

Министерство образования Кузбасса
ГБУ ДПО «Кузбасский региональный институт развития профессионального
образования»
Кафедра педагогики и психологии профессионального образования

«ПЕКАРЬ-КОНДИТЕР»

Методическая разработка профориентационного проекта для детей среднего
дошкольного возраста

Выполнила:
Сухарева Ольга Леонидовна
Учитель-логопед
МБДОУ «Детский сад №18 «Незабудка»

Содержание

Введение.....	3
Ход мероприятия (Информационно-практический проект «Пекарь-кондитер»	4
Заключение.....	6
Список литературы.....	7
Приложение 1.....	8
Приложение 2.....	10
Приложение 3.....	14
Приложение 4.....	16

Введение

Испокон веков мастера-пекари пользовались большим почетом и уважением у русского народа. Знакомство детей с трудом взрослых значимое социально-эмоциональное средство приобщения к миру взрослых, приобретение детьми опыта общения с людьми. Этот проект поможет на примере ближайшего социального окружения познакомить детей среднего дошкольного возраста с профессией - «Пекарь кондитер».

Цель проекта: формирование у детей чувства сопричастности с миром взрослых через знакомство с профессией «Пекарь кондитер».

Задачи проекта:

- познакомить детей с профессией пекаря-кондитера;
- поддерживать интерес и любознательность детей к профессиям взрослых;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые пекут хлеб и хлебобулочные изделия;
- развивать творческие способности;
- воспитывать такие качества как: внимание, терпение, трудолюбие.

Участники проекта: дети средней группы, учитель-логопед, родители.

По составу участников: групповой 20 чел.

Срок реализации: краткосрочный

Методы и средства реализации проекта: наглядные (демонстрационный материал по теме), словесные (беседа, рассказ, загадки, пословицы, сказки), практические (лепка, рисование, инсценировка сказки «Колобок», исследовательская деятельность по теме проекта). Средства: наглядный материал (картинки, презентация, мультфильм) раздаточный материал (тесто, формочки, раскраски), атрибуты для сюжетно-ролевой игры и инсценировки сказки.

Ожидаемые результаты реализации проекта:

- пополнение и активизация словарного запаса;

- сформировать устойчивый интерес к труду взрослых;
- освоение приемов и способов лепки из соленого теста;
- воспитание бережного отношения к хлебу;
- развитие у детей познавательной активности, творческих способностей.

Ход мероприятия

Этапы работы:

Первый этап Подготовительный	Сентябрь (1 неделя)	-анализ практических и теоретических сведений о детской экспериментальной деятельности; -определение уровня знаний детей о профессии пекарь-кондитер его деятельности; -определение целей, задач проекта; -составление тематического плана познавательно-исследовательской деятельности; -проведение бесед с родителями; -подбор материала, оборудования по данной теме.
Второй этап Организационный	Сентябрь (2 неделя)	-беседы с детьми; -организация сюрпризных моментов; -чтение сказок, рассказов; -разгадывание загадок, заучивание стихов, пословиц; -размещение стендовой информации для родителей по данной теме.
Третий этап Практический	Сентябрь (3 неделя)	-лепка; -рисование; -инсценировка русской народной сказки «Колобок», -исследовательская - Из чего делают хлеб (<i>тесто</i>)
Четвертый этап Заключительный	Сентябрь (3 неделя)	- мастер-класс: «Испечем всем по булочке»; чаепитие за круглым столом с родителями.

