

**Методическая разработка
непосредственно образовательной деятельности
для детей подготовительной к школе группе
на тему: «Экскурсия в кондитерский цех»**

Разработала:

Енякина Маргарита Николаевна,
старший воспитатель СП
«Детский сад - «Одуванчик»

ГБОУ СОШ №2 «ОЦ» с. Большая Глушица

с. Большая Глушица, 2024 г

Пояснительная записка:

Вид: производственно- ознакомительная, профориентационная, обзорная экскурсия по предприятию

Происхождение: авторская

Целевая аудитория: старший дошкольный возраст, 6- 7 лет

Объем: 1 академический час

Приоритетная образовательная область: Социально- коммуникативное развитие

Интеграция образовательных областей: Речевое развитие **Цель:**

ознакомление с организацией работы кондитерского цеха

Задачи:

Образовательные:

1.Познакомить с процессом производства мучных кондитерских изделий, с профессией кондитера, его трудовыми действиями (замес теста, выпечка и украшение кондитерских изделий; упаковка и маркировка готовой продукции); оборудовании и инструментах, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий (тестомесильная машина, тестоделитель, духовой шкаф, миксер, кондитерский шприц) (Социально-коммуникативное развитие)

Развивающие:

1.Обогатить словарь детей существительными (тестомеситель, тестоделитель, марципан, цукаты, десерт, ингредиент, капкейк, макаронс) (Речевое развитие)

2.Развивать умение работать выполнять коллективное трудовое поручение (Социально-коммуникативное)

Воспитательные:

1.Воспитывать положительное отношение к профессии кондитера (Социально- коммуникативное)

Планируемые образовательные результаты:

1.Представление о работе кондитерского цеха, о работе кондитера (цель, материалы, инструменты, трудовые действия, результат)

2.Уважение к профессии кондитер

3.Развитые коммуникативные навыки

4. Практические навыки по выполнению украшения тортов из полуфабрикатов

Методы и приемы:

Наглядные: наблюдение, показ, демонстрация, шаблоны «Украшаем торт»

Словесные: объяснение, описание, беседа, вопросы

Практические: практическое упражнение

Предварительная работа:

Воспитатель: обсуждение с экскурсоводом содержания экскурсии, рассказа экскурсовода, методики показа экскурсионных объектов, деятельности воспитанников

Воспитанники: обсуждение правил поведения детей во время экскурсии, правил поведения на дороге, техники безопасности и осторожности

Материал и оборудование: шаблоны «Украсть торт», фотоаппарат

Логика образовательной деятельности

№	Деятельность педагога	Деятельность детей	Ожидаемые результаты
----------	------------------------------	---------------------------	-----------------------------

1	<p><i>Мотивация:</i> -Ребята, сегодня я приглашаю вас на экскурсию, а куда догадайтесь сами:</p> <p>-В каждом городе, селе есть место Сладкое и вкусное. Там в цехах замесят тесто Мастера искусные. И в него добавят дрожжи, Ванилин, цукаты. Как приятны всем прохожим Эти ароматы!</p> <p>(Кондитерская)</p> <p><i>Задаёт вопросы:</i> - Кто знает, что такое кондитерская? - Какие кондитерские изделия вы знаете?</p>	<p>Дети отгадывают загадку, отвечают на вопросы педагога</p>	<p>Дети правильно отгадывают загадку</p> <p>Излагают свои мысли понятно для окружающих, отвечают на вопросы полным</p>
---	--	--	--

	<p>-Хотите побывать в кондитерской и узнать секреты приготовления вкусных десертов?</p>		<p>предложением</p>
--	---	--	---------------------

2	<p><i>Экскурсовод</i></p> <p>-Здравствуйте, ребята!</p> <p>Приглашаю вас в наш кондитерский цех «Сладкий домик», где вы познакомитесь с тонкостями современного кондитерского производства.</p> <p>-Перед началом работы все сотрудники кондитерской моют руки, надевают фартуки, халаты, куртки, брюки, колпаки. Такая специальная одежда позволяет уберечь руки и тело кондитера от ожогов, агрессивной среды, обеспечивает чистоту приготовления десертов.</p> <p>-Предлагаю и вам сделать это.</p>	<p>Дети надевают халаты и шапочки</p>	
3	<p><i>Рассказ экскурсовода</i> - Наш кондитерский цех специализируется на выпечке тортов, пирожных и разных мучных кондитерских изделий. Мы печем капкейки, макаронсы, кексы.</p>	<p>Дети воспринимают информацию, рассматривают готовую продукцию.</p>	<p>Дети узнают о разнообразии мучных кондитерских изделий</p>
	<p><i>Экскурсовод показывает готовую продукцию</i></p>		

