**Познавательное занятие в подготовительной группе «Академия профессий»**

**Цель: Формирование представлений детей о труде людей пищевой промышленности-кондитера.**

**Задачи:**

**1.Познакомить детей с особенностями профессии – кондитер.**

**2.Продолжать расширять словарный запас, умение лексически правильно строить предложение.**

**3. Познакомить детей с предметами труда необходимыми для работы кондитера.**

**5. Способствовать развитию внимания, памяти, творческого воображения.**

**6. Воспитывать у детей уважение и благодарность людям пищевой промышленности-повар, кондитер.**

**Материалы и оборудование: телевизор, видеоролик, лента трудовых действий кондитера «Что**

**сначало-что потом», формочки для печенья, скалки ингредиенты для теста (2 яйца,1пачку масла, сода, соль, сахар)**

**Предварительная работа: разучивание стихов о профессиях, разучивание пословиц о труде, рассматривание иллюстраций на тему «Профессии», слушание песен, беседа на тему** **«Кем работают твои родители», дидактическая игра «Кому что нужно для работы».**

**Ход занятия:**

**Приветствие**

**(В. в одежде кондитера)**

**В. Ребята, я приветствую вас в нашей «Академии профессий».**

**Как вы думаете, человек какой профессии может носить такую одежду?**

**Д. Повар.**

**В. Кто такой повар?**

**Д. Человек, который готовит еду: каши, салаты, супы.**

**Ребята, а кто готовит торты конфеты , печенье?**

**Д. Кондитер.**

**В.Я вам предлагаю сегодня поближе познакомимся с профессией-кондитер.**

**Кондитер -**это специалист создающий кондитерские изделия,

**Как вы думаете, для чего кондитеру нужна такая одежда?**

**Д. Чтобы не испачкаться самому, чтобы волосы не упали в еду.**

**Родиной кондитерских изделий** считают Древний Китай, Индию, Египет, Грецию.

**Еще древние арабы и индусы** создавали сладости из фиников и тростникового сахара.

До появления сахара, кондитерские изделия были основаны на [мёде](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4). Мёд использовался для создания оболочки фруктов и цветов, чтобы сохранить их или приготовить сладости

**А русский народ научился добывать сахар из сахарной свёклы.**

**Само современное название профессии «кондитер» означает «варить в сахаре»**

Самыми первыми блюдами были различные фрукты и ягоды, сваренные в сахаре. Так появились сиропы, мармелад, русские варенья, цукаты.

Позже варку в сахаре стали производить со многими добавками: молоко, орехи, пряности и т.д. Это позволило создать новые кондитерские изделия: печенье, леденцы, ирис, карамель)

 **Давайте рассмотрим предметы необходимые для работы кондитера: скалка, формочки, миксер, венчик, кондитерский шприц (Скалкой кондитер раскатывает тесто , формочки нужны для изготовления печенья ,венчиком кондитер взбивает крем)**

**Ребята, помните в нашу группу ходил Максим Ш.? Мама Максима -Татьяна А. работает на хлебопекарном производстве. Она нам расскажет о профессии-кондитер.**

**Внимание на экран (видеоролик о профессии-кондитер)**

**Итак, давайте теперь уточним что делает кондитер?**

**Работа с лентой трудовых действий.**

**1к.-Тщательно моет руки.**

**2к-Надевает спецодежду.**

**3к-Получает задание (рецепт, технологическую схему)**

**4к-Замешивает тесто.**

**5к-Взбивает крем.**

**6к-Раскатывает тесто, придаёт тесту нужную форму, украшает кондитерское изделие.**

**7к.-Отправляет кондитерское изделие в печь.**

**8к-Упаковывает готовое кондитерское изделие**

**Физкультминутка «Как живёшь?»**

**В. Ребята, а сейчас я вам предлагаю открыть свой кондитерский цех и изготовить песочное печенье.**

**Для изготовления песочного печенья нам нужно замесить тесто. Какое бывает тесто?**

**Д. Тесто бывает слоёное, сдобное, песочное, блинное.**

**В. Какое тесто нам нужно для изготовления песочного печенья?**

**Д. Песочное.**

**В. Ребята, почему тесто называется песочным?**

**Д. Потому, что песочное тесто рассыпчатое как песок.**

**В.** В песочном **тесте** большое количество масла, сахара и отсутствие жидкости. Кондитерские изделия из песочного теста получаются рассыпчатые .

