

Программа ПрофиКОП

1. Паспорт программы.

Название	ПрофиКОП «Кондитер»
Образовательное учреждение	Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад комбинированного вида № 510
Автор	Ожегова Евгения Владимировна, воспитатель
Возраст детей	5-6 лет
Аннотация для родителей	Мастерство приготовления вкусных лакомств - кондитерских изделий - ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей всегда хранятся в строгой тайне. Кондитер - специалист, обладающий знаниями, навыками приготовления кондитерских изделий и технологией данного процесса. Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства. Будущему кондитеру нужно развивать внимательность, ответственность, трудолюбие. Он должен быть аккуратным, чистоплотным.
Цель практики	Знакомство с профессией кондитер и его процессами.
Количество часов (встреч)	4 часа
Количество участников	6 человек
Перечень материалов и оборудования	Для воспитателя: набор инструментов кондитера (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц); сюжетные картинки «повар», «повар-кондитер». Для детей: фартуки, колпаки, готовое печенье из

	соленого теста, баночки с цветным соленым тестом, пластиковые ложки, деревянные палочки; салфетки. Для воспитателя: набор инструментов кондитера (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик), сюжетные картинки «повар», «повар-кондитер». Для детей: фартуки, колпаки, салфетки, игровой набор Play-Doh PLUS «Фабрика пирожных», баночки с цветным пластилином.
Предполагаемый результат	Ожидаемые результаты: дети умеют: работать с соленым тестом, способны создавать и реализовывать художественные образы. Знакомы с профессией «кондитер». Обогащен активный словарь. Дети способны адекватно оценивать свои трудовые способности, выбирать занятия по интересам. Дети познакомятся с профессией «кондитер»; научатся изготавливать десерт, подбирать необходимые продукты и инструменты.
Список литературы, используемый при подготовке к краткосрочной образовательной практике.	1. Н. В. Алешина «Ознакомление дошкольников с окружающим и социальной действительностью», старшая группа; Издательство: «Элизе Трэйдинг», 2005г. Интернет ресурсы - источник: 1. - Эл. ссылка №1 https://www.youtube.com/watch?reload=9&time_continue=274&v=N-jqNGAL0ZQ&feature=emb_title (мультфильм) 2. – Эл. Ссылка №2 - http://rodnaya-tropinka.ru/doshkolnikam-o-professiyah-konditer/

2. Тематический план встреч

Тема № 1 «Кто такой кондитер?»

Цель: знакомство с профессией кондитер.

Задачи:

Дидактическая: дать представление о профессии кондитера и его трудовых процессах: изготовление кондитерских изделий в соответствии с рецептом, замешивание, раскатывание, выпекание, оформление; выяснить, чем профессия «повар» отличается от профессии «кондитер». Расширить

представления детей о кондитерских изделиях, их различиях, познакомить с процессом производства кондитерских изделий, со спецодеждой. Научить замешивать тесто.

Развивающая: развивать словарь детей (кондитер, тесто, скалка, замешивать, раскатывать).

Воспитательная: воспитывать любознательность, интерес к окружающему миру, к миру профессий.

Материал: ноутбук, проектор, фартуки, колпаки, иллюстрации «кондитер», «повар», тесто, разделочная доска.

Таблица 1

Тематический план к занятию № 1

Этап	Содержание	Результат
Вводный	Мотивация: Воспитатель показывает детям иллюстрацию с поваром и кондитером, читает стихи: Повар варит для детки Супчик, картошку, котлетки. Готовит кашу-манку, Салатик со сметанкой. Напеку я пирожков, И коврижек, и рожков. Вот такой имею дар: Я кондитер – кулинар. Что готовит повар, а что – кондитер? (Кондитер готовит сладкие булочки, печенье, пряники, торты, пирожные, ватрушки, конфеты, плюшки... Повар готовит кашу, салаты, второе, компот, котлеты).	Ребенок имеет представление: - чем повар отличается от кондитера - какие изделия изготавливает кондитер.
Основной	Воспитатель предлагает детям отправиться на кондитерскую фабрику – фильм «Дошкольникам о профессии кондитера» (эл. ссылка № 1). Сегодня я предлагаю вам самим стать кондитерами. Физкультминутка «Месим тесто» (Приложение 1).	Ребенок знает: - как работает кондитер в кондитерском цеху - какие изделия там производят Ребенок умеет: - замесить тесто - разделить его на кусочки.