Примерный тематический план реализации проекта

№ этапа	Мероприятия, различные формы их реализации	Сроки
1	Презентация «Знакомство с профессией пекарь» (слайды) Рассматривание серии сюжетных картинок «Как выращивали хлеб наши предки». Просмотр мультфильма “Белая шкурка” Цель: ознакомление детей с профессией пекарь-кондитер	11 сентября
2	Беседа: «Кто такой пекарь?», «Зачем и где пекут хлеб? » Отгадывание загадок по теме «Хлебобулочные изделия».	12 сентября
3	Чтение сказки Геннадия Цыферова “Лягушонок – пекарь», рус.нар. сказки «Колосок», Слушание песни «Про пирожки» Игра- хоровод «Каравай»	14 сентября
4	Чтение рассказа М. Глинской «Прости меня хлеб», Я. Дягутите «Руки человека». Заучивание пословиц о хлебе.	15 сентября
5	Чтение литовской сказки «Как волк вздумал хлеб печь». Словесные игры: “Назови какой, какая, какое?”, “Доскажи словечко” Лепка из соленого теста «Хлеб, булочки, пряники, бублики, печенье (с помощью формочек)» Сюжетно- ролевая игра: «Хлебный магазин»	18 сентября
6	Инсценировка русской народной сказки «Колобок», показ ее младшим дошкольникам. Лепка «Колобок»	19 сентября

	Рисование «булочек, каравая, баранок»	
7	Исследовательская деятельность - Из чего делают хлеб (<i>тесто</i>)	20 сентября
8	Итоговой мероприятие: мастер-класс: «Испечем всем по булочке»; чаепитие за круглым столом.	21 сентября

Заключение

Заключительным этапом нашей проектной деятельности будет создание Интерактивной игры, которая поможет закрепить и систематизировать изученный материал, и в дальнейшем эта игра позволит быстро освежить в памяти пройденную тему.

Список использованных источников и литературы:

1. <http://razdeti.ru/semeinaja-biblioteka/skazki-dlja-detei/skazki-narodov-mira/skazka-kak-volk-vzdumal-hleb-pech.html>
2. <https://skazki.rustih.ru/gennadij-cyferov-lyagushonok-pekar/>
3. https://yandex.ru/video/preview/?text=мультки%20белая%20шкурка&path=wizard&parent-reqid=1633443690942138-13084737492335669123-sas6-5264-11c-sas-l7-balancer-8080-BAL8461&wiz_type=vital&filmId=6417963341610784208

Консультация для родителей

«Расскажите детям о хлебе!»

Уважаемые родители!

Расскажите детям, какое значение для всех людей имеет хлеб, как много людей разных профессий трудятся, чтобы у нас на столе появился хлеб, что хлеб надо беречь; объясните детям выражение «Хлеб - всему голова»; с целью расширения и закрепления знаний о хлебе сходите с ребёнком в булочную, посмотреть, какие есть хлебобулочные изделия; купив хлеб, обратите внимание на его вкус, запах, расскажите, из чего пекут хлеб; рассмотрите пшеничное зерно, муку; поговорите с ребёнком о труде колхозников, которые выращивают хлеб.

Наши предки уважали 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 наши предки. Они считали хлеб главным богатством. Хлеб – это символ благополучия и достатка.

Давайте будем беречь хлеб и учить этому своих детей. Человек, который не научится беречь хлеб, никогда не будет пользоваться уважением окружающих.

Прочитайте детям стихи про хлеб:

В каждом зёрнышке пшеницы
Летом и зимой
Сила солнышка хранится
И земли родной.
И расти под небом светлым,
Строен и высок,
Словно Родина бессмертный,
Хлебный колосок.

В. Орлов

В устном творчестве русского народа, упоминание хлеба встречается часто. Это неудивительно, с давних пор он употреблялся в пищу, от того, насколько богат был урожай, зависела судьба людей до следующей жатвы.

Прочитайте с детьми пословицы и поговорки о хлебе, объясните их значение:

-Береги хлеб для еды, а деньги для беды.

-Хлеб – батюшка, вода – матушка.

-Хлеб хлебу брат.

-Худ обед, когда хлеба нет.

-Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

-Хлеб да вода – мужицкая еда.

-Хлеба нет – корочка в честь.

-Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.

-Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

-Без хлеба, без соли худая беседа.

-Хлеб – дар божий, отец, кормилец..

-Без хлеба, без соли никто не обедает..

-Не в пору и обед, коли хлеба нет..

-Была бы голова на плечах, а хлеб будет.