4	<p><i>Рассказ экскурсовода -</i> Процесс создания кондитерских изделий начинается с приготовления и замешивания теста на участке разделки и формовки. Облегчают труд кондитеров тестомесильная машина и взбивалка. <i>Задаёт вопросы:</i> -Кто знает, какие ингредиенты нужны для замешивания теста? <i>Экскурсовод показывает работу тестомесильной машины</i></p>	<p>Дети воспринимают информацию и знакомятся с работой тестомесильной машины</p> <p>Дети отвечают на вопросы экскурсовода</p>	<p>Дети узнают о работе тестомесильного отделения</p> <p>Излагают свои мысли понятно для окружающих</p>
5	<p><i>Рассказ экскурсовода</i> -Когда тесто будет готово, с помощью специальных формочек, выемок кондитеры разделяют кондитерские изделия. Для приготовления печенья, кексов используется тестоделительная машина. <i>Экскурсовод показывает работу тестоделительной машины</i></p>	<p>Дети воспринимают информацию и знакомятся с работой тестоделительной машины</p>	<p>Дети узнают о работе тесторазделочного отделения</p>
6	<p><i>Рассказ экскурсовода -</i> После того как изделия сформированы, они</p>	<p>Дети воспринимают информацию и знакомятся с устройством и работой пекарского шкафа.</p>	<p>Дети узнают о работе выпечного отделения</p>

	отправляются на участок выпечки, оборудованный пекарскими печами. - Готовые коржи остужают и вынимают из форм.		
7	<p><i>Рассказ экскурсовода</i> - Оформление кондитерских изделий проводится на участке приготовления начинок и оформления изделий.</p> <p><i>Задаёт вопросы:</i> -Кто знает, чем можно оформить торты, пирожные?</p> <p>-Украшают торты кремом, взбитыми сливками, фигурками из марципана, фруктами, орехами, цукатами.</p>	<p>Дети отвечают на вопросы экскурсовода</p> <p>Дети воспринимают информацию</p>	<p>Дети узнают о работе отделения для отделки изделий</p> <p>Излагают свои мысли понятно для окружающих</p>
8	<p><i>Задаёт вопросы:</i></p> <p>-Кто знает, какая техника помогает кондитерам взбивать крем? <i>Рассказ экскурсовода</i> -Взбивание крема осуществляется с помощью миксеров разной мощности и разной вместимости. <i>Экскурсовод показывает работу миксера</i></p>	<p>Дети отвечают на вопросы экскурсовода</p> <p>Дети воспринимают информацию и знакомятся с процессом взбивания крема</p>	<p>Излагают свои мысли понятно для окружающих</p>

9	<p><i>Задаёт вопросы:</i> -Кто знает, какие инструменты помогают</p>	<p>Дети отвечают на вопросы экскурсовода</p>	<p>Излагают свои мысли понятно для окружающих</p>
---	--	--	---

<p>кондитерам украшать торты, пирожные, печенье?</p> <p><i>Рассказ экскурсовода -</i></p> <p>Все правильно. Посмотрите на специальных столах с выдвижными ящиками хранятся кондитерские шприцы, кондитерские мешки, трубочки для нанесения крема. -Для облегчения работы кондитеров и для нанесения равномерного узора на торты на столы устанавливают специальные вращающиеся подставки.</p>	<p>Дети воспринимают информацию и знакомятся с инструментами кондитера</p>	<p>Дети узнают о работе отделения по приготовлению крема</p>
---	--	--

10	<p><i>Рассказ экскурсовода</i> -В цехе упаковки готовые изделия упаковывают и развозят по магазинам. На упаковке указывают состав, дату изготовления изделия и где было изготовлено. - Вот такой долгий и в тоже время интересный процесс изготовления десертов.</p> <p>-Все кондитеры, которые работают в нашей кондитерской, очень любят свою работу.</p> <p>-Поэтому в книге отзывов</p>	<p>Дети воспринимают информацию и рассматривают книгу отзывов.</p>	<p>Дети узнают о работе фасовочного отделения</p>
	<p>много записей от благодарных клиентов</p>		
11	<p>Практическое задание - Сейчас я хочу вам предложить ненадолго самим стать кондитерами.</p> <p>-Вы согласны?</p> <p>-Давайте поделимся на две бригады, где каждая украсит свой торт и придумает ему название.</p> <p>-Помогут вам шаблоны.</p>	<p>Принимают цель деятельности</p> <p>Дети моют руки, делятся на звенья, договариваются между собой о разделении на подгруппы, украшают коржи ягодами, мармеладом, марципаном</p>	<p>Самостоятельно выбирают материалы</p> <p>Работают в коллективе, договариваются, кто какую часть работы будет выполнять Дети получают опыт трудового усилия</p>

3	<p><i>Воспитатель:</i></p> <p><i>Задает вопросы:</i></p> <p>-Что вы узнали о профессии кондитер?</p> <p>-Какие машины помогают кондитеру на производстве? -Хотели бы вы стать кондитерами?</p> <p><i>Воспитатель организует фотосессию.</i></p>	<p>Дети делятся впечатлениями, благодарят, прощаются и возвращаются в детский сад.</p>	
---	---	--	--

Список используемой литературы:

1. 2.Кондрашов В.П. Введение в мир профессий: Учебно- методическое пособие – Балашов: Издательство «Николаев», 2004.
- 3.Крулехт М.В. Дошкольник и рукотворный мир: Педагогическая технология целостного развития ребенка как субъекта детской деятельности. СПб. : Детство-Пресс, 2002
- 4.Потапова Т. В. Беседы с дошкольниками о профессиях. М. : Сфера, 2005.
- 5..Профориентационная работа в условиях дошкольной образовательной организации: Методическое пособие. Самара : ЦПО, 2013.
- 6.Шорыгина Т.А. Профессии? Какие они? Книга для воспитателей, гувернеров и родителей. – М. ТЦ Сфера, 2017.