	Пекарь-кондитер (воспитатель) приглашает воспитанников к демонстрационному столу и показывает процесс изготовления теста, сопровождая действия объяснением. Тесто накрывают полотенцем и убирают. Когда тесто постоит, «подышит», можно лепить из него всё, что захотите: пирожки, булочки, ватрушки.	
Заключительный	Игра «Украсть слово» Детям предлагается «украсить» слово «хлеб» словами-эпитетами (пшеничный, ржаной, заварной, отрубной, душистый, пахучий, ароматный, золотистый, румяный, свежий, мягкий, тёплый, славный, сладковатый, вкусный, хрустящий). В. Как вы считаете, ребята, легко ли быть пекарем-кондитером? Что нужно, чтобы стать хорошим пекарем-кондитером? (Ответы детей.)	Ребенок знает о профессии кондитера (работает на кондитерской фабрике, замешивает тесто, раскатывает), спецодежде.

Тема № 2 «Волшебник-кондитер»

Цель: расширение знаний о трудовых процессах кондитера; знакомство с инструментами, их назначении.

Задачи:

Дидактическая: уточнить представления детей об инструментах кондитера, научить лепить крендель по образцу.

Развивающая: развивать словарь детей (скалка, терка, венчик, миксер и др.); развивать творческие способности, воображение.

Воспитательная: воспитывать бережное отношение к труду взрослых.

Материал: посуда, инструменты кондитера, бумага, карандаши.

Таблица 2

Тематический план к занятию № 2

Этап	Содержание	Результат
Вводный	Мотивация: воспитатель заносит коробку.	Ребенок имеет представление какие

	- Давайте посмотрим, что там внутри! (дети открывают, внутри коробки много разной посуды). Д/ игра «Кому, что нужно для работы». Ребята, а как же мне разобраться, что нужно для работы повару, а что кондитеру? Что – то я совсем запуталась. Что совпало, в чем различия? (Выбирают посуду, которую использует повар и которую использует кондитер).	инструменты необходимы кондитеру.
Основной	- Кондитер большой мастер своего дела, но у него есть и помощники, это его инструменты и посуда которые помогают кондитеру в работе. Кондитерский шприц нужен для того чтобы украсить кремом пирожное или торт. Мерный стакан нужен кондитеру, чтобы отмерить нужное количество продуктов. Скалка, разделочная доска - чтобы раскатать тесто. Тёрка - натереть шоколад. Венчик, миксер - взбить тесто, яйца; пищевые весы для того, чтобы взвесить продукты. Форма для выпечки чтобы испечь торт, кекс лопаточка для раскладывания блюд. Каждый ребёнок получает кусочек теста, садится за стол. Детям показывают, как можно сделать крендель, предлагают слепить изделие, а затем украсить его с помощью кондитерского шприца. Воспитанники приступают к самостоятельной работе по образцу.	Ребенок знает функциональное назначение необходимых кондитеру инструментов. Ребенок может слепить крендель по образцу, украсить его.
Заключительный	Дети рассказывают о своих	Ребенок может

	изделиях, продуктах, инструментах, которые необходимы им для приготовления.	рассказать о своем продукте.
--	---	------------------------------

Тема № 3 «Кондитерская фабрика»

Цель: создание десертов по собственному рецепту и дизайну.

Задачи:

Дидактическая: упражнять в умении создавать пирожное, десерт.

Развивающая: развивать творческие способности, воображение; развивать словарь детей (десерт).

Воспитательная: воспитывать умение выполнять работу самостоятельно.

