

Выполнил: Воспитатель Натфулина Е. Ф.

Трудовая деятельность Знакомство с профессиями: «Повар», «Пекарь»

Профессия - повар



Конспект занятия в старшей группе «Знакомство с профессией повара»

Цель: Продолжать знакомить детей с профессией повара, его профессиональными действиями, предметами-помощниками.

Задачи: продолжать расширять знания детей о труде, о значении труда в жизни людей. Формировать представления детей о работе повара, о том, какие кухонные предметы, машины и посуда используются для приготовления пищи.

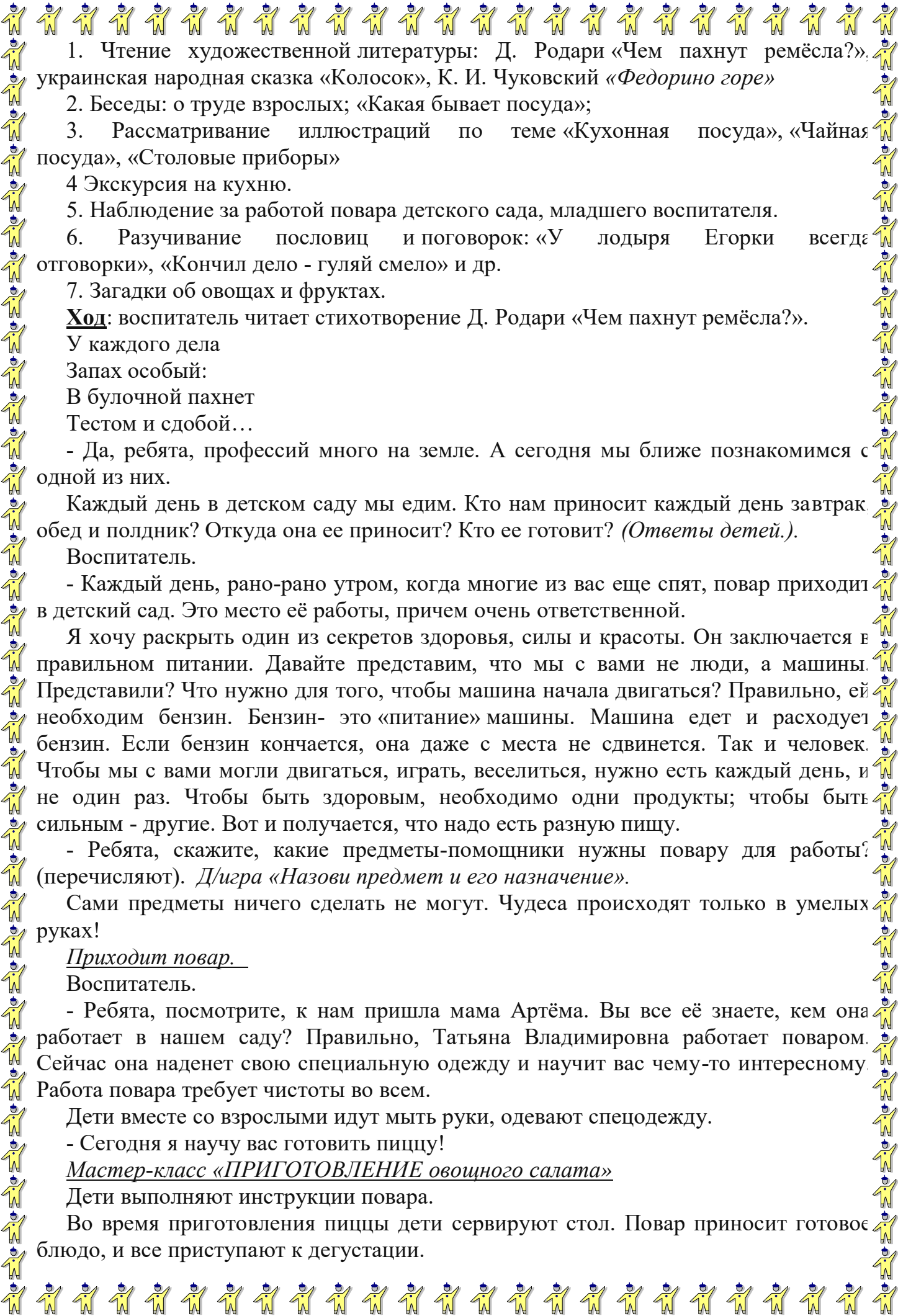
Научить детей раскатывать тесто и формировать в определённой последовательности пиццу.

