**Конспект занятия «Знакомство с профессией повар-кондитер»**

**Автор: Наталья Белякова**

**Цель:** Знакомство детей с профессией повара-кондитера.

**Задачи:**

Образовательные:

Продолжать расширять знания и представления о профессиях. Познакомить с профессией повара-кондитера, расширять знания об этой профессии.

Формирование навыков лепки из пластичных, вязких материалов, таких как мастика, лепки мелких элементов.

Развивать представление о различных видах кондитерских изделиях, местом их производства и реализации.

Развивающие: развивать познавательную активность в процессе исследовательской деятельности, способность анализировать, делать выводы, устанавливать простейшие причинно – следственные связи. Развитие эстетического восприятия (украшение пирожных).

Воспитательные: воспитывать уважение к людям труда, учить активно и доброжелательно взаимодействовать со сверстниками в решении познавательных задач.

**Материалы и оборудование:** Видео экскурсии на кондитерскую фабрику; готовый бисквит, кулинарные формы, фартуки, перчатки, головные уборы на каждого ребенка, украшения: мастика, шоколадная крошка, кондитерская посыпка, кокосовая стружка.

**Ход занятия**

**Воспитатель:** Здравствуйте, я рада видеть вас всех на нашем занятии. Сегодня мы с вами вновь отправимся в путешествие по миру профессий. Давайте вспомним, с какими профессиями, мы с вами уже познакомились.

**Воспитатель:** Дети, напомните, что такое профессия?

**Дети:** Профессия – это труд, которым занимаются люди.

**Воспитатель:** Да, это труд, которому человек посвящает всю свою жизнь. Каждый выбирает себе профессию по душе. Кто-то хорошо стрижет и делает прически и выбирает профессию парикмахера, кто-то хорошо рисует и становится художником.

**Воспитатель:** У ваших родителей тоже есть профессия. А вы знаете профессию своих родителей?

Посмотрите, сколько интересных профессий вы назвали. Мы еще раз убедились, что профессий много. Каждая из них очень важная и интересная.

**Воспитатель:** Сегодня я хочу познакомить вас еще с одной профессией, а название ее подскажет моя загадка:

Он в сладком цехе день трудился,  
Итог десертный получился –  
Эклеры, кекс, «Наполеон».  
Теперь подумай, кто же он?

**/ На экране появляется картинка повара-кондитера/**

**Воспитатель:** Что вы знаете об этой профессии? Чем отличается профессия повар от повара кондитера?

**Дети:** Повар-кондитер отличается от повара тем, что он готовит нам наши любимые сладости.

**Воспитатель:** Чтобы лучше узнать о работе повара-кондитера, предлагаю отправиться в виртуальную экскурсию на кондитерскую фабрику.

***Просмотр видео экскурсии на кондитерскую фабрику.***

/Воспитатель рассказывает во время видео экскурсии: *Профессия кондитера очень интересная, творческая и в то же время сложная, требует много терпения. Вы, наверное, были в кафе, или покупали в магазине вкусные пирожные, торты. Замечали, как их красиво украшают. Это все изготавливает – кондитер./*

**Воспитатель:** Дети мы с вами побывали на кондитерской фабрике, а вы бы хотели стать поварами-кондитерами?

**Воспитатель:** Сегодня я предлагаю вам открыть свой кондитерский цех, где вы будите поварами-кондитерами и украсите пирожное сделанное своими руками. В этом нам поможет повар-кондитер Маргарита Викторовна. Для работы в цеху нам с вами, что нужно сделать?

**Дети:** Надеть специальную одежду и помыть руки.

**Воспитатель**: Мы отправляемся в наш цех.

**П-К.:** Здравствуйте ребята, я – повар-кондитер. Я покажу вам, как и чем можно украшать пирожные. У меня есть рабочие инструменты, которые помогают мне изготавливать разные вкусности. Давайте рассмотрим инструменты необходимые для работы кондитера: скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер, венчик, кондитерский шприц.

**Воспитатель:** Где кондитеры могут работать?

**П-К.:** Рестораны, кафе, столовые, комбинаты и кондитерские фабрики.

**Воспитатель:** Какими качествами должен обладать повар-кондитер?

**П-К.:** Кондитер должен обладать изысканным вкусом, фантазией и иметь склонность к творчеству. Лучшие творения специалистов этого профиля по праву сравнивают с произведениями искусства.

Кондитеру необходим тонкий вкус и обоняние, вкусовая память и творческое воображение, он должен прекрасно разбираться в продуктах, их составе, ингредиентах, владеть всеми секретами работы оборудования.

Важен и глазомер: на глазок часто разрезают пирожные из целого пласта или торта, определяют их размер и форму, пространственное расположение элементов украшения (композицию). Профессия потребует физической выносливости, так как приходится подолгу работать стоя при довольно высокой температуре.

**П-К.:** Сейчас я покажу вам, как можно украсить пирожные.

Мастер-класс по украшению пирожных разными способами.

**Воспитатель:** Дети я предлагаю вам украсить свое пирожные, которые вы сделаете сами.

**/дети вырезают из предложенных форм пирожное и украшают, после завершения работы организуется выставка/**

**Воспитатель:** Какие интересные и разные у вас получились пирожные. Кем вы сегодня были? Кто из вас бы хотел в будущем выбрать эту профессию? Почему? /ответы детей/

**Воспитатель:** Сегодня мы с вами сами побывали в роли повара-кондитера и узнали, что приготовление пирожных – это целое искусство.

Давайте поблагодарим Маргариту Викторовну за её мастерство.

**Оценка занятия – рефлексия**

У детей на столах лежат бумажные конфеты зеленого и красного цвета. На доске изображена ваза. В конце занятия воспитатель говорит: «Если вам понравилось на занятии, и вы узнали что-то новое, то прикрепите к вазе зеленую конфету, если не понравилось, – красную.

**Воспитатель:** Посмотрите, каких конфет в вазе больше, зеленых или красных?

Я рада, что вам понравилось наше занятие.

Наше путешествие в мир профессий подошло к концу.