

МДОУ «Детский сад №81»

Проект «Профессия на все времена - пекарь, кондитер»



**Старшая группа
«Малинка»**

**Воспитатели:
Коквина Ю.Н.,
Татанова О.В.**

Март 2018г.

Проект «Профессия на все времена - пекарь, кондитер»

Тип проекта – **информационный**, игровой.

Срок реализации - краткосрочный (*март*)

Участники проекта **воспитатели**

дети старшей группы

родители.

Цель: Знакомить с **профессией пекарь, кондитер.**

Задачи:

Образовательные - Систематизировать представления детей о

профессии пекарь, кондитер. о продуктах, необходимых для выпечки.

Развивающие - Развивать познавательный интерес, творческие способности.

Воспитательные - Воспитывать уважение к труду пекаря и **кондитера**, бережное отношение к их труду.

Образовательная область - «*Познавательная*», «*Социально-коммуникативная*» «*Художественно-эстетическая*»

Виды деятельности - игровая. продуктивная.

Планируемый результат:

Понимание детьми ценности и пользе хлеба.

Знание детей о производстве хлеба, о **профессии пекарь, кондитер.**

Умение организовать с/р игры на основе полученных знаний о данной **профессии.**

Актуальность.

В последнее **время** у детей дошкольного возраста возникает потребность в ознакомлении с разнообразным миром **профессий.** Дети в играх

отображают уже приобретенные знания о представителях разных **профессий**, примеряют на себя костюмы. Следование определенным алгоритмам, проигрывание выбранной роли помогает ребятам не только обогатить игровой опыт, но и поддержать интерес к выбору будущей **профессии**.

Этапы

Подготовительный - подбор информации, иллюстраций, подбор дидактических игр, пополнение атрибутов для сюжетно-ролевых игр, создание альбомов. (Ответственные – воспитатели, родители).

Основной

Формы и методы организации совместной деятельности:

Познание - Знакомство с **профессией пекарь, кондитер**.

Рассматривание иллюстраций, альбомов о хлебе.

Речевое развитие, социально-коммуникативное развитие - Беседа о хлебе.

Заучивание пословиц, отгадывание загадок.

Чтение худ. литературы : р.н.с. Колобок, Колосок, сказка Геннадия Цыферова “Лягушонок – пекарь”, чтение М. Глинской «Прости меня хлеб», Я. Дягутите «Руки человека», литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь»

Исследовательская - Из чего делают хлеб (*тесто*)

Игровая - с/р игра «*Семья*», «*Магазин*»

Художественно-эстетическая: лепка из пластилина «Угощение для зверят». Аппликация «Украсть пирожное». Раскраски о хлебе.

Двигательная - хороводная игра «*Каравай*», пальчиковые игры

Здоровье - Беседа о пользе хлеба, о бережном отношении к нему.

Заключительный Сюжетно-ролевая игра «*Пекарня*» (мастер-класс - хлебобулочные изделия из соленого теста)

Беседа для детей: «Хлеб – всему голова»

Цель: ознакомление детей с процессом выращивания и приготовления хлеба;

Задачи:

1. формировать представление о процессе производства хлеба;
2. знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур;
3. воспитывать бережное отношение к хлебу;
4. закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности

Ход беседы

Ведущий: Дорогие ребята! Хлеб – наше богатство, в него вложен труд многих людей. Мы с Вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Многие из Вас любят кушать сушки, печения, баранки, пироги, и пирожки. А Вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. А что такое мука? Из чего ее получают? (Ответы детей)

Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе.

Когда то очень давно первобытный человек заметил, что созревшие семена диких растений разносятся с помощью ветра или птиц, и попадают в почву, дают всходы, вырастает новое растение со множеством семян.

Древний человек попробовал на вкус семена диких растений, и они ему понравились. С тех пор человек начал сам не только собирать эти семена, но и сеять их в обработанную землю. Первой мотыгой для обрабатывания земли, стала деревянная палка, потом человек догадался насадить на палку отесанный камень. С помощью таких приспособлений люди разрыхляли почву, затем сажали в нее семена. Собранные семена человек молотил с помощью камня, превращая их в муку. Затем из муки он выпекал на огне хлеб.