Развивать зрительное, слуховое внимание, логическое мышление, память.

Воспитывать уважение к труду взрослых и желание называть сотрудников детского сада по имени и отчеству.

Обогатить словарь детей словами: шумовка, половник, картофелечистка, мясорубка, овощерезка, духовой шкаф, фарш.

Предварительная работа:

- 
1. Чтение художественной литературы: Д. Родари «Чем пахнут ремёсла?», украинская народная сказка «Колосок», К. И. Чуковский «Федорино горе»
 2. Беседы: о труде взрослых; «Какая бывает посуда»;
 3. Рассматривание иллюстраций по теме «Кухонная посуда», «Чайная посуда», «Столовые приборы»
 - 4 Экскурсия на кухню.
 5. Наблюдение за работой повара детского сада, младшего воспитателя.
 6. Разучивание пословиц и поговорок: «У лодыря Егорки всегда отговорки», «Кончил дело - гуляй смело» и др.
 7. Загадки об овощах и фруктах.

Ход: воспитатель читает стихотворение Д. Родари «Чем пахнут ремёсла?».

У каждого дела

Запах особый:

В булочной пахнет

Тестом и сдобой...

- Да, ребята, профессий много на земле. А сегодня мы ближе познакомимся с одной из них.

Каждый день в детском саду мы едим. Кто нам приносит каждый день завтрак, обед и полдник? Откуда она ее приносит? Кто ее готовит? (*Ответы детей.*)

Воспитатель.

- Каждый день, рано-рано утром, когда многие из вас еще спят, повар приходит в детский сад. Это место её работы, причем очень ответственной.

Я хочу раскрыть один из секретов здоровья, силы и красоты. Он заключается в правильном питании. Давайте представим, что мы с вами не люди, а машины. Представили? Что нужно для того, чтобы машина начала двигаться? Правильно, ей необходим бензин. Бензин- это «питание» машины. Машина едет и расходует бензин. Если бензин кончается, она даже с места не сдвинется. Так и человек. Чтобы мы с вами могли двигаться, играть, веселиться, нужно есть каждый день, и не один раз. Чтобы быть здоровым, необходимо одни продукты; чтобы быть сильным - другие. Вот и получается, что надо есть разную пищу.

- Ребята, скажите, какие предметы-помощники нужны повару для работы? (перечисляют). *Дигра «Назови предмет и его назначение».*

Сами предметы ничего сделать не могут. Чудеса происходят только в умелых руках!

Приходит повар.

Воспитатель.

- Ребята, посмотрите, к нам пришла мама Артёма. Вы все её знаете, кем она работает в нашем саду? Правильно, Татьяна Владимировна работает поваром. Сейчас она наденет свою специальную одежду и научит вас чему-то интересному. Работа повара требует чистоты во всем.

Дети вместе со взрослыми идут мыть руки, одевают спецодежду.

- Сегодня я научу вас готовить пищу!

Мастер-класс «ПРИГОТОВЛЕНИЕ овощного салата»

Дети выполняют инструкции повара.

Во время приготовления пищи дети сервируют стол. Повар приносит готовое блюдо, и все приступают к дегустации.

Итог занятия.

- Ребята, вкусная пицца у нас получилась? Вам понравилось ее готовить? Спасибо Татьяне Владимировне за то, что она научила нас готовить это блюдо. Под её чутким руководством у нас здорово получилось. А чтоб стать поваром она долгс училась в специальном институте. Любой профессии необходимо обучаться. Когда вы вырастите вам предстоит этот выбор. Всем спасибо!