Интересные факты:

Из зернышка пшеницы можно получить около 20 миллиграммов муки первого сорта. Для выпечки одного батона требуется 10 тысяч зерен.

Хлеб дает нашему организму белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо для работы мозга. Хлеб содержит витамины. Ученые-медики считают, что взрослый человек должен съедать в сутки 300-500г хлеба, при тяжелой работе все 700г. Детям, подросткам нужно 150-400г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

Самыми популярными злаками для хлеба являются пшеница, рожь и ячмень.

Для выпекания «хлебоподобных» изделий могут использовать также муку из овса, кукурузы, риса, гречи.

Блюда из пшеницы нормализуют пищеварение и обменные процессы, выводят шлаки из организма, являются хорошей профилактикой дисбактериоза и диатеза, способствуют укреплению мышц.

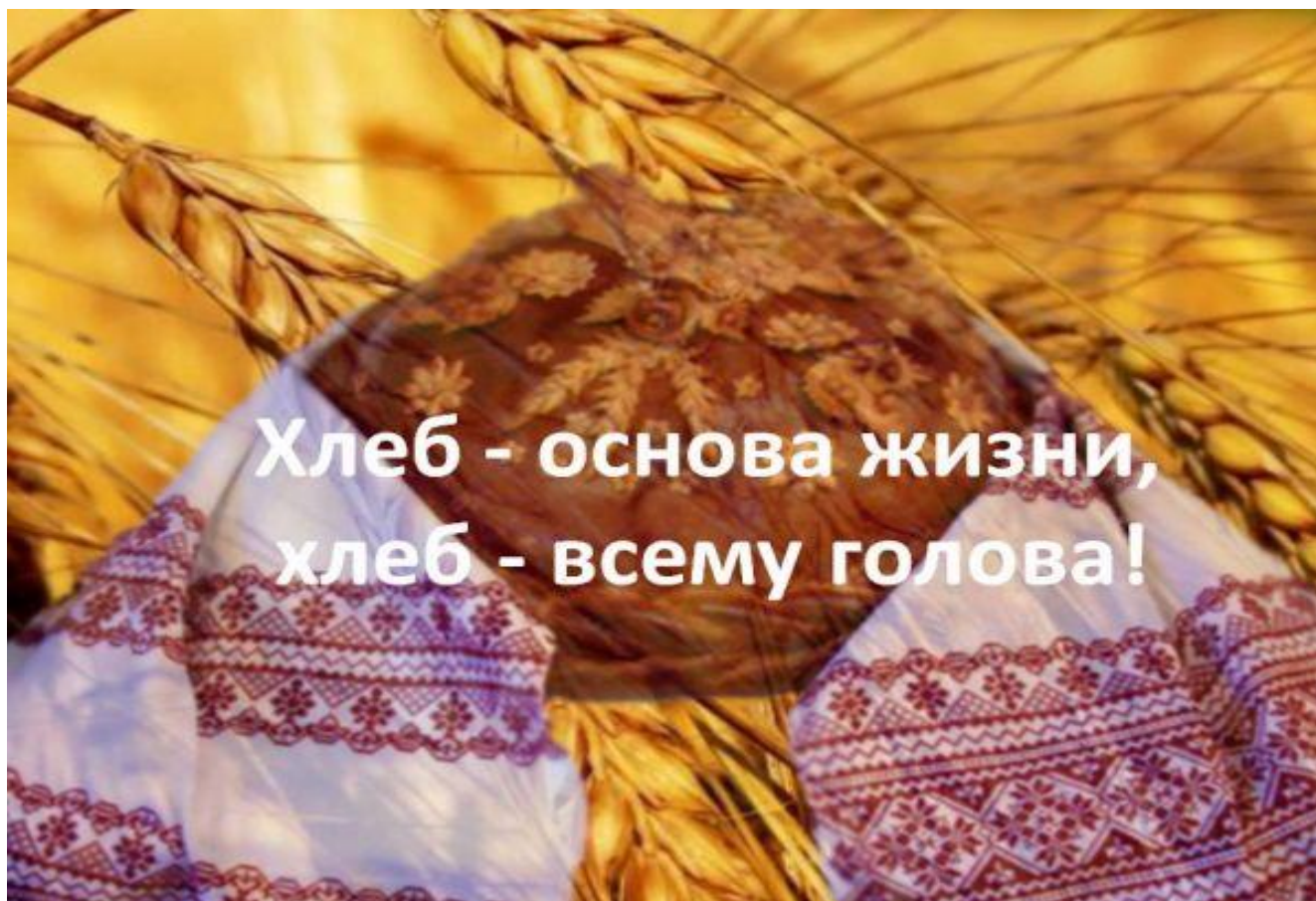
Овес по содержанию легкоусвояемых белков и жиров богаче других злаков. Также он отличается хорошим соотношением углеводов, белков, жиров и витаминов группы В.

