

**Конспект образовательной деятельности**  
**по ознакомлению с предметным и социальным окружением**  
**в старшей группе на тему «Профессия повар-кондитер»**

*Зарипова Алина Павловна,*  
*воспитатель МБДОУ «Детский сад № 2 «Чулпан» г. Кукмор»*

**Цель:** развитие познавательного интереса детей к миру профессий через расширение представлений и знаний о профессиональной деятельности повара-кондитера.

**Задачи:**

1. Воспитательные: воспитывать чувство понимания значимости данной профессии в жизни людей, воспитывать культурно – гигиенические навыки.
2. Развивающие: развивать навыки речевого общения, обогащать словарный запас.
3. Образовательные: расширять представления о разнообразии профессий, познакомить со спецификой труда повара-кондитера.

**Основная образовательная область:** познавательное развитие.

**Форма организации:** групповая.

**Интеграция образовательных областей:** социально – коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, физическое развитие.

**Методы и приемы:**

*Методы:* игровые, проблемные, практические, словесные, наглядные, познавательно – исследовательские.

*Приемы:* демонстрация, объяснение, рассказ, вопросы, показ.

**Оборудование и материалы:** мультимедийное оборудование, картинки с изображением различных сладостей, выставка кулинарных книг, продукты для приготовления теста (5 яиц, стакан муки, стакан сахара, соль), столовая ложка, два блюдца, белые фартуки и колпаки, фонограмма песни «Карлсон».

**Предварительная работа с детьми:** составление описательных рассказов по картинкам, просмотр мультфильма «Малыш и Карлсон», просмотр презентации «Сладости всего мира».

**Планируемый результат:** дети с интересом рассказывают о профессии повара - кондитера. Умеют рассуждать, выстраивать предложения.

**Ход образовательной деятельности:**

Стук в дверь. Заходит Карлсон под песню «Смешной человечек на крыше живёт».

Карлсон: Здравствуйте, ребята! Я тут мимо пролетал, увидел вас и решил зайти к вам в гости. Но вы, по – моему, не рады? А где же ваши угощения?

Воспитатель: Мы очень рады тебе. Ребята, а вы узнали, кто это? (ответы детей) Давайте поздороваемся!

Воспитатель: Карлсон, ты сегодня будешь нашим гостем. А как вы встречаете своих гостей, ребята? (ответы детей)

Воспитатель: Как же нам исправить ситуацию отсутствия сладостей для Карлсона? (ответы детей)

Карлсон: Ребята, я очень люблю всякие сладости. Особенно торты, пироженные и варенье. А вы их любите? (ответы детей)

Воспитатель: А как вы думаете, как называется профессия людей, которая изготавливает сладости? (ответы детей)

Воспитатель: Правильно! Кондитер - это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую наивкуснейшую еду. Он занимается приготовлением различных видов теста, кремов, начинок, выпекает и украшает сладости. А ты знал об этом, Карлсон?

Карлсон: Я как то не задумывался над этим. Это наверное нелегкий труд. А что вы еще можете мне рассказать? (рассказы детей)

Воспитатель: Благодаря их труду мы можем побаловать себя разными сладостями: пироженными, вафлями, печеньем, конфетами и т.д. Карлсон, мы тебе не только расскажем, но и покажем. Давайте, сейчас превратимся в кондитеров и испечем торт.

Физкультминутка:

Испечем бисквит мы пышный, (встали на цыпочки, потянули руки вверх и развели в стороны)

Он получится отличный! (руки вперед, показываем жест, обозначающий, что все у нас хорошо)

А теперь, давайте смело (шаг на месте, вокруг себя)

Превратим его в шедевр! (шаг на месте, вокруг себя)

Тортик мы украсить можем, (развели руки в стороны)

Здесь мы вишенку положим, (протянули ручки, с наклоном корпуса, вперед)

Кремом мы оформим бок, (руки в бок, и наклонные движения влево, в право)

Всем спасибо, кто помог! (поклонились до земли)

В это время Карлсон подходит к столу с рецептами.

Карлсон: Я нашел очень интересный рецепт. Угадайте, что нам потребуется?

1. В одной стеклянке болтается, а никак не смешается (яйцо)

2. Бел, как снег,

В чести у всех.

В рот попал -

Там и пропал (сахар).

3. Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны (мука).

4. Хоть неприметна я всегда,

Но без меня никак нельзя -

Когда варится еда,

Чтоб была она вкусна,

Меня в меру, чур бери,

Только не ... (пересоли, соль)

Воспитатель: Молодцы, ребята! За работу! (все подходят к столу, и встают полукругом).

Что мы должны с вами сделать первым делом, прежде чем как приступить к работе на кухне? (помыть руки) Правильно, большую часть работы кондитер

делает своими руками. Поэтому важно чтобы руки были чистыми (дети моют руки). Теперь, мы должны разделить белок от желтка. Добавляем щепотку соли в белок и начинаем взбивать. Будем взбивать до тех пор, пока белок с солью не станут белыми. Между тем, соединяем сахар с мукой и яйцом. Далее соединяем эти массы и аккуратно перемешиваем. Вот и все! (Все действия выполняет воспитатель). А теперь, дети, что мы должны сделать? (ответы детей).

Воспитатель: Правильно, испечь. Карлсон, я попрошу тебя отнести наше тесто на кухню к повару (Карлсон выходит).

Воспитатель: Мне сегодня очень понравилось с вами работать, вы были очень внимательными и активными. А что вам больше всего понравилось сегодня на занятии? Что запомнилось? Что узнали нового? Кому вы расскажете о том, что узнали сегодня на занятии?

Появляется Карлсон с готовым тортом и угощает детей.