

*И. В. Гиззатулина, учитель начальных классов,
МБОУ «СОШ № 34 имени
Амелина Станислава Александровича»
г. Кемерово*

Профессия пекарь

Методическая разработка

Работа реализована в рамках долгосрочного профориентационного проекта
«Сто дорог – одна моя»

Форма мероприятия: профориентационный урок

Аудитория: обучающиеся 1 класса

Цель: формирование у обучающихся представления о профессии пекаря.

Задачи:

- информировать обучающихся о профессии пекаря;
- развивать интерес и уважение к труду хлебороба и пекаря;
- развивать творческие и интеллектуальные способности обучающихся.

Оборудование: наглядные плакаты, раздаточный материал, экран, проектор, компьютер, выход в Интернет.

Продолжительность: 35 минут.

Структура и содержание этапов:

1. Мотивационный настрой на работу

Ребята, сегодня у нас очередное занятие по профориентации, а о какой профессии мы будем говорить, узнаем, когда разгадаем кроссворд.

- 1.Транспорт Емели? (печь)
- 2.Вы припомните скорей, что источник сухарей? (хлеб)
- 3.Белым следом пойду, если наступлю в ... (муку)
- 4.Им кашу не испортишь? (масло)
- 5.Всё растёт как на..... (дрожжах)
- 6.В воде родится, а воды боится? (соль)

			п	е	ч	ь	
	х	л	е	б			

	м	у	к	а			
		м	а	с	л	о	
		д	р	о	ж	ж	и
с	о	л	ь				

Молодцы, а теперь прочитайте что в выделенной колонке написано. И тема нашего занятия будет **ПЕКАРЬ**.

2. Основная часть

Хлеб – один из самых главных продуктов человеческого труда. Мы не можем прожить без него ни один день. Недаром существуют пословицы:

«Хлеб – кормилец»

«Без золота проживешь, без хлеба – нет»

«Хлеб – всему голова»

Изобилие хлеба - заветная мечта человечества, а точнее – миллионов людей. Мы порой забываем, что сравнительно недорогие булки, буханки вобрали в себя труд не одного человека, а многих людей. Тысячи людей трудятся, чтобы зерно вырастить, собрать, обмолотить и, наконец, выпечь хлеб.

Ученик:

Вот он – хлебушко душистый
С хрустом, корочкой витой.
Вот он – теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой!
В каждый дом, на каждый стол
Он пожаловал – пришел.
В нем – здоровье, наша сила,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Сохраняло, берегло.

Учитель: Какие профессии связаны с хлебом? (Иллюстрации с изображением профессий хлебороба)

А знаете ли вы, чем пахнет хлеб, ломоть ржаного, трудового хлеба?

Ученик:

Он пахнет полем,
Горячим зноем и росой,
Прохладным ветром на просторе
И свежей утренней зарей.
Хлеб пахнет, свежую мукою

И жарким пламенем печи,
Когда натруженной рукою,
Пекут из теста калачи.

Учитель: Как называется профессия людей, которые пекут калачи? Что еще может испечь пекарь?

Учитель: Человек какой профессии изображен на картине?

Как одет пекарь?

Для чего ему спецодежда, перчатки?

В какую смену работает пекарь? (ночь, день)

А почему в ночь? (чтоб хлеб был горячим утром.)

А что выпекает пекарь? Это разные батоны, хлеб, булки, калачи, ватрушки, разнообразные кондитерские изделия, кулич, пасха (пекут на светлый радостный праздник, лишь один раз в году, на пасху, все собирались за стол съедают по одному кусочку и говорят «Христос воскрес»).

А ещё пекут каравай. А что такое каравай? (Караваем всегда встречали самых знатных, достойных гостей с хлебом и солью.)

А у пекаря есть инструменты? Для чего они ему нужны? (нож, весы для взвешивания теста, перчатки, тряпочная кисть, формы, часы, металлическая лопатка)

Где работает пекарь? (хлебозавод, мини пекарни)

Чем отличается хлебозавод от мини пекарни? (Хлебозавод - механизированный, изготавливает большую выпечку хлебобулочных изделий. В мини-пекарне пекарь работает вручную и выпекает небольшой объем выпечки, поэтому нужны умелые руки, хорошо развитая координация рук).

Просмотр фильма «Профессия пекаря»

«Узнай сказочного героя»

Какого героя обманули на пирожках? (Медведя)

Круглый хлебец, который умел уйти от зайца, волка, медведя? (Колобок)

Кто нёс в корзинке пирожки бабушке? (Красная Шапочка)

Кого просила печка отведать румяных пирожков? (Сестрицу Аленушку)

Что приказал царь-батюшка невесткам, чтобы проверить их на мастерство? (Испечь хлеб)

Творческая работа

Ребята, а у пекаря есть родственные профессии? (Пекарь, кондитер, тестовод, вафельщик)

А вы хотите побывать в роли пекаря-кондитера? Я предлагаю испечь пряничный домик для праздника (Просмотр презентации с проговаривание каждого этапа)

А работать будем под девизом «Без добрых дел не будет и доброго имени». Самостоятельная работа – лепка праздничного пряничного домика.

Выставка работ обучающихся.

3. Подведение итогов

- О какой профессии мы сегодня говорили?
- Кто такой пекарь?
- Что выпекает пекарь?
- Какими качествами должен обладать пекарь?
- Вы хотите приобрести профессию пекарь?
- Что для этого мы должны сделать сегодня? (беречь хлеб, хорошо учиться, уважать труд других людей).

Построение перспективы, дача домашнего задания

Расскажите дома о полученной сегодня на занятии информации, спросите у родителей, какие пословицы о хлебе они знают, запишите их и изобразите в рисунке для портфолио.