Кукурузная крупа, которая получается из белой и желтой кукурузы, богата крахмалом, железом, витаминами В1, В2, РР, D, Е и каротином (провитамином А).

И комбайнёр, что хлеб наш убирает,
И мукомол, и пекарь скажет вам,
Что дорог он трудом. А вы порою
Бросаете небрежно хлеб к ногам.

Его теперь в достатке в магазине,
И, слава Богу, сыты наши дети.
Но если всё, же лишнее купили,
Отдайте птицам крошки хлеба эти.

Л. Колударова.



Приложение 2

Конспект беседы «Кто такой пекарь?», «Зачем и где пекут хлеб?»

Учитель-логопед: Ребята, вы любите ходить в магазин? А вы когда-нибудь обращали внимание на то, какой в магазине продают разный хлеб? Какой хлеб вы покупали?

Дети: Круглый, белый и черный.

Учитель-логопед: Ребята, что вы еще можно купить в хлебном отделе?

Дети: Батоны, булочки, пирожные, пироги, сушки, баранки, рогалики и т.п.

Учитель-логопед: Как же называются все эти изделия?

Дети: Хлебные.

Учитель-логопед: Молодцы. Изделия действительно называются хлебными. А еще их называют хлебобулочными. Дети, а как вы думаете, сколько надо хлеба, чтобы накормить жителей нашего города?

Дети: Много.

Учитель-логопед: Не просто много, а очень много! Ребята, а где же пекут хлеб?

Дети: в пекарне.

Учитель-логопед: Верно, а вот кто занимается выпечкой хлеба мы узнаем, если отгадаем загадку.

Он встаёт, когда вы спите,

И муку просеет в сите,

Докрасна натопит печь,

Чтобы хлеб к утру испечь. (Пекарь)

Учитель-логопед: Кто такой пекарь? (ответ детей)

Это работник хлебопекарного производства, специалист по выпеканию хлеба, хлебобулочных изделий.

Учитель-логопед: Правильно, а знаете ли вы, как появилась профессия пекарь?

Это очень древняя профессия. Хлеб пришёл к нам из глубины веков. Более десяти тысяч лет тому назад. Его в старину называли «жито» от слова жить. Хлеб рожден четырьмя стихиями: солнцем, землей, водой, огнем. Сначала люди употребляли в пищу зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой, этот момент считался первым открытием. Потом люди изобрели ручные мельницы, третьим открытием научились огонь добывать. Из густой каши люди делали лепешки и пекли их на камнях.

Хлеб для народа считался священным продуктом. Он быстро удаляет голод, обладает высокой пищевой ценностью. Вот почему говорят хлеб всему голова.

Вы согласны со мной ребята? (ответы детей)

Учитель-логопед: Профессия пекарь – очень тяжёлая и сложная. Люди этой профессии в горячем цеху, у жарких печей готовят нам изделия из муки. Они готовят тесто, сдобу, начинку. И здесь нельзя ошибиться.

Пекарь работает в пекарне, на хлебозаводе. Пекари **пекут хлеб** днем и ночью, чтобы у нас на столе всегда был **хлеб**, батоны и разные **хлебобулочные изделия**. Из пекарни на специальных машинах **хлеб** везут в магазины.

