

«Великие кондитеры»

Цель: Формировать представление детей о профессии кондитер.

Задачи:

Образовательные: Формировать представление детей о работе кондитера через познавательно - экспериментальную деятельность.

Развивающие: Содействовать развитию ранней профориентации дошкольников.

Воспитывающие: Воспитывать интерес к народным традициям.

Раздаточный материал: печенье, сгущенное молоко, сливочное масло, какао, блендер, столовые тарелочки, одноразовые тарелочки, влажные салфетки, фартуки и колпаки.

Предварительная работа: просмотр видеороликов, книг, презентаций «В кондитерской».

Методы и приёмы работы с детьми: наблюдение, беседа, игра.

Ход ООД:

Детей встречает воспитатель в фартуке и колпаке.

Воспитатель:

Торты готовлю и пирожные,
Безе, печенье всевозможное
Творю шедевры я из сладостей,
Мои изделия покупают с радостью!

Воспитатель: Догадались кто я? Я – кондитер. Вы знаете, чем отличается кондитер от обычного повара (ответы детей)? Кондитер готовит только сладкие блюда, их еще называют кондитерскими изделиями. (Рассуждения детей)

Воспитатель: Вы много знаете о профессии кондитера? Вы наверно часто помогаете готовить своим мамам? А хотелось бы вам удивить своих мам каким-нибудь кондитерским шедевром? (ответы детей) Я могу вас научить. Но прежде чем приступить к работе, нужно познакомиться с правилами, которые должен выполнять каждый кондитер на рабочем месте:

1. Нужно надеть фартук и колпак. Как вы думаете, зачем они нужны? (*дети отвечают и одеваются*)
2. Обязательно! Руки должны быть чистыми. Вы руки уже мыли?. Как вы думаете, почему руки кондитера обязательно должны быть чистыми? (*ответы детей*)

Воспитатель: Все готовы, теперь я предлагаю потренироваться быть кондитерами:

(Совместная работа с детьми)





Воспитатель: Как хорошо у вас получается, я уверена, из вас получатся замечательные кондитеры!

