перетягивании в свою команду, учить соблюдать правила безопасного поведения.

Игровая задача: перетянуть в свою команду как можно больше «пирогов».

Ход игры

1. Выбираем пирог с помощью считалки (или пирогом в первый раз может играть взрослый);
2. Делимся на две команды, становимся лицом друг к другу.
3. Пирог становится в середине, упирается руками в бока, надувает щеки.
4. Команды произносят слова: «Вот он, какой высоконький, вот он какой мякошенький, вот он какой широконый. Режь его, да ешь!»
5. После этих слов играющие по одному от каждой команды бегут к пирогу и стараются его перетянуть на свою сторону. Кто перетянет, забирает пирог в свою команду.
6. Новый «пирог» выбирается из проигравшей команды.
7. Выигрывает та команда, которая заберет больше «пирогов».
8. Игра заканчивается, когда в одной из команд не останется один человек.

Дети играют в подвижную игру, воспитатель, при необходимости, вносит коррективы в действия детей.

Подвижная сюжетная игра-эстафета «Хлебный магазин»

Цель: воспитывать культуру честного соперничества в играх-соревнованиях, стремление участвовать в играх с элементами соревнования, развивать умение действовать в команде.

Игровая задача: быстрее другой команды обменять свои жетоны на хлебобулочные изделия.

Материал: 2 сумки для покупок, жетоны по количеству игроков, муляжи хлебобулочных изделий.

Ход игры

Разделимся на две команды. Каждой команде выдается сумка для покупок. Дети обменивают свои жетоны монетки на хлебобулочные изделия в магазине.

(ребенок с сумкой добегают до магазина, оставляет монетку-жетон. продавцы ему дают хлебобулочное изделие, ребенок кладет его в сумку, возвращается к команде и передает сумку следующему участнику.) Побеждает команда, которая первая обменяет свои жетоны на хлебобулочные изделия.

Дидактическая игра «Что из какой муки испекли»

Задачи: закреплять знания детей о злаковых культурах, о типах муки, хлебобулочных изделиях, которые из них делают; развивать зрительные функции; способствовать накоплению зрительных образов.

Материал: листы бумаги на каждого ребенка с изображением колосков пшеницы и ржи и хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

Ход игры

Дети соединяют линиями изображения колосков пшеницы и ржи с хлебобулочными изделиями из ржаной и пшеничной муки.

Дидактическая игра «Кому без них не обойтись»

Задачи: закреплять знания детей о материалах, инструментах, оборудовании, необходимых людям разных профессий.

Ход игры

Педагог показывает детям предметы, а дети называют профессию человека, которому они необходимы. Следует учитывать, что одни и те же предметы необходимы людям различных профессий.

Дидактическая игра «Укрась торт»

Задачи: закреплять представления детей о профессии "Кондитер", воспитывать интерес к данной профессии, развивать память, внимание, фантазию, воображение, речь, мелкую моторику пальцев рук детей, умение украшать кондитерское изделие.

Ход игры

Для игры ребятам предлагается два изображения торта и цветные картинки разных фруктов и ягод.

Дети украшают торты по своему усмотрению.

Дидактическая игра «Кто чем занимается»

Задачи: закрепить названия действий, совершаемых людьми разных профессий.

Оборудование: картинки с изображением людей разных профессий.

Ход игры

Дети берут картинку с изображением человека определенной профессии и говорят, чем он занимается: Повар (варит еду), пекарь (печет хлеб), официант (обслуживает посетителей кафе), кондитер (делает кондитерские изделия), водитель (привозит продукты), уборщица (моет полы), продавец (продает товар) и т.д.

Дидактическая игра «Правда или ложь»

Задачи: активизировать внимание; развивать мышление, речь.

Оборудование: карточки желтого и красного цвета.

Ход игры

Педагог раздает детям карточки желтого и красного цвета. Объясняет правила, если утверждение о хлебе верно, то дети должны поднять карточку желтого цвета, а если так делать нельзя, или это неправда, то красного цвета.

1. Хлеб растет на грядке. (в поле).
2. Пекарь работает на комбайне.
3. Для выращивания хлеба солнышко не нужно.
4. Продавец продает в магазине колоски.
5. На мельнице работает мельник. И т.д.