Учитель-логопед: У кого в семье есть пекарь? Во что он одет? (ответы детей)

Пекарь одет в белую форму, фартук, колпак. Белый цвет – это символ чистоты. Мука тоже белое и его заметно по спецодежде. Вот почему у пекаря одежда белая.

Приложение 3

Сюжетно – ролевая игра «Хлебный магазин»

Задачи:

Образовательные: Расширить знания детей о работе продавца в хлебном магазине.

Развивающие: Самостоятельно создавать для задуманного игровую обстановку. Способствовать формированию умения творчески развивать сюжеты игры.

Воспитательные: Воспитывать уважительное и вежливое отношение к работе продавца. вызвать у детей интерес к профессии продавца. Формировать навыки культуры поведения в общественных местах, воспитывать дружеские взаимоотношения. Активизация словаря: продавец, покупатель, платить в кассу, витрина, хлебобулочные изделия, кассир, названия хлебобулочных изделий. **Интеграция образовательных областей:** Социализация, познание, коммуникация, безопасность, труд.

Предварительная работа:

1. Этическая беседа о поведении в общественных местах.
2. Беседа с детьми «Как я с мамой ходил в магазин в хлебный магазин»
3. Рассказ учителя-логопеда о профессии продавца в хлебном магазине.
4. Составление детьми рассказов на тему «Что мы умеем?»: «Как купить хлеб в булочной?», «Как перейти дорогу, чтобы попасть в магазин?», и т. д
5. Дидактические игры: «Кто больше назовет хлебобулочных изделий», «Кто больше назовет действий».

6.Рисование «Хлебный магазин»

7.Лепка «Хлеб, булочки, пряники, бублики»

8.Ручной труд -Изготовление с детьми атрибутов к игре (хлебобулочные изделия, деньги, кошельки, пластиковые карты, ценники и т. д.) -.

Роли: директор магазина, продавцы, кассир, покупатели, водитель, грузчик, уборщица.

Предметно-игровая среда к игре: Халат и шапочка продавца, касса для кассира, ценники жетоны с цифрами вместо денег, чеки, сумочки для покупателей, корзинки, муляжи хлебобулочных изделий (маленькие, стеллажи для хлеба (из коробок). **Игровые действия:** Водитель привозит на машине хлебобулочные изделия, грузчики разгружают, продавцы разлаживают хлебобулочные изделия на полках. Директор следит за порядком в магазине, заботится о том, чтобы в магазин вовремя завозился хлебобулочные изделия, звонит на базу, заказывает хлебобулочные изделия. Приходят покупатели. Продавцы предлагают хлебобулочные изделия, показывают. Покупатель оплачивает покупку в кассе, получает чек. Кассир получает деньги, пробивает чек, дает покупателю сдачу, чек. Уборщица убирает помещение. В магазине работает продавец, продает хлебобулочные изделия. Продавец вежливо разговаривает с покупателями. Покупатели складывают покупки в сумку или в корзинку. Покупатели платят деньги в кассу кассиру – он выдает им чеки. Продавец получает чеки и отпускает товар

Приложение 4

Словесные игры

“Назови какой, какая, какое?”

Хлеб из ржи – ржаной.

Хлеб из пшеницы – пшеничный.

Каша из пшена – пшенная.

Каша из овса – овсяная.

Каша из ячменя – ячневая.

Каша из кукурузы – кукурузная.

Каша из гречихи – гречневая.

Поле с рожью – ржаное.

Поле с пшеницей – пшеничное.

Поле с овсом – овсяное.

Поле с ячменем – ячменное.

Поле с кукурузой – кукурузное.

Поле с гречихой – гречишное.

Поле с просом – просяное.

«Доскажи словечко»

Учитель-логопед: Доскажите словечко, изменив слово хлеб по смыслу.

Я знаю пословицу о

Мама купила пшеничный

Дети едят суп с ...

Ваня пошел в магазин за ...

Я не люблю есть суп без

У меня дома нет ...



