



муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 66 «Непоседы» Управления образования администрации
городского округа Мытищи

ВЗАИМОПОСЕЩЕНИЕ

**КОНСПЕКТ
НЕПОСРЕДСТВЕННО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
ПО СОЦИАЛЬНО-КОММУНИКАТИВНОМУ
РАЗВИТИЮ
В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ К ШКОЛЕ
ГРУППЕ**

«Кондитер - сладкая профессия»

Подготовила и провела
воспитатель МБДОУ № 66 «Непоседы»
Бескова Елена Александровна

13 декабря 2017 года
г. Мытищи

Цели:

- Познакомить детей с профессией кондитера, с его профессиональными действиями, с предметами-помощниками;
- Развивать представление о различных видах кондитерских изделиях, местом их производства и реализации.
- Познакомить с процессом приготовления изделий, привлечь детей к выпечке печенья;
- Развивать представление детей о пользе и вреде сладостей.
- Развивать любознательность, познавательную активность детей, трудовые навыки;
- Воспитывать уважение к труду взрослых, интерес к здоровому образу жизни.

Материалы и оборудование:

Компьютерная презентация «Кондитерское производство», набор картинок с продуктами, белые халаты и колпаки на каждого ребенка и воспитателя, небольшие миски, ложки, блюдо, продукты для приготовления пирога, щетки – сметки, тазик с водой и тряпки для уборки рабочего места.

Ход занятия:

- У меня сегодня отличное настроение, потому что скоро у меня день рождения, и меня обязательно будут поздравлять и угощать сладостями.

- А вы любите сладкое? – (ответы детей)

- А вы знаете, как называют сладости по - другому? (Кондитерские изделия)

- Наверное, очень мало на свете людей, которые бы совсем не любили сладкое.

Ни одно праздничное событие не обходится без вкусного торта, пирога или конфет.

- А откуда берутся сладости? (ответы детей)

- А как они появляются в магазине? - (несколько предположений).

Кондитерские изделия делают на специальных фабриках. И создают все эти сладости кондитеры.

Кондитер — повар, специализирующийся на изготовлении кондитерских изделий (выпечки, десертов, конфет и т. д.) Мастерство приготовления вкусных лакомств — кондитерских изделий — ценилось во все времена, а секреты изготовления тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне.

Сейчас уже невозможно узнать время, когда появилось первое кондитерское ремесло. Может быть, первыми кондитерами были индейцы майя, которые открыли шоколад, а может жители древней Индии, первыми узнавшие, что такое сахар, или древние египтяне, изготавливавшие из фиников конфеты.

- А какие кондитерские изделия вы любите?

- А как вы думаете, из чего они приготовлены?

- Ребята, у меня есть картинки с изображением разных продуктов. Давайте мы с вами выберем те продукты, из которых делают пирожные.

Дети раскладывают картинки с продуктами для изготовления пирожных в одну сторону, а лишние картинки в другую.

- Вы отлично справились с заданием. А хотите сами стать кондитерами и попробовать приготовить настоящий пирог? (Ответы детей)

-Ну что же, тогда для начала мы немного разомнемся.

Физминутка.

Мы к плечам прижали руки, начинаем их вращать.

Прочь усталость, лень и скука,

Будем мышцы разминать.

(руки к плечам, вращение вперед и назад)

А теперь покрутим шей, это мы легко сумеем.

Как упрямые все дети, скажем: «Нет всему на свете!» *(вращение головой)*

А теперь мы приседаем и колени разминаем.

Ноги до конца сгибать, раз, два, три, четыре, пять.*(приседания)*

Напоследок пошагаем, выше ноги поднимаем! *(ходьба на месте)*.

- Мы размялись, отдохнули, и прежде чем мы начнем готовить, нам нужно вымыть руки, а еще надеть специальную одежду. Как вы думаете зачем? (Ответы детей)

Продуктивная деятельность.

- Ребята, мы решили сделать пирог, а как – кто-нибудь знает?

- В этом нам поможет одна волшебная книга, в которой собраны рецепты приготовления сладостей.

Я скажу вам по секрету:

Книга есть у нас одна –

Лучше этой книги нету!

Посмотрите, вот она!

Я ее не выпускаю

Из своих рабочих рук –

Это книга Поварская!

В ней рецепты разных блюд.

Существует книга эта

В помощь нашим поварам.

Обратиться за советом

Нужно к ней сегодня нам.

- Давайте посмотрим, какие продукты нужны нам для приготовления пирога «Остров Каумба» и этапы его приготовления. Приступим.

1.Растолочь печенье и орехи.

2.Смешать печенье и орехи с вареным сгущенным молоком.

3.Слепить из массы остров.

4.Полить заранее растопленным шоколадом.

5.Украсить цветным мармеладом, орехами, «пальмами» из сладкой «соломки» и зеленого мармелада.

- Мы славно потрудились, а теперь давайте уберем со стола, приготовим все необходимое для чаепития и сядем дегустировать наш пирог.