Игра «Собери продукты для супа»





Профессия – пекарь

Старшая группа «Моя профессия – пекарь»

Цель: дать детям представление о профессии «пекарь», обобщить знания о хлебобулочных изделиях и технологии их приготовления.

Задачи:

Образовательные.

Повысить уровень познавательного развития ребёнка. Закрепить знания детей о профессии пекаря, о том, что хлеб – богатство нашей страны. Формировать у детей представление о том, как из муки выпекают различные кондитерские изделия. Обогащать словарь за счёт слов: зёрна; колосья; хлебоборобы; пшеничная, ржаная мука.

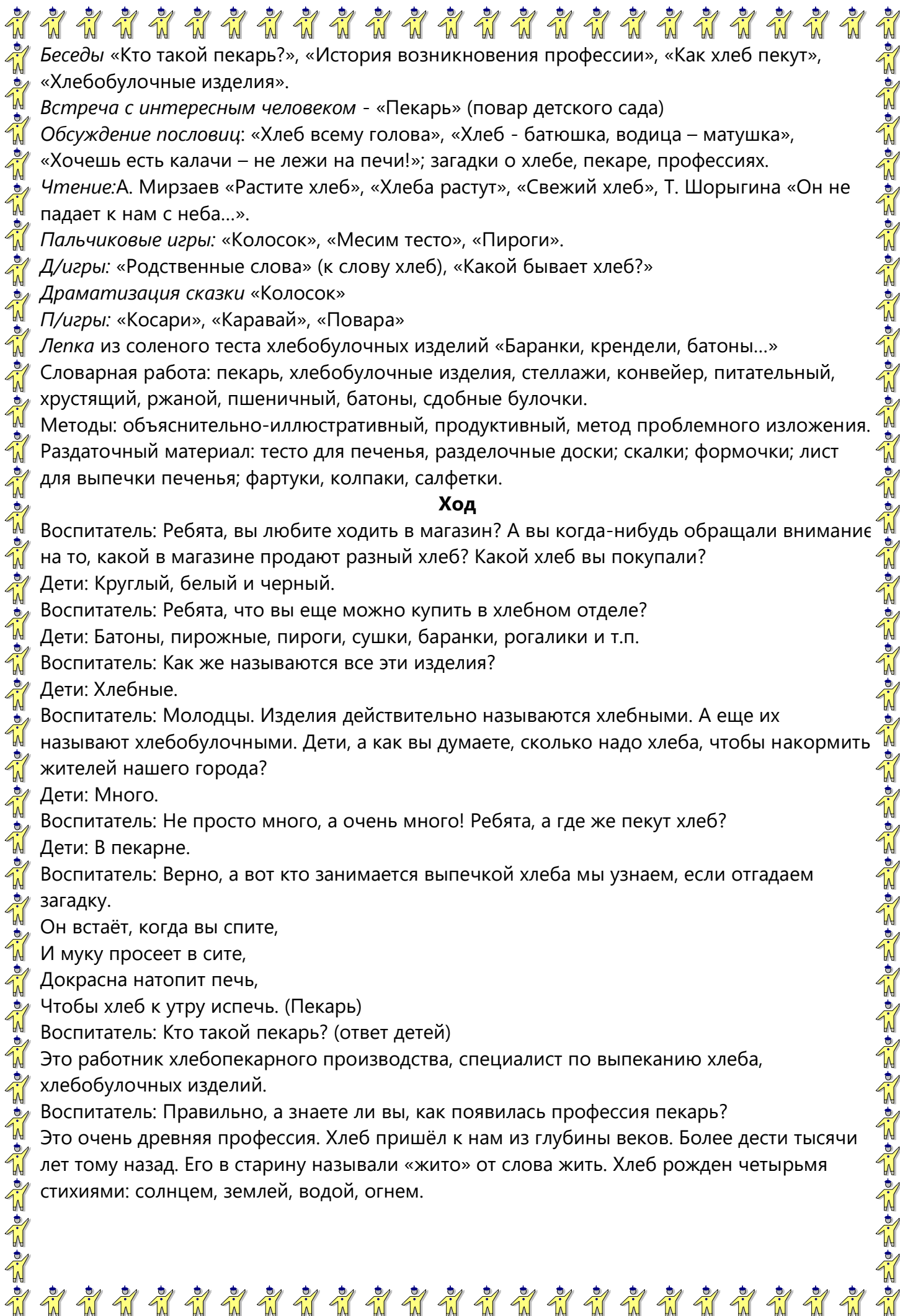
Развивающие.