Шло время и люди стали использовать в земледелии прирученных животных для рыхления земли. Появился деревянный плуг, с помощью которого почва подрезалась, переворачивалась и взрыхлялась.

В наше время на помощь земледельцам пришла техника. Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)

Правильно, на полях трудятся сеялки, с помощью которых семена попадают в землю. Комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину. Трактора, которые складывают зерновые стога для просушки.

Ведущая: Ребята, а играть Вы любите? (Ответы детей) Выходите на середину зала, вставайте в рассыпную. Сейчас мы с Вами поиграем в игру: «**Мы посеяли зерно**». Я буду Вам говорить слова и показывать движения, а Вы будете за мной повторять. **СЛОВА + ПОКАЗ ДВИЖЕНИЙ**

Весной давно

Мы посеяли зерно (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)

Прорастут ростки, (приседаем на корточки, затем медленно встаем в **Скоро будут колоски**. полный рост и поднимаем руки вверх над головой)
А придет пора

Выйдут в поле трактора. (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад)

Уберем урожай. (наклоны, имитируем сбор колосьев)

Испечем каравай! (руки на уровне груди сцепляем в замок в виде круга)

Примечание: Игра проводится 2-3 раза

Ведущая: Молодцы ребята. Хорошо поиграли. А теперь садитесь на стулья, продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество. Но самые питательные для человека является рожь и пшеница. Наши предки уважали, берегли и почитали хлеб!

По русскому обычаю, если нечаянно уронишь хлеб, его нужно поднять, и не только бережно обтереть, но, и поцеловав, попросить прощение.

Хлеб – дар Божий, говорили люди. Они считали хлеб главным богатством.

Ведущая: Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают, напиваются дождевой воды и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки.

Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб.

Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

Ведущая: Ребята, сегодня мы с Вами узнали какой долгий путь, проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на обеденном столе. Теперь я думаю, каждый из Вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих людей.

Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый. (Хлеб)

Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.

В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.

В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)

Мнут и катают,
В печи закаляют.
Потом за столом
Режут ножом. (Хлеб)

Кольцо не простое,
Кольцо золотое,
Блестящее, хрустящее,
Всем на загляденье...
Ну и объедение! (Баранка или бублик.)

Вот он – тёплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол –
Он пожаловал – пришёл.
В нем – Здоровье, наша сила,
В нем – Чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло! (Хлеб)

Что на сковородку наливают
Да вчетверо сгибают? (Блины)

Поговорки о хлебе.

- Хлеб да вода – богатырская еда.
- Хлеб батюшка, водица матушка.
- Хлеб - кушай, добрых людей слушай.
- Худ обед, коли хлеба нет.
- Работай до поту, поешь хлеба в охоту.
- Пот на спине – так и хлеб на столе.

Считалки о хлебе.

Дождик, дождик, поливай - будет хлеба урожай.
Будут булки, будут сушки, будут вкусные ватрушки.

Катилась торба с высокого горба.
В этой торбе хлеб, соль, пшеница.
С кем ты хочешь поделиться?

Чистоговорки о хлебе.

Жок-жок-жок - это пирожок.
Шки-шки-шки - мама жарит пирожки.
Жок-жок-жок - кушай дочка пирожок.
Чи-чи-чи - пекутся в печке калачи.
Ач-ач-ач – вкусный будет наш калач.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорастать на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (2 раза).

Беседа о профессии «пекарь»

- Какие профессии вы знаете?

- А чем занимается пекарь? Ответы детей

- Молодцы.

- С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. В XVI в. пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников, составляя значительную часть городских ремесленников. Они выпекали ржаной и пшеничный хлеб разных сортов, булочные изделия, пироги и пряники. Кроме них хлеб готовили в каждом доме и выполняли эту работу обычно женщины. До XIX в. хлебопечение было тяжелым ручным трудом. И лишь во второй половине прошлого столетия были изобретены механизированные тестомесильные машины, тесто делители и конвейерные печи. Поиграем, кто больше назовет хлебобулочных изделий. Игра: «Назови выпечку» Дети называют свои ответы: батон, булочки, ватрушки, сайки, хлеб, и т. Игра с мячом. «Назови ласково». Кулич, калач? – Куличик, калачик Аналогично со словами: сушка, крендель, сухарик, пряник. -Какие вы молодцы, справились с заданием.

