

**Автор публикации: Гарифуллина Жавхария Закиевна, воспитатель
МАДОУ "Детский сад №73 "Огонек"
г. Набережные Челны, Республика Татарстан
Название работы: «Конспект занятия»
Тема: «Детям о профессии пекаря»**

**Конспект ООД
«Детям о профессии пекаря»**

Возрастная группа: старшая группа

Задачи:

- **Развивающие:** Развивать познавательный интерес, формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий, способствовать формированию личностной мотивации по выбору профессии
- **Воспитательные:** Воспитывать любознательность, уважение к труду пекаря, бережное отношение к хлебу, содействовать трудовому воспитанию
- **Обучающие:** Познакомить детей с профессией пекаря

Предполагаемый результат: дети познакомятся с профессией пекаря, будут уважительно относиться к людям разных профессий

Словарная работа: пекарь, тестомесильный цех, дрожжи, хлебобулочные изделия

Оборудование: ИКТ, познавательная программа «Хлеб. По секрету всему свету», мультфильм «Все профессии нужны, все профессии важны»

Ход

Воспитатель: Как по-вашему, где пекут хлеб? (Ответы детей)

Воспитатель: Верно, в пекарне, а ещё на хлебозаводе.

Воспитатель: Я приглашаю вас на экскурсию на хлебозавод

К сожалению, мы не можем с вами попасть на настоящий хлебозавод, поэтому мы очутимся там благодаря фильму. *(Включаю фильм)*

Воспитатель: Итак, мы находимся на заводе, где каждый день выпекают несколько тонн хлеба, булочек и батонов. Именно здесь мы узнаем все секреты хлебопечения.

А это кто?

В белоснежном колпаке,

Перепачканный в муке

Булки сдобные печет

И всем людям раздает.

Продавец или аптекарь?

Нет, конечно, это...пекарь.

Воспитатель: Пекарь – это самый главный человек в пекарне и на хлебозаводе. В пекарне, на хлебозаводе ни на минуту не прекращается работа. Пекари работают и ночью, и днем, и даже в праздники. Ведь наш город очень большой, а все взрослые и дети очень любят вкусные хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Ребята, что вы покупаете с мамой в хлебном отделе магазина? *(Белый хлеб, каравай, батоны, булочки, сайки, рогалики).*

Воспитатель: Эти все изделия называются хлебобулочные изделия, и выпекают их пекари.

Воспитатель: Всё начинается в цехе, который называется тестомесильный.

В огромных кастрюлях замешивают тесто для булок и хлебных буханок. Раньше пекари месили тесто руками, было очень тяжело, а сегодня это важное дело

доверили специальным машинам. Пекарю остается только составлять рецепты и подсыпать нужные продукты.

Воспитатель: А из чего делается тесто? (*Вода, соль, мука, масло, дрожжи*).

Как видите, ничего сложного, но это только на первый взгляд.

Вам все эти продукты знакомы? Наверно, вы не знаете что такое дрожжи?

Воспитатель: Я знаю историю об одном нерадивом пекаре, благодаря которому мы знаем хлеб такой, какой он есть сейчас. (*Показ мультфильма*)

Воспитатель: Когда – то давно жил – был ленивый пекарь, который делал свою работу спустя рукава. Однажды
он испек хлебные лепешки, а посуду, в которой он тесто месил, не вымыл, там остался небольшой кусочек теста, который стал закисать. Через пару
дней пекарь снова стал замешивать тесто в этой посуде. Через какое – то время он увидел, что тесто стало пыхтеть, пузыриться и подниматься.

Изумленный пекарь скорей достал кислое тесто, наделал из него колобков и поставил в печь. Когда люди попробовали эти колобки, то они нашли их необыкновенно вкусными.

Со временем люди поняли- таким вкусным, мягким, пышным тесто делают маленькие грибки и назвали их дрожжи и их стали добавлять во все хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Что же происходит с тестом дальше? Наша экскурсия продолжается. (*Продолжаю показ фильма*) Готовое,

перемешанное тесто подается в делительную машину, и она точно отделяет ровные порции, которые укладываются в специальные формы. А дальше тесто
пекарь помещает в печь, приговаривая: «В печку жаркую садись, подрумянься, испекись». А печи здесь не простые, а большие, как холодильники. Только в них не холод, а жар. Пекари поддерживают постоянную температуру, чтобы хлеб хорошо пропекся.

Как только хлеб испечется, его кладут на деревянные лотки, которые загружают в машину с надписью «Хлеб». Машины развозят хлеб в магазины, привозят и к нам в детский сад

Воспитатель: Ребята, как вы думаете, можно ли нам обойтись без хлеба? Почему?

Воспитатель: Как вы думаете, трудная работа пекаря или легкая? Важна и нужна ли профессия пекаря? *(ответы детей)*

Воспитатель: Я надеюсь, что вам понравилась наша экскурсия. Вы расскажите родителям о том, что хлеб – это наше богатство и много сил и времени нужно для его производства!

Список использованной литературы

1. Алешина Н.В. Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью. Старшая и подготовительная группы. - М: Элизе Трэйдинг, ЦГЛ, 2004
2. Беседы с дошкольниками о профессиях. – М.: ТЦ Сфера, 2003. (Серия «Вместе с детьми»).
3. Детство: Примерная основная общеобразовательная программа дошкольного образования / Т. И. Бабаева, А. Г. Гогоберидзе, З. А. Михайлова и др. — СПб.: «ДЕТСТВО-ПРЕСС», 2011
4. Знакомство с окружающим миром и развитие речи. Наглядное пособие для педагогов. Профессии в картинках.
5. Игры и игровые упражнения по развитию речи Г.С. Швайко 2007 г.
6. Карпова Инна. Серия «Кем быть», Издательство «Настя и Никита», 2015
7. Кондрашов В.П. Введение дошкольников в мир профессий: Учебно-методическое пособие / В.П. Кондрашов.-Балашов: Изд-во «Николаев», 2004.
7. ОБЖ для дошкольников Т.П. Гарнышева 2010 г.
8. Потапова Т.В. Беседы о профессиях с детьми 4-7 лет. - М.: ТЦ Сфера, 2008.

9. Сюжетно-ролевые игры Н.А. Виноградова, Н.В. Позднякова 2008 г.
10. Шорыгина Т.А. Профессии, какие они? Издательство ГНОМ и Д,
2011.
11. Интернет источники: YouTube (мультфильм «Все профессии нужны,
все профессии важны», познавательная программа «Хлеб. По секрету
всему свету») www.maam.ru.