Развивать у детей познавательный интерес; логическое мышление, внимание, память; творческие способности; волю; эмоции. Обогащать словарный запас, активизировать связную речь. Развивать навыки исследовательской деятельности, умения представлять результаты своего труда.

Воспитательные.

Воспитывать уважительные отношения к людям разных профессий и результату их труда; формировать бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа:



Беседы «Кто такой пекарь?», «История возникновения профессии», «Как хлеб пекут», «Хлебобулочные изделия».

Встреча с интересным человеком - «Пекарь» (повар детского сада)

Обсуждение пословиц: «Хлеб всему голова», «Хлеб - батюшка, водица – матушка», «Хочешь есть калачи – не лежи на печи!»; загадки о хлебе, пекаре, профессиях.

Чтение: А. Мирзаев «Растите хлеб», «Хлеба растут», «Свежий хлеб», Т. Шорыгина «Он не падает к нам с неба...».

Пальчиковые игры: «Колосок», «Месим тесто», «Пироги».

Д/игры: «Родственные слова» (к слову хлеб), «Какой бывает хлеб?»

Драматизация сказки «Колосок»

П/игры: «Косари», «Каравай», «Повара»

Лепка из соленого теста хлебобулочных изделий «Баранки, крендели, батоны...»

Словарная работа: пекарь, хлебобулочные изделия, стеллажи, конвейер, питательный, хрустящий, ржаной, пшеничный, батоны, сдобные булочки.

Методы: объяснительно-иллюстративный, продуктивный, метод проблемного изложения.

Раздаточный материал: тесто для печенья, разделочные доски; скалки; формочки; лист для выпечки печенья; фартуки, колпаки, салфетки.

Ход

Воспитатель: Ребята, вы любите ходить в магазин? А вы когда-нибудь обращали внимание на то, какой в магазине продают разный хлеб? Какой хлеб вы покупали?

Дети: Круглый, белый и черный.

Воспитатель: Ребята, что вы еще можно купить в хлебном отделе?

Дети: Батоны, пирожные, пироги, сушки, баранки, рогалики и т.п.

Воспитатель: Как же называются все эти изделия?

Дети: Хлебные.

Воспитатель: Молодцы. Изделия действительно называются хлебными. А еще их называют хлебобулочными. Дети, а как вы думаете, сколько надо хлеба, чтобы накормить жителей нашего города?

Дети: Много.

Воспитатель: Не просто много, а очень много! Ребята, а где же пекут хлеб?

Дети: В пекарне.

Воспитатель: Верно, а вот кто занимается выпечкой хлеба мы узнаем, если отгадаем загадку.

