**Тема:** Занятие по ознакомлению с окружающим на тему: «Профессия повар – кондитер».

**Возрастная группа**: подготовительная

**Цель**: формирование знаний о профессии повар – кондитер.

**Задачи**:

**Образовательные:**

- Познакомить и обогатить знаний детей о профессии повар – кондитер, об инструментах, которые необходимы ему в работе.

- Обогатить знаний детей об изготовлении кондитерских изделий.

**Развивающие**:

- Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

- Развивать мелкую моторику рук, координацию движений, творческое мышления.

**Воспитательные:**

- Воспитывать бережное отношение и уважение к труду взрослых.

- Формировать желание трудиться.

**Словарная работа**:

Обогащение словаря: глазурь, кондитерский шприц, миксер, кондитер.

Активизация словаря: повар, тесто, скалка.

**Материалы и оборудование ( средства):** сюжетные картинки « повар», «повар – кондитер», набор инструментов кондитера ( венчик, скалка, миксер, формочки, разделочная доска), мультимедийное устройство - проектор, видеоролик, фартуки, шапочки.

**Способы**: сюрпризный момент, рассматривание иллюстраций, беседа, показ видеоролика, показ, дидактическая игра, поощрение.

**Предварительная работа:**

- Рассматривание альбома «Все профессии нужны, все профессии важны»;

- Чтение художественной литературы по теме занятия;

- Работа с родителями: просьба принести имеющиеся дома инструменты кондитера для демонстрации в ходе занятия.

**Форма организации**: фронтальная

**Планируемый результат:**

- Сформированные знания о профессии повара – кондитера;

- Закрепленные знания об инструментах, необходимых повару – кондитеру;

- Сформированные знания о необходимости соблюдать правила личной гигиены;

- Обогащенные знания о различных профессиях.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этапы,  продолжительность | Задачи  этапа | Деятельность  педагога | Предполагаемая деятельность детей |
| 1. | Организационно-  мотивационный этап (вводная часть) | Заинтересовать детей. | Ребята, я принесла вам красивую коробочку. Давайте посмотрим, что же там внутри (открываю коробку, достаю колпак и фартук).  Ребята, что это? Кому необходима эта одежда?  Кто такой повар?  А сейчас пройдем к первому столу. Посмотрите на картинку. Что на ней?  А теперь посмотрите на вторую картинку. Что на ней изображено?  Чем похожи и чем отличаются люди на картинках? | Колпак и фартук необходимы повару.  Человек, который готовит еду.  Повар готовит еду.  Повар украшает торт.  На первой повар готовит обычную еду, а на второй готовит сладости и украшает их. |
| 2. | Основной этап |  | | |
| 2.1. | Этап постановки проблемы | Подготовить детей к усвоению материала.  Настроить детей на предстоящую деятельность. | Ребята, как вы думаете, как называется профессия человека на второй картинке?  Как вы думаете, о чем мы с вами будем говорить?  Правильно, ребята. | Повар – кондитер  О профессии повара - кондитера |
| 2.2. | Этап восприятия материала | **Образовательные:**  - Познакомить и обогатить знаний детей о профессии повар – кондитер, об инструментах, которые необходимы ему в работе.  - Обогатить знания детей об изготовлении кондитерских изделий.  **Развивающие**:  - Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.  - Развивать мелкую моторику рук, координацию движений, творческое мышление;  **Воспитательные:**  - Воспитывать бережное отношение и уважение к труду взрослых.  - Формировать желание трудиться. | Теперь присаживайтесь на стульчики (стульчики расставлены полукругом) , посмотрим видеоролик о работе повара – кондитера ( просмотр видеоролика).  Кто такой повар – кондитер?  Что еще интересного и необычного вы заметили при просмотре ролика?  Да, у кондитера есть рабочие инструменты, которые помогают ему изготавливать разные вкусности.  Давайте рассмотрим необходимые для работы кондитера: скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц.  ( инструменты разложены на столе). Что еще интересного вы заметили?  Как вы думаете, для чего нужна такая одежда?  А какие еще правила гигиены необходимо соблюдать?  Профессия кондитера очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения.  Вы, наверное, покупали в магазине вкусные торты и пирожные. Замечали, как их красиво украшают?  Все это изготавливает – кондитер!  А сейчас давайте немножко разомнемся. Выходите на ковер и вставайте в круг.  **Физкультминутка**.  Тесто ручками помнем.  Сладкий тортик испечем.      Серединку смажем джемом.  А верхушку, сладким кремом.  И кокосовою крошкой. Мы посыплем торт немножко.  А потом заварим чай, - пальцы «щепотью».  В гости друга приглашай! | Это человек, который готовит, выпекает, а потом украшает пирожные, торты, печенья, пряники. Кондитер использует необычные инструменты.    Кондитер одет так же, как повар ( халат, фартук, перчатки, колпак).  Чтобы не испачкаться, чтобы волосы не попали в еду.  Мыть руки, соблюдать чистоту на рабочем месте.  Да.  Сжимают и разжимают пальчики.  Прихлопывают ладонями.  Круговые движения пальцами по ладони.  Круговые движения пальцами по ладони.  Сыпят « крошку» пальчиками обеих рук.  Пальцы « щепотью»,- круговые движения кистями обеих рук.  Ладони вверх, сжимают и разжимают пальцы. |
| 2.3. | Этап практического решения проблемы | Развитие воображения, мышления.  Обобщение знаний об инструментах, необходимых повару – кондитеру. | Ребята, а сейчас я вам предлагаю поиграть в игру, которая называется  « Что нужно кондитеру?».  Я буду кидать вам мяч, а вы называть инструмент или приспособление, необходимое в работе кондитера.  Кидаю мяч.  Молодцы, ребята, вы хорошо запомнили названия инструментов! А теперь я предлагаю немного усложнить правила игры: я буду кидать вам мяч и называть какой – нибудь инструмент, а вы должны вернуть мне мяч и назвать, для чего этот инструмент нужен.  Молодцы, ребята! Вы отлично справились с заданием! А сейчас приглашаю вас к столу, где вы можете поближе рассмотреть инструменты и потрогать их. | Называют предмет: миксер, скалка, нож и т.д.  Ловят мяч, называют:  « Миксер – взбивать, скалка – раскатывать, нож – резать» и т.д. |
| 3. | Заключительный этап | Формирование рефлексивных умений. | Ребята, понравилось ли вам наше сегодняшнее занятие? А что больше всего запомнилось? Какие трудности возникли? | Ответы детей |