СПИСОК ХУДОЖЕСТВЕННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ ДЛЯ ДЕТЕЙ 5–7 ЛЕТ

Стихи

1. Я. Аким «Неумейка».
2. А. Барто «В кошачьей неотложке», «Жонглер», «Котельная», «Песня моряков», «Штукатуры», «Мы вчера играли в стадо».
3. С. Баруздин «Кто построил этот дом».
4. А. Бети «Роза Ривера, инженер».
5. Н. Доброта «Мамины профессии», «Папины профессии», «Скорая помощь».
6. О. Емельянова «Врач». «Музыкант». «Портниха». «Спортсмен». «Столяр». «Строитель». «Уборщица». «Для строителя привычно...».
7. Б. Заходер «Слесарь», «Повара», «Шофер», «Сапожник», «Переплетчица», «Портниха», «Монтер», «Строители».
8. Н. Иванова «Мы, ребята, любим море».
9. Г. Лагздынь. «Кем ты будешь?»
10. Г. Ладонщиков «Звездочка».
11. В. Ланцетти «Летчик, летчик».
12. Т. Левина «Все профессии важны».
13. Г. Люшнин «Строители».
14. Маршак С. «Мастер-ломастер», «Пожар», «Почта», «Цирк», «Как печатали вашу книгу», «Пограничник», «Рассказ о неизвестном герое».
15. Маяковский В. «Эта книжечка моя про моря и про маяк», «Кем быть?»
16. Михалков С. «Воздушные гимнасты», «В парикмахерской», «Дядя Степа – милиционер», «Жонглер», «Канатоходцы», «Фокусник», «Холодный сапожник», «А что у вас?».
17. Мориц Ю. «Билет на дачу», «В цирке», «Художник».
18. Мошковская Э. «Вежливое слово». «Капитан». «Клоун». «Кондитер». «Пассатижи». «Поэт». «Про львов». «Пускай они скучают». «Рубанок». «Снежный поезд». «Стрелочник». «Я тоже буду шофером».
19. Олифирова Л. «Кем хотите стать вы, дети?».
20. Повещенко О. «Пришла беда нечаянно...», «Расскажу я вам, ребята...».
21. Пожарова М. «Маляр». «Водитель». «Воспитатель».
22. Разумова Л. «На уколы, на уколы!».
23. Д. Родари «Пожарный», «Человек на подъемном кране», «Шесть тысяч поездов», «Чем пахнут ремесла?», «Какого цвета ремесла?»
24. Сапгир Г. «Садовник».
25. Сеф Р. «Человечек в коробке».
26. Собакин Т. «Будущая профессия».
27. Талызин В. «Чистотой встречает дворник...».
28. Усачев А. «Поливальная машина».
29. Ушинский К. «Булочник». «Сапожник». «Куй железо, пока горячо».
30. Чертков С. «Ветеринар». «Доярка». «Конструктор». «Лётчик». «Моряк». «Музыкант». «Парикмахер». «Повар». «Пограничник». «Столяр». «Фокусник». «Художник»
31. Чолиев Курбан «Шофёры».

Сказки

1. Абрамцева Н. «Правдивая история о садовнике», «Как у зайчонка зуб болел».
2. Андерсен Г. Х. «Свинопас». «Старый дом».
3. Носов Н. «Незнайка и его друзья».
4. Раскин В. «Как папа ходил в школу».
5. Русская народная сказка. «Семь Симеонов».
6. Сахарнов С. «Два радиста», «Как достали якорь», «Магеллан».

7. Скребцова Л. «Чудесный парикмахер».
8. Успенский Э. «25 профессий Маши Филипенко» (сказочные повести)
9. Цыферов Г. «Жил на свете слонёнок».
10. Чуковский К. «Айболит», «Айболит и воробей».

Проза

1. Бомон Амели «Энциклопедия «Кем быть?»».
2. Бундин В. «Такая работа».
3. Гордиенко Н., Гордиенко С. «Большая книга профессий».
4. Грин Д. «Гиппопотамистер» (комикс).
5. Денисова Д. «Какие бывают профессии» (система занятий для ребенка от рождения до школы).
6. Дворкин И. «Хозяин зубастой машины».
7. Драгунский В. «Сверху вниз наискосок».
8. Карпова И. Серия «Кем быть?» (познавательная литература) «Шофер».
9. Липидус Б. «Когда я вырасту, я стану железнодорожником».
10. Пегов М. «Огнеборцы. История пожарной охраны».
11. Платонов А. «Ещё мама».
12. Пермяк Е. «Для чего руки нужны».
13. Санжа Сильви «Профессии. Когда я вырасту, то стану...» (энциклопедия).
14. Скарри Р. «Город добрых дел», «Кем быть?», серия «Твоя первая энциклопедия».
15. В. Сухомлинский «Моя мама пахнет хлебом».
16. Тайц Я. «Послушный дождик».
17. Токмаков Л. «Мишин самоцвет».
18. Тюрин В. «Кто главный на корабле?».
19. Ушинский К. «Булочник». «Сапожник». «Куй железо, пока горячо».
20. Хавукайнен А., Тойвонен С. «Какие бывают профессии», «Тату и Пату идут на работу».

Подписано в печать 30.09.2025 г.

Усл. печ. л. 3,48.

Электронное издание