**Мастер-класс «Замес теста»**

**В. Ребята какие продукты нам необходимы для замешивания песочного тесто?**

**Д: Яйца, масло, мука, сода, соль.**

**В. Верно (достаю, показываю)**

**Для приготовления песочного тесто нам нужны:**

**маргарин– 1 пачка;**

**яйца-2 шт;**

**мука –2 ст;**

**сахар – 1 ст;**

**соль –половина ч.л;**

**сода-половина ч.л.**

**Поэтапное приготовление песочного теста:**

1. Берём 1 пачку маргарина, он должно быть мягким. Режем его на кубики.
2. Разбиваем 2 яйца добавляем 1 стакан сахара, пол. ч.л.соли,пол.ч.л.соды и с помощью венчика взбиваем .
3. Затем перетираем муку с маслом до образования крошки и добавляем яичную смесь.
4. Замешиваем тесто, формируем из него шар.
5. Кладём тесто в мешочек и убираем в холодильник.
6. Пока тесто настаивается, нам нужно подготовиться к работе. (Дети моют руки, надевают спецодежду).

**(В. вносит шарик готового теста).**

**Показ, объяснение.**

**Тесто я делю на 4 части. Из каждой части я сделаю колбаску, затем колбаску нарежу на небольшие кусочки.**

**Вы возьмёте по кусочку теста, сделаете шарик.**

**Придавите шарик на кулинарном коврике, у вас получится лепёшка. Затем с помощью скалки раскатаете пласт толщиной примерно 1 см. Далее возьмёте формочку, вырежете печенье.**

**Потом печенье унесёте на противень.**

**Продуктивная деятельность детей.**

**В. Итак, все за работу!**

**В. *Печенье* готово!**

**Ребята, что же мы должны делать дальше?**

**Вы правы -печенье нужно испечь, что же нам делать7**

**Д. Попросить наших поваров.**

**Итог:**

**В. Ребята, с какой профессией мы с вами познакомились? Как вы считаете какими качествами должны обладать люди профессии-кондитер? Кто такой кондитер?**

**Д. Кондитер должен быть ответственным, аккуратным, творческим, внимательным.**

**В. Что вам понравилось больше всего в нашей академии профессий?**

**Ребята вы сегодня все молодцы! Я с вами хочу поделиться рецептом песочного печенья,** **Дома вместе с родителями по рецепту попробуйте приготовить это угощение к чаю.**

**А вы знаете, что**

**Родиной кондитерских изделий** считают Древний Китай, Индию, Египет, Грецию.

**Еще древние арабы и индусы** создавали сладости из фиников и тростникового сахара.

До появления сахара, кондитерские изделия были основаны на [мёде](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D1%91%D0%B4). Мёд использовался для создания оболочки фруктов и цветов, чтобы сохранить их или приготовить сладости

**А русский народ научился добывать сахар из сахарной свёклы.**

**Само современное название профессии «кондитер» означает «варить в сахаре»**

Самыми первыми блюдами были различные фрукты и ягоды, сваренные в сахаре. Так появились сиропы, мармелад, русские варенья, цукаты.

Позже варку в сахаре стали производить со многими добавками: молоко, орехи, пряности и т.д. Это позволило создать новые кондитерские изделия: печенье, леденцы, ирис, карамель)

 **План.**

**1.Приветствие в Академии ..**

**Скажите человек какой профессии может носить..**

**2.Мы с вами поближе познакомимся..**

**3.А вы знаете ,что история..**

**4.Давайте рассмотрим предметы ..**

**5.Видеоролик.**

**6.Лента трудовых действий**

**7.Физминутка**

**8.Я вам предлагаю открыть кондитерский цех…**

**9.Какое тесто?**

**10.Из песочного ,почему так называется?**

**11.Замес теста (в холодильник)**

**12.Приготовиться к работе(руки,спецодежда)**

**13.Показ изготовления**

**14.Делаем печенье**

**15.Итог….**