

О. В. Васюнина, педагог
МБУ ДО «Центр развития творчества «Уголёк»»,
г. Новокузнецк

Занятие «Профессия – кондитер»

Работа представлена на областной конкурс «ПРОФориентир-2019»

(в авторской редакции)

Цель - расширение представлений учащихся о труде людей разных профессий, предметов труд.

Задачи

- закрепить умение лепить знакомые предметы, используя приемы (раскатывание, сплющивание, вытягивание, сдавливание, лепка пальцами для уточнения формы).
- познакомить детей с профессией повар-кондитер;
- развитие мелкой моторики рук, координации движений, творческого мышления, способности создания и реализации образа;
- активизировать и дополнить словарный запас;
- научить убирать свое рабочее место.

Предварительная работа: Работа с Лэпбуком «Профессии», чтение художественной литературы по теме занятия. Работа с родителями: просьба принести имеющиеся дома инструменты кондитера для демонстрации в ходе занятия.

Оборудование:

Для педагога: лэпбук «Профессии», набор инструментов (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц); видео презентация о работе кондитера.

Для детей: цветные карандаши, фартуки, колпаки, тесто для лепки, стеки, формочки, кондитерские шприцы, скалки, салфетки влажные.

Педагог: ребята, я принесла вам волшебную коробку. Давайте посмотрим, что внутри неё. (Педагог достаёт из коробки колпак и фартук.)

- Что это? Кому необходима эта одежда?

Дети: Колпак, халат, фартук нужны повару.

Педагог: Кто такой повар?

Дети: Человек, который готовит нам еду.

Педагог: А сейчас посмотрите на экран. Что вы видите на ней?

Дети: повар готовит еду.

Педагог: Где мы можем увидеть повара?

Дети: В столовой, ресторане, кафе, в детском саду и школе.

Педагог: А теперь посмотрите на следующую картинку. Кто на ней изображён? И что он делает?

Дети: Повар украшает торт.

Педагог: Ребята это профессия называется кондитер. И сегодня мы поговорим с вами об этой профессии, узнаем, чем занимаются люди работающие кондитером и даже попробуем сами побыть несколько минут кондитерами.

Просмотр видеоролика

Педагог: Кто такой повар-кондитер?

Дети: Повар-кондитер – это человек, который готовит, готовит десерты

Педагог: что еще вам запомнилось из видеоролика?

Дети: Кондитер использует необычные инструменты. Кондитер одет так же, как повар (халат, фартук, колпак, перчатки).

Педагог: Как вы думаете, для чего нужна такая одежда людям этой профессии? Почему нельзя работать в той одежде, в которой находишься на улице?

Дети: для соблюдения правил личной гигиены (чтобы не испачкаться, чтобы волосы не попали в еду и т.д.)

Педагог: А какие еще правила гигиены необходимо соблюдать?

Дети: мыть руки, соблюдать чистоту на рабочем месте.

Педагог: Профессия кондитера очень интересная, творческая, и в то же время сложная, требует много терпения.

Ни один праздник не обходится без восхитительного торта и кремовых пирожных. В магазинах продаются разные виды печенья и пряников. Это всё изготавливает – кондитер!

Работа с лэпбуком

Педагог: Ребята, а сейчас давайте откроем нашу волшебную папку и поиграем.

- **Игра «Что нужно кондитеру?»**

Педагог: ребята, открывайте конверт и давайте выберем из всех инструментов, только те, которые нужны кондитеру.

(Дети поочередно достают карточки и выбирают нужные)

- **Игра «Собери картинку?»**

Перед детьми на столе педагог кладёт разрезные картинки. И предлагает детям внимательно рассмотреть и собрать картинку из отдельных частей.

- **«Найди где кто работает»**

Педагог: Сейчас мы будем вращать диск и найдём те организации, где может работать кондитер?

- **«Найди спецодежду»**

Педагог: Ребята, мы сегодня говорили о том, что у кондитера должна быть специальная форма для работы, давайте в следующем конверти её найдём.

(дети перебирают картинки со спецодеждой разных профессий и выбирают ту, которая подойдёт кондитеру)

Педагог: Ребята, в начале занятия я вам обещала, что мы сегодня попробуем немного побыть кондитерами. Предлагаю одеть спецодежду (фартук и колпак), представить, что наш кабинет это кондитерский цех. У вас на партах приготовлено тесто для лепки, формочки, кондитерские шприцы, стеки. И сегодня наш цех получил важный заказ на изготовление партии пирожных для кафе «Конфетка»

Перед интересной работой предлагаю размять наши пальчики:

Пальчиковая гимнастика:

Дети вместе с педагогом читают стихотворение и выполняют соответствующие движения.

Тесто ручками помнем, *(сжимать и разжимать пальчики.)*

Сладкий тортик испечем, *(прихлопывать ладонями.)*

Серединку смажем джемом, *(круговые движения пальцами по ладони.)*

А верхушку, сладким кремом, *(круговые движения пальцами по ладони.)*

И кокосовую крошкой *(сыпем «крошку» пальчиками обеих рук.)*

Мы посыплем торт немножко.

А потом заварим чай, *(пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук.)*

В гости друга приглашай! *(ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.)*

Во время выполнения работы педагог следит за осанкой детей, оказывает посильную помощь.

В конце занятия проводится выставка работ.

Педагог: Ребята, какие сложности возникли при выполнении работы? Что понравилось больше всего?

Ответы детей

Результативность занятия и критерии ее определения

Результаты	Критерии оценивания
Учащийся научился лепить знакомые предметы, используя приемы (раскатывание, сплющивание, вытягивание, сдавливание, лепка пальцами для уточнения формы)	Моделирует геометрические фигуры; составляет из нескольких фигур композицию
Учащийся во время занятия создает и реализует образ	Конструирует фигуры по словесному описанию и перечислению их характерных свойств
Учащиеся знакомятся с профессией повар-кондитер	Имеет представление о профессии повара, о значении его труда для

	общества
У детей пополнился словарный запас	Составляет небольшой рассказ о профессии, о содержании картинки
Учащиеся научились убирать свое рабочее место	Устраняет беспорядок в своем внешнем виде и на рабочем столе