

Занятие в средней группе

Тема: «Увлекательный мир профессии»

Цель: формирование знаний и навыков детей о профессии – кондитера.

Задачи:

Образовательные:

- формировать позитивную установку к различным видам труда и творчества;
- продолжить знакомство с особенностями профессии кондитер.

Развивающие:

- продолжать развивать у детей интерес к лепке из солёного теста;
- развивать память, внимание, умение логически мыслить;
- содействовать развитию ранней профориентации дошкольников;
- соблюдение правил техники безопасности и аккуратности в работе.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к людям разных профессий;

Словарная работа:

кондитер, скалка, миксер, венчик, кондитерский шприц.

Ход:

Дети играют в группе, раздаётся стук. В группу заносят открытку.

(на открытке изображены Малыш и Карлсон)

Воспитатель: - Опускает открытку в ящик.

Звучит аудиообращение.....

«Здравствуйте ребята, меня зовут Малыш. Мой лучший друг Карлсон сильно заболел. Чтобы его вылечить, нужны лекарства.

Лучшее лекарство для Карлсона – пирожное и печенье.

Может вы, знаете, кто мне может помочь испечь эти сладости?

Воспитатель: - Ребята, есть такие люди, которые умеют выпекать торты, печенье, пирожные, пряники.

Воспитатель: - Хотите познакомиться с людьми очень интересной профессии?

Дети: Да.

Воспитатель: - Тогда мы с вами отправляемся на кондитерскую фабрику.....

(воспитатель подводит детей к столу с различными кулинарными изделиями и предметами, которыми пользуется кондитер - скалку, миксер, венчик, формочки, кондитерский шприц).

Воспитатель: - Мы с вами оказались на кондитерской фабрике, посмотрите, сколько перед вами сладостей: торты, печенье, пирожные. Когда вы покупаете в магазине вкусные пирожные и торты вы замечали, как их красиво украшают.

Это все делает – кондитер!

Воспитатель: **Сегодня я буду кондитером.** *(одевает колпак, фартук)*

Кондитер – большой мастер. Для того, чтобы сделать сладость, нужно замесить тесто, тесто бывает песочное из него делают печенье, пряники, коржики, а бывает тесто бисквитное из него делают торты и пирожное. Для изготовления различных сладостей кондитер пользуется различными инструментами.

Давайте рассмотрим их: скалка (она нужна для того чтобы раскатывать тесто), разные формочки (они нужны чтобы вырезать из теста красивые фигуры), разделочные доски (на разделочных досках раскатывают тесто), миксер (миксером перемешивают тесто или взбивают крем), венчик (тоже взбивают крем), кондитерский шприц (нужен для того, чтобы украшать торты, пирожные, делать красивые узоры, цветы)

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим, как кондитер выпекает песочное печенье.
(*дети садятся полукругом, воспитатель включает видео*)

Воспитатель: А сейчас, я предлагаю вам стать кулинарами и помочь мне приготовить лекарство для Карлсона. Чтобы приступить к работе, нужно обязательно надеть фартуки и колпаки.

(*дети надевают фартуки и колпаки*)

Воспитатель: - Все готовы приступить к работе?

Дети: - Да.

Воспитатель: - Мы сейчас проверим, выполняйте все движения вместе со мной.

Физминутка

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*)

Воспитатель: Ну а теперь, перед тем как начать работу нужно пройти на нашу мини - «кондитерскую фабрику» (*В комнате стоит стол, накрытый скатертью, в тарелочках соленое тесто разного цвета, скалки по количеству детей*).

Прежде чем приступить, к работе нам необходимо, вспомнить правила безопасности:

- Избегайте попадания крошек теста в глаза;
- Содержите рабочее место в чистоте;
- Следует быть крайне осторожными при работе с острыми предметами;
- Перед и после работы обязательно надо вымыть руки с мылом.

Воспитатель: - Теперь мы приступаем к работе, будем делать печенье.

Печенье мы будем лепить из цветного теста.

Воспитатель показывает схему этапов приготовления пирожного



Последовательность работы:

Перед вами тесто разного цвета. Выберите для себя кусочек теста того цвета, какое вам больше нравится. Возьмите кусочек в руки и покатайте круговыми движениями в ладонях, чтоб получился колобок. Теперь положите тесто на доску и с помощью скалки раскатываем в толстый блинчик. Возьмите понравившуюся формочку и вырежьте ей печенье. Положите основу на тарелочку.

Перед вами лежат разные украшения, возьмите их и украсьте свое печенье.

Оставшимся тестом тоже можно украсить пирожное, слепив различные украшения (листки, цветочки, шарики другого цвета). По мере изготовления дети приносят поделки на отдельный стол.

Воспитатель: - Ребята, да вы настоящие – кондитеры. Какое красивое печенье вы сделали. Это печенье мы отправим Карлсону, и он быстро поправится.

(Анализ работ).

Итог

- Ребята, с какой профессией, мы сегодня с вами познакомились?

-Что больше всего вам понравилось?