

Конспект занятия по познавательному развитию

«Кондитер»

(занятие разработали воспитатель МАДОУ МО г. Краснодар «Детский сад «Сказка» Чепурная Диана Алексеевна, учитель-логопед МАДОУ МО г.

Краснодар «Детский сад «Сказка» Зацерклян Олеся Сергеевна)

Цель: познакомить детей с профессией кондитера, развить интерес к кулинарии и уважение к труду.

Задачи:

Обучающая: закрепить знания о различных профессиях.

Развивающая: познакомить детей с профессией кондитера, его инструментами и техникой. Расширить словарный запас, развить мелкую моторику, глазомер и креативность

Воспитательная: воспитывать интерес к трудовой деятельности кондитера и уважение к труду взрослых

Возрастная группа: старшая группа (5-6 лет).

Форма проведения: Игровая, шоу.

Предварительная работа:

Беседы с детьми о профессии кондитер. Рассматривание изображений и фигурок продуктов питания. Чтение книг и сказок о профессиях: использование литературы, чтобы формировать у детей интерес к теме и развивать понимание о важности профессии.

Ход занятия:

Приветствие и вводная часть:

Педагог - Здравствуйте, ребята! Сегодня я пришла в группу и увидела на столе интересные вещи. Как вы думаете, кто их мог оставить? *На столе лежат фартук, колпак, кулинарный шприц, скалка, венчик для взбивания, рассыпанная мука.* Педагог выслушивает ответы детей и предлагает детям послушать стихотворение:

***Повар** варит для детки*

Супчик, картошку, котлетки.

Готовит кашу-манку,

Салатик со сметанкой.

Напеку я пирожков,

И коврижек, и рожков.

Вот такой имею дар:

***Я кондитер** – кулинар.*

Педагог - Что готовит повар, а что – кондитер? (*Дети вспоминают, что кондитер готовит сладкие булочки, печенье, пряники, торты, пирожные, ватрушки, конфеты, плюшки... Повар готовит кашу, салаты, второе, компот, котлеты...*).

Педагог – Правильно, к нам пришел кондитер! Кондитеры делают нашу жизнь радостнее и веселее, изготавливая различные сладости.

Педагог - Ребята, посмотрите на слайд, что надевает на себя кондитер перед работой? Зачем кондитеру халат и колпак на голове? (*Колпак нужен, чтобы закрыть волосы, иначе волосы могут попасть в выпечку. Фартук или халат нужен, чтобы защитить одежду, ведь на нее может попасть что-то и испортить. Еще фартук или халат нужны, чтобы грязь, пыль, нитки с одежды не попали в еду*).

Педагог - Ребята, а какие инструменты нужны кондитеру? Напоминаю, мы уже с вами видели их на столе (ответы детей)

Педагог - Сегодня мы с вами побываем на замечательном шоу «Кондитер», при этом будем сами участниками и будем соревноваться не только в умении печь, но и в ваших познаниях кулинарии.

Дети делятся на две команды. Воспитатель раздает мешочки, из которых дети вытаскивают эмблемки - либо донатса (пончика), либо пирожного капкейка.

Педагог – Итак, первое задание. Каждая команда должна назвать как можно больше кондитерских изделий за две минуты. *Воспитатель фиксирует время и количество ответов.* (ответы детей - пирог, торт, пончик, расстегай, сайка, рогалик, плюшка, плетенка, ватрушка)

Педагог - Как много вы знаете кондитерских изделий, молодцы. А теперь, чтобы нам узнать профессию кондитера, мы с Вами побываем на кондитерской фабрике. *Воспитатель открывает видеофайл*

Педагог – ребята, что нового вы узнали? (ответы детей)

Педагог - А теперь второе задание, нужно быстро собрать пирожное из частей. *Воспитатель подсчитывает баллы, которые команды получили за выполнение задания.*

Педагог – Вот мы с вами подошли и к третьему заданию. *Приложение 2,3.* Ваша задача аккуратно выполнить задания на листах. Засекаем, начинаем! *Воспитатель подсчитывает баллы, которые команды получили за выполнение задания.*

Физминутка.