Родители: Ребята, мы вам приготовили иллюстрацию о том, где же трудится пекарь и что он делает, давайте вместе посмотрим. Просмотр иллюстраций.

Игра: «Подбери атрибуты» Дети выбирать атрибуты, из разных предметов для профессии пекарь.

Сказка «Колосок»

Жили-были два мышонка, Круть и Верть, да петушок Голосистое Горлышко. Мышата только и знали, что пели да плясали, крутились да вертелись. А петушок чуть свет поднимался, сперва всех песней будил, а потом принимался за работу.

Вот однажды подметал петушок двор и видит на земле пшеничный колосок.

- Круть, Верть, - позвал петушок, - глядите, что я нашёл!

Прибежали мышата и говорят:

- Нужно его обмолотить.

- А кто будет молотить? - спросил петушок.

- Только не я!-закричал один.

- Только не я!-закричал другой.

- Ладно,-сказал петушок, - я обмолочу.

И принялся за работу. А мышата стали играть в лапту.

Кончил петушок молотить и крикнул:

- Эй, Круть, эй, Верть, глядите, сколько я зерна намолотил!

Прибежали мышата и запищали в один голос:

- Теперь нужно зерно на мельницу нести, муки намолоть!

- А кто понесёт? - спросил петушок.

- Только не я!-закричал Круть.

- Только не я!- закричал Верть.

- Ладно,-сказал петушок, - я снесу зерно на мельницу.

Взвалил себе на плечи мешок и пошёл. А мышата тем временем затеяли чехарду. Друг через друга прыгают, веселятся.

Вернулся петушок с мельницы, опять зовёт мышат:

- Сюда, Круть, сюда. Верть! Я муку принёс.

Прибежали мышата, смотрят, не нахвалятся:

- Ай да петушок! Ай да молодец! Теперь нужно тесто замесить да пироги печь.

- Кто будет месить? - спросил петушок. А мышата опять своё.

- Только не я!-запищал Круть.

- Только не я!-запищал Верть.

Подумал, подумал петушок и говорит:

- Видно, мне придётся.

Замесил он тесто, натаскал дров, затопил печь. А как печь истопилась, посадил в неё пироги. Мышата тоже времени не теряют: песни поют, пляшут.

Испеклись пироги, петушок их вынул, выложил на стол, а мышата тут как тут. И звать их не пришлось.

- Ох и проголодался я! - пищит Круть.

- Ох и есть хочется! - пищит Верть.

И за стол сели.

А петушок им говорит:

- Подождите, подождите! Вы мне сперва скажите, кто нашёл колосок.

- Ты нашёл! - громко закричали мышата.

- А кто колосок обмолотил? - снова спросил петушок.

- Ты обмолотил! - потише сказали оба.

- А кто зерно на мельницу носил?

- Тоже ты, - совсем тихо ответили Круть и Верть.

- А тесто кто месил? Дрова носил? Печь топил? Пироги кто пёк?

- Всё ты. Всё ты, - чуть слышно пропищали мышата.

- А вы что делали?

Что сказать в ответ? И сказать нечего. Стали Круть и Верть вылезать из-за стола, а петушок их не удерживает. Не за что таких лодырей и лентяев пирогами угощать.

Геннадий Цыферов — Лягушонок-пекарь

Надоело лягушонку просто так по лесу скакать. И решил он стать пекарем. Надел белый пышный колпак, а на своём домике вывеску повесил: «Лягушонок-пекарь».

Заблеял у ворот баранчик. Пекарь ему рогалик дал.

Замычал бычок — круглый бочок. Бычку лягушонок сладкую соломку вынес.

А рыжему жеребёнку маковая подковка досталась.

Даже мальчик Петя получил два бублика, будто два колеса для самоката.

Все довольны. Мычат, блеют, смеются. Только лягушонок сидит дома, думает: что же ему такое испечь. Ведь у него скоро день рождения. Три дня думал лягушонок, а потом испёк такое... такое, что все ахнули.

Лягушонок испёк торт, а украсил белыми кувшинками, такими, как в пруду плавают.