Он встаёт, когда вы спите,

И муку просеет в сите,

Докрасна натопит печь,

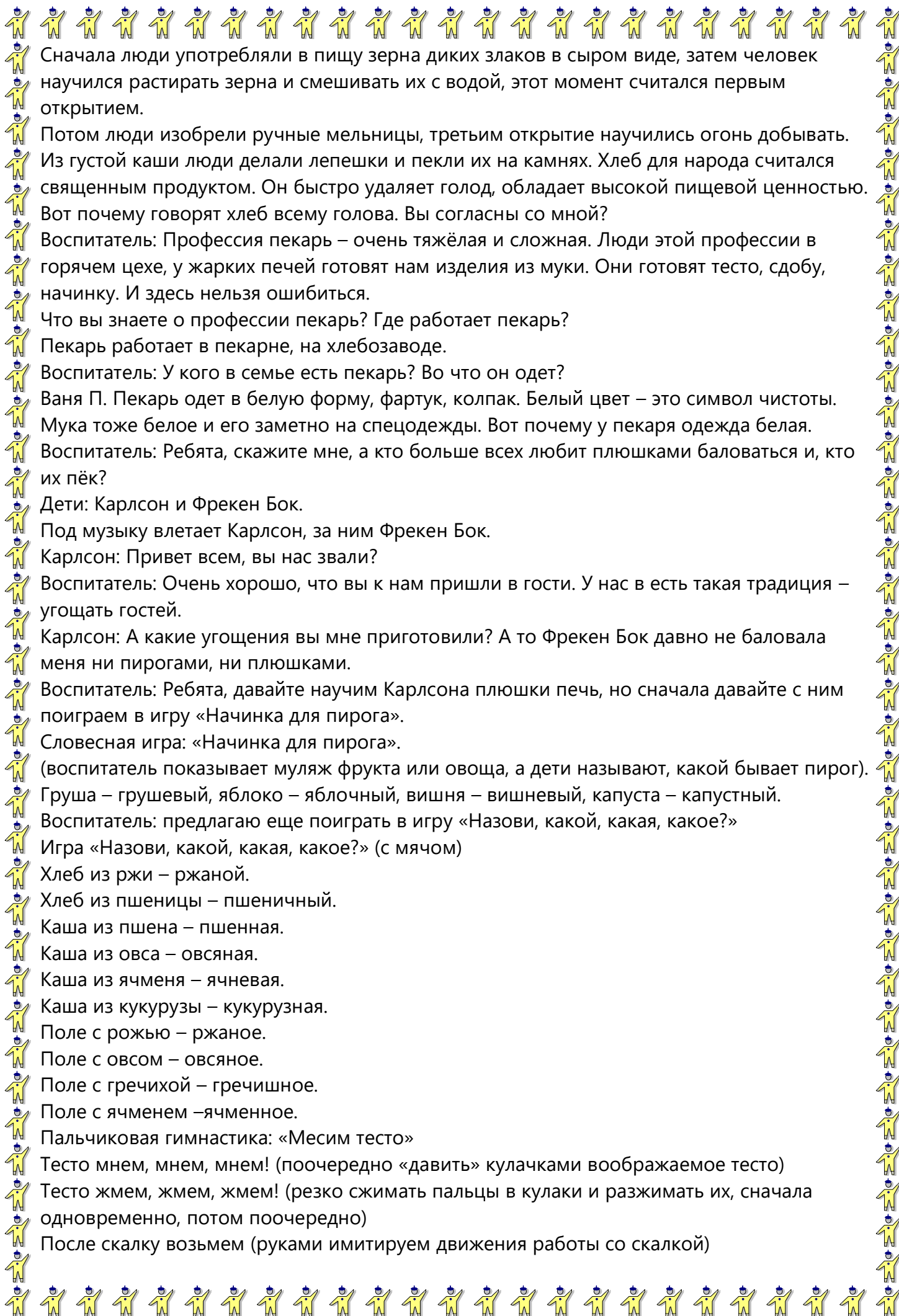
Чтобы хлеб к утру испечь. (Пекарь)

Воспитатель: Кто такой пекарь? (ответ детей)

Это работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба, хлебобулочных изделий.

Воспитатель: Правильно, а знаете ли вы, как появилась профессия пекарь?

Это очень древняя профессия. Хлеб пришёл к нам из глубины веков. Более десяти тысяч лет тому назад. Его в старину называли «жито» от слова жить. Хлеб рожден четырьмя стихиями: солнцем, землей, водой, огнем.



Сначала люди употребляли в пищу зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой, этот момент считался первым открытием.

Потом люди изобрели ручные мельницы, третьим открытием научились огонь добывать. Из густой каши люди делали лепешки и пекли их на камнях. Хлеб для народа считался священным продуктом. Он быстро удаляет голод, обладает высокой пищевой ценностью. Вот почему говорят хлеб всему голова. Вы согласны со мной?

