**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 – кондитерО 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 |