И тогда все звери сказали: «Наш лягушонок не просто пекарь, он ещё сказочник».

Рассказ М. Глинской "Хлеб"

Мама дала Грише большой кусок хлеба и отправила его на улицу.

Гриша ел хлеб. Хлеб был вкусный и душистый, с блестящей корочкой. Скоро мальчик наелся, а хлеба ещё оставалось много. Тут ребята позвали Гришу в мячик играть. Что делать с хлебом? Гриша подумал и бросил хлеб на землю.

Проходил мимо дядя Матвей, остановился и спросил: «Кто хлеб бросил?» - Он, он! — закричали ребята и показали на Гришу. Гриша сказал: «Я уже сыт, а хлеб оставался. У нас хлеба много, не жалко».

Дядя Матвей снял с груди золотую звездочку и сказал:

«Я звезду Героя за то, что хлеб вырастил, получил. А ты хлеб в грязи топчешь».

Гриша заплакал: «Я не знал, что с хлебом делать. Досыта наелся, а он оставался...»

- Ладно, — согласился дядя Матвей. — Если не знал — это другой разговор. — Поднял хлеб, положил на ладонь. — В этом кусочке моя работа, работа твоей матери, всей деревни работа. Хлеб любить и беречь надо. — Отдал его Грише и ушел.

Гриша утер слезы и сказал ребятам: «Я тот хлеб сейчас съем».

- Нельзя, — возразил Саня, — хлеб запачкан, заболеть можно.

— Куда же теперь хлеб девать?

В это время проезжала по дороге телега, а за телегой бежал жеребёнок Лыска.

— Отдадим хлеб Лыске, — предложила Нюра. Гриша протянул жеребёнку хлеб. Лыска схватил лопот, мигом съел и не уходит. Тянется мордой к ребятам: Давай еще! Ах! Ах, как вкусно».

Литовская сказка «Как волк вздумал хлеб печь»

Как-то раз встретил волк в лесу человека и просит его:

-Дай мне хлеба!

Человек дал, волк отведал его, и хлеб показался ему очень вкусным.

-Что нужно делать, чтобы и у меня всегда был хлебушек? Научи меня!

-Хорошо! - ответил человек и принялся учить волка:

-Прежде всего нужно землю вспахать.

-А когда вспашу, можно сразу есть?

-Нет еще. Надо посеять рожь.

-А когда посею рожь, можно и поесть?

-Нет еще. Нужно рожь убрать.

-Но уж когда убери, можно и за еду приниматься?

-Нет еще. Требуется обмолотить.

-Ну уж после обмолота можно и поесть?

-Нет еще. Смолоть нужно.

-А когда смелю, можно есть?

-Нет еще. Надо хлеб испечь.

-А когда спеку, можно будет есть?

-Можно.

Волк подумал-подумал и сказал:

-Лучше я не буду хлеб печь, раз придется так долго ждать. Как до сих пор жил без хлеба, так и дальше проживу.

КОНСПЕКТ СЮЖЕТНО-РОЛЕВОЙ ИГРЫ «ПЕКАРНЯ».

Предмет (направленность): сюжетно-ролевая игра.

Возраст детей: старшая группа.

Место проведения: группа.

Программные задачи: Обогащать и расширять знания детей о труде взрослых: пекарь, кондитер. Учить детей самостоятельно, и аккуратно работать по схемам, дружно лепить подгруппами: калачи, рогалики, батоны. Развивать у детей восприятие формы и величины, глазомер и мелкую моторику рук. Продолжать обогащать чувственный опыт детей, дать почувствовать тесто на ощупь: мягкое, пластичное, хорошо принимает нужную форму. Воспитывать уважение к труду взрослых.

Материал: мука, соль, вода, фартуки, дощечки для лепки; готовое тесто, влажные салфетки, стеки, тазики с водой для мытья рук; полотенца; образцы из соленого теста (хлебобулочные изделия : калачи, рогалики, батоны, торт, пирожные), схемы изготовления калачей, рогаликов, батонов

Словарная работа: Обогащение словаря: замесить, пластичное, эластичное, мукосольки, пекарь, кондитер.

Активизация словаря: тестопластика, соленое, мучные изделия, хлебобулочные изделия, мукосольки, пекарь, кондитер.