Воспитатель: Профессия пекарь – очень тяжёлая и сложная. Люди этой профессии в горячем цехе, у жарких печей готовят нам изделия из муки. Они готовят тесто, сдобу, начинку. И здесь нельзя ошибиться.

Что вы знаете о профессии пекарь? Где работает пекарь?

Пекарь работает в пекарне, на хлебозаводе.

Воспитатель: У кого в семье есть пекарь? Во что он одет?

Ваня П. Пекарь одет в белую форму, фартук, колпак. Белый цвет – это символ чистоты.

Мука тоже белое и его заметно на спецодежде. Вот почему у пекаря одежда белая.

Воспитатель: Ребята, скажите мне, а кто больше всех любит плюшками баловаться и, кто их пёк?

Дети: Карлсон и Фрекен Бок.

Под музыку влетает Карлсон, за ним Фрекен Бок.

Карлсон: Привет всем, вы нас звали?

Воспитатель: Очень хорошо, что вы к нам пришли в гости. У нас есть такая традиция – угощать гостей.

Карлсон: А какие угощения вы мне приготовили? А то Фрекен Бок давно не баловала меня ни пирогами, ни плюшками.

Воспитатель: Ребята, давайте научим Карлсона плюшки печь, но сначала давайте с ним поиграем в игру «Начинка для пирога».

Словесная игра: «Начинка для пирога».

(воспитатель показывает муляж фрукта или овоща, а дети называют, какой бывает пирог).

Груша – грушевый, яблоко – яблочный, вишня – вишневый, капуста – капустный.

Воспитатель: предлагаю еще поиграть в игру «Назови, какой, какая, какое?»

Игра «Назови, какой, какая, какое?» (с мячом)

Хлеб из ржи – ржаной.

Хлеб из пшеницы – пшеничный.

Каша из пшена – пшенная.

Каша из овса – овсяная.

Каша из ячменя – ячневая.

Каша из кукурузы – кукурузная.

Поле с рожью – ржаное.

Поле с овсом – овсяное.

Поле с гречихой – гречишное.

Поле с ячменем – ячменное.

Пальчиковая гимнастика: «Месим тесто»

Тесто мнем, мнем, мнем! (поочередно «давить» кулачками воображаемое тесто)

Тесто жмем, жмем, жмем! (резко сжимать пальцы в кулаки и разжимать их, сначала одновременно, потом поочередно)

После скалку возьмем (руками имитируем движения работы со скалкой)

Тесто тонко раскатаем,

Выпекать пирог поставим.

Раз, два, три, четыре, пять –

Не пора ли вынимать? (руками «лепим» пироги, как бы перекладывая из одной ладошки в другую).

Воспитатель показывает тесто, обращает внимание на то, что оно белое, мягкое, пышное (можно раскатывать скалкой).

Воспитатель предлагает поиграть в поваров, надеть фартуки и колпаки, объясняет и показывает процесс изготовления плюшек (разминание пальчиками или раскатывание кусочка скалкой, выдавливание формочкой различных фигурок, выкладывание готовых плюшек на противень).

Дети делают плюшки, готовые изделия выкладываются на противень (ребята протирают руки влажной салфеткой).

Фрекен Бок: Ребята, какие чудесные плюшки у нас получились, а пока они пекутся на кухне давайте вспомним правила, которые все должны знать:

1. Мой руки перед едой.
2. Бери хлеба столько, сколько съешь.
3. Нельзя играть с хлебом.

Берегите хлеб! Он очень трудно дается. Хлеб также дорог, как и сама жизнь.

Заключительная часть (итог):

Воспитатель: Ребята, расскажите, что мы сегодня с вами делали, что нового узнали, как работали, где это нам пригодится? (Ответы детей.)

Карлсон: Ребята, хорошо мы сегодня потрудились, какие вкусные плюшки получились. А теперь давайте плюшками баловаться!!!

Ребята с гостями угощаются.