Воспитатель предлагает детям выполнить несколько простых движений под музыку, чтобы размяться (видеофайл)

Педагог - А теперь мы с вами будем непосредственно кондитерами. Помойте руки, оденьте фартуки и колпачки. Перед вами лежит тесто, скалки и формочки, предлагаю вам самим сделать кондитерское изделие (*ребята лепят из соленого теста фигурки*)

Перед тем, как дети начинают печь - пальчиковая гимнастика

Тесто ручками помнем, (сжимать и разжимать пальчики)
Сладкий тортик испечем. (прихлопывать ладонями)
Серединку смажем джемом, (круговые движения пальцами по ладони)
А верхушку, сладким кремом. (круговые движения пальцами по ладони)
И кокосовую крошкой (сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)

Посыпаем торт немножко. (сыплем «крошку» пальчиками обеих рук)

А потом нальём мы чай, (одной рукой держим кружку, другой «наливаем»)
В гости друга приглашай! (выставляем руки вперёд ладонями вверх)

Когда работа завершена, воспитатель показывает, какая красота у них получилась.

Педагог – Вы большие молодцы! Все получаете большие баллы!

Подсчитываются итоги, и каждому ребенку вручаются шоколадные медалки

Заключительная часть. Рефлексия (5 минут)

Педагог – Какое задание вам понравилось больше всего? Ребята, у вас на столе лежат смайлики – одни веселые другие грустные. Кто считает, что справился с заданиями правильно, возьмите веселого смайлика, а у кого были затруднения – грустного.

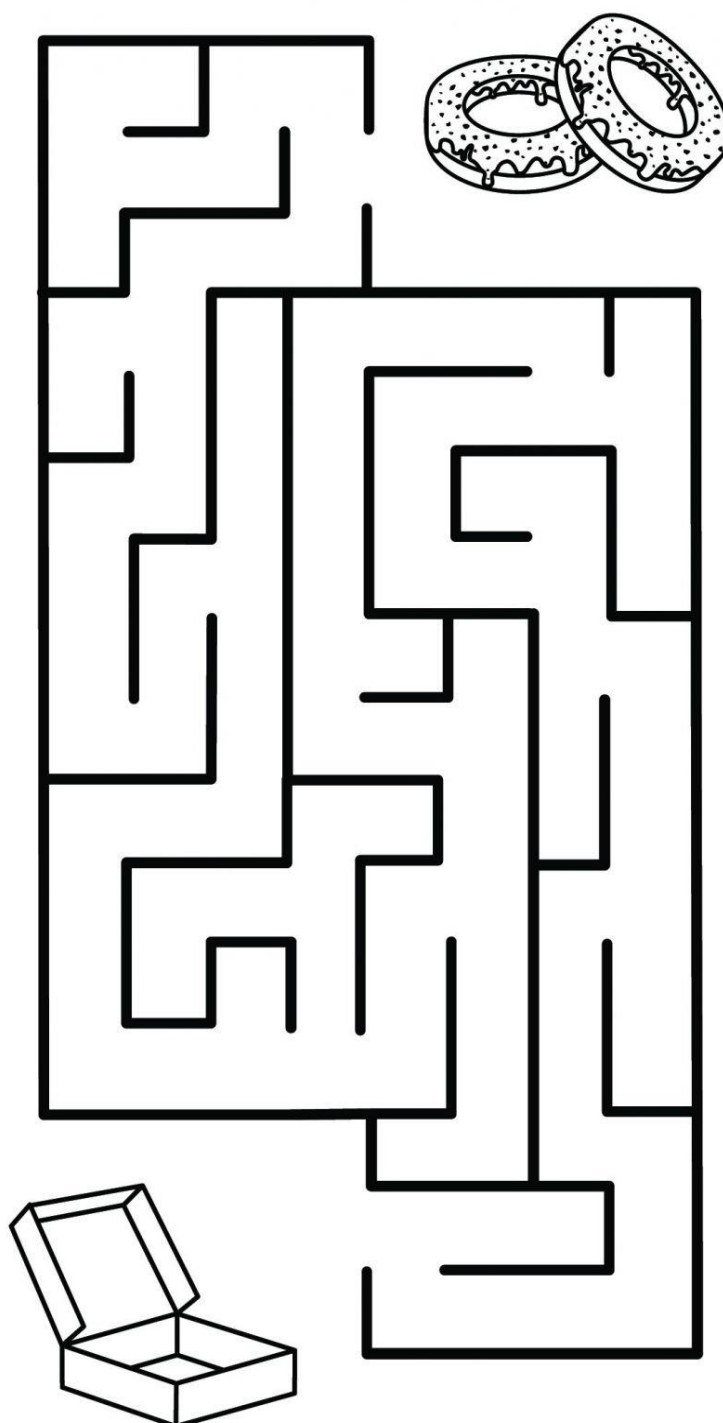
Что нового вы узнали о профессии кондитера?

Что было самым интересным? Расскажите о ваших впечатлениях



Лабиринт.

Найди путь от коробки до пончика.



Найди тень.



.

.



.

.



.

.



.

.



.

.