Материал: набор инструментов кондитера (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик), сюжетные картинки «повар», «повар-кондитер», фартуки, колпаки, салфетки, игровой набор Play-Doh PLUS «Фабрика пирожных».

Таблица 3

Тематический план к занятию № 3

Этап	Содержание	Результат
Вводный	Мотивация: воспитатель рассматривает карточки с рецептами и говорит: - Что-то у меня все рецепты перепутались, не могу понять, какие продукты нужны для приготовления торта. Д/игра «Подбери продукты для торта» Интересно, а какие продукты нужны, чтобы приготовить торты и пирожные? (Дети выкладывают картинки с продуктами называют их и объясняют, какие кондитерские изделия можно из них приготовить).	Ребенок имеет представление: - какие продукты необходимы кондитеру.
Основной	Воспитатель: Ребята, а вы хотели бы попробовать себя в роли кондитера? Приготовить тоже	Ребенок умеет: - подобрать необходимые

	какой-нибудь ... - Ой, забыла это новое слово, - дети вы запомнили, как называются одним словом торты, пирожные и всякий вкусности-сладости? Все вместе вспоминают и повторяют слова «десерт», «кондитерские изделия». Пальчиковая гимнастика (приложение 2). Изготовление десертов с помощью игрового набора Play-Doh PLUS «Фабрика пирожных».	продукты и инструменты - создать собственный десерт с необычным дизайном.
Заключительный	Дети «презентуют» свои десерты, рассказывают о продуктах, инструментах, которые были необходимы им для приготовления этого кондитерского изделия.	Ребенок может самостоятельно рассказать о своем десерте.

Тема № 4 «Кондитерская ярмарка»

Цель: обобщение знаний о деятельности кондитера.

Задачи:

Дидактическая: формировать умения отражать в игровой и продуктивной деятельности свои впечатления, знания.

Развивающая: развивать познавательный интерес, творческие способности; способствовать развитию способности описывать этапы своей работы.

Воспитательная: воспитывать у детей уважение к людям труда и результатам их деятельности.

Материал: атрибуты для ярмарки, столы, готовые детские десерты, фишки-монетки.

Таблица 4

Тематический план к занятию № 4

Этап	Содержание	Результат
Вводный	Мотивация: воспитатель в роли Хозяйки Ярмарки. - Ах ярмарка, ах ярмарка Как ты хороша У русского народа Широкая душа Ах ярмарка, ах ярмарка Какие чудеса	Ребенок проявляет интерес к профессии кондитера, к результатам его труда.

	Ах расписная ярмарка Народная краса Плюшки, ватрушки давай покупай, Горячий чаек поскорее наливай. Блиночки горячие, фурычит самовар, У нас самый лучший отменный товар.	
Основной	На Ярмарке дети подробно рассказывают о том, какое изделие представлено на столе, продуктах, инструментах, которые были необходимы им для приготовления этого кондитерского изделия.	Ребенок имеет представления о профессии кондитера и его трудовых процессах.
Заключительный	Дети рекламируют свои десерты. Гости Ярмарки оценивают пирожные фишками-монетками.	Целостное представление о профессиональной деятельности кондит ера.

Приложение 1.

Физкультминутка «Месим тесто».

Воспитанники выполняют движения по тексту потешки, имитируя замешивание теста.

Тесто мы месили,

Мы пирог лепили,

Шмяк, шмяк, шлёп, шлёп,

Слепим мы большой пирог!

Тесто раскатали,

Начинки больше дали,

Пирог наш будет вкусный

С грибами и капустой.

Приложение 2

Тесто ручками помнём (сжимаем и разжимаем руки)

Сладкий тортик испечём (хлопки в ладоши по типу «оладушки»)

Серединку смажем джемом (пальцами одной руки мажем по ладони другой руки, меняем руки)

А верхушку- сладким кремом.

И кокосовую крошкой мы присыплем торт немножко (имитация движения щепотью)