Предварительная работа:

- рассматривание альбомов о хлебе;
- раскрашивание раскрасок,
- сюжетно- ролевая игра « Семья»;
- беседа «Откуда пришел хлеб»;
- беседа о профессии – пекаря.

Ход занятия:

1 часть (дети находятся на ковре).

- Ребята, вы любите лепить? (Да).

- А из чего можно лепить? (из пластилина) А из чего еще?

Да дети лепят из пластилина, бумаги, а взрослые из глины, гипса.

Посмотрите это сделано из глины: ваза, кувшин, пиала, а это из гипса: маска, статуэтка, барельеф; это из бумаги: картина «мимоза».

На рождество поморки такие фигурки раздаривали родным и знакомым, приговаривая: «Пусть у вас хлеб – соль водится, и никогда не переводится». «Солнце» и «соль» - однокоренные (родственные) слова.

Пусто и мрачно без солнца, а пища – пресна и безвкусна без соли.

Старинный славянский обычай – встречать дорого гостя хлебом – солью - пришел к нам из глубины веков. Хлеб означал землю, соль – солнце.

Землю и солнце выносили дорогому гостю! (показ иллюстрации).

Гостеприимных людей называли «хлебосолами» (словарная работа).

Создание объемных и плоских изделий из теста (муки и соли) называется – тестопластикой (словарная работа). Мука и соль – это природные продукты, поэтому ее еще называют - биокерамикой. При их соединении получается чудесный материал для лепки.

-А вы бы хотите быть хлебосольными хозяевами в нашей группе? (Да).

Посмотрите у нас в группе нечем угостить гостей, кукол, в магазине нет хлебобулочных изделий. Что же делать? Как быть? (Версии детей).

- Ребята, а где пекут хлеб? (ответы детей)

- А какие названия хлеба вы знаете? (ответы детей)

- Где можно купить хлеб? (ответы детей)

- А виши мамы умеют стряпать хлебобулочные изделия? (ответы детей)

-А вы мамам помогаете? (ответы детей)

А давайте и мы с вами сегодня откроем пекарню и напечем хлебобулочные изделия?!

- Для этого чтобы приготовить соленое тесто как вы думаете, что потребуется? (мука, соль, вода). А сколько нужно этих продуктов? (версии детей). Существует рецепт этого теста: берется один стакан соли и один стакан муки, затем соль и мука перемешивается в сухом виде, а потом добавляется немного воды (показ замеса теста). Все перемешивается до однородной массы. Изделия из теста можно сушить в духовке или на

солнечном свете. Если остается лишнее тесто, то его можно сохранить, положив в целлофановый пакет, иначе оно высохнет. А сейчас давайте подойдем к нашей мини-пекарни.

2 часть (практическая – самостоятельная стоя за столами).

- Ребята это наша мини- пекарня.

В пекарне три цеха: в одном цехе будем печь калачи, в другом - рогалики, и в третьем – батоны. В каждом цехе есть схемы последовательности выполнения работы.

Руки мы помыли до занятия, форму пекаря сейчас наденем фартуки, косынки и колпачки (помогают детям второй воспитатель и помощник воспитателя).

Проходите по желанию по цехам.

Тесто у вас лежит в общем тазике, берите, сколько вам нужно.

Приступайте к работе. (Воспитатель проводит подгрупповую и индивидуальную работу с детьми, которые затрудняются). Во время самостоятельной работы детям задаются вопросы:

- Какое тесто на ощупь? (теплое, мягкое, пластичное, приятное на ощупь).

-Каким цветом тесто? (светло коричневое, желтое).

Во время работы включить музыкальное сопровождение.

3 часть.

- Ребята, вы молодцы все пекари в цехах справились с работой. Напекли много красивых, аппетитных угощений. Теперь мы их отправим в цех, где они будут сохнуть - на окошко к солнцу.

- Ребята мы сегодня с вами были умелыми пекарями - пекли хлебобулочные изделия, а как вы думаете, может в следующий раз, попробуем открыть кондитерский цех, в котором поучимся печь вот такие торты и пирожные?! (показ образцов).

-Да, мы хотим научиться.

- Ребята, наша пекарня закончила свою работу, можете убирать рабочие места, мыть руки.

