

## **«Кондитер — это искусство» (выставку своих работ оформить)**

**Цель:** создание условий для формирования профессиональных компетенций, при приготовлении и оформлении кондитерского изделия, участников.

**Задачи:**

- Познакомить участников с различными способами приготовления и оформления изделий.
- Развить основные умения в приготовлении и оформлении кондитерского изделия творческий потенциал участников в нестандартной ситуации.
- Воспитывать любовь к избранной профессии.

### ***1. Вводная часть. Приветствие,***

Добрый день коллеги. Меня зовут Магафурова Диля Данияровна. Я воспитатель детского сада «Теремок».

Сегодня мы с вами поговорим о важности правильного выбора профессии. Я хочу рассказать вам об одной из наиболее важных и нужных профессий – профессии кондитера. Предлагаю вам дополнительную образовательную программу, направленную на профориентацию на тему «Юный кондитер».

### ***2. Основная часть***

Кто такой кондитер? (кондитер – это человек, профессионально занимающийся приготовлением кондитерских изделий). А какие кондитерские изделия вы знаете? (печет торты, пирожные, зефиры и т.д.). Вся деятельность в детском саду проходит через игру, давайте и мы с вами поиграем. Во время ознакомления профессии кондитер, можно играть игру «Что лишнее?» (на экране). Дети определяют, что лишнее и почему. У них развивается память, мышление, речь, внимание, логика. Например, обратите внимание на экран что здесь лишнее...? Как вы думаете, почему лишнее...? (ответ зала). Молодцы, правильно.

### ***3 часть***

А сегодня мы с вами будем настоящими кондитерами и изготовим кондитерское изделие. Чтобы изготовить кондитерское изделие нам необходима технологическая карта. Как вы думаете, что такое технологическая карта? (Технологическая карта – это последовательность изготовления изделия.) Да, правильно. Для выполнения практической работы мне нужны 2 (два) участника из зала.

Перед вами на столах лежат Технологические карты, нашли? По этим картам мы будем выполнять наше задание. А также у вас на столах принадлежности, которые необходимы при выполнении. Перед тем как приступить к работе, давайте все вместе разомнем наши пальчики.

### **Пальчиковая гимнастика**

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 посыпем торт немножко.  
А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук.  
В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

Посмотрите внимательно на карты, и начинаем выполнять работу. Для того чтоб получить хороший результат, необходимо соблюдать технологическую последовательность. Вам дается **5мин** для изготовления кондитерского изделия.

#### ***4часть***

- ***Цель:*** расширить кругозор и познавательный интерес к профессии кондитер.

#### ***Задачи:***

- овладение общеинтеллектуальными способами деятельности;
- развитие и обогащение сюжета игры; умение подбирать карточки;

Пока наши коллеги работают, мы с вами поиграем. Игра называется «Готовим пирожное». Нам надо составить последовательность выполнения торта. Как вы знаете при подготовки торта нельзя ошибаться, надо быть очень внимательным. Для этого нам помогут карточки с рисунками. (на доске ставят картинки размером А4, а на экране тоже появляется этот же рисунок )

Конечно будущее детей-дошколят предугадать трудно, впереди ещё школьные годы. Надеюсь, что в результате такой многоплановой работы многие ребята в будущем выберут профессию, которая позволит им чувствовать себя счастливым и востребованным.

Работу по данным направлениям считаю продуктивной и перспективной. Я убеждена, что в дошкольных организациях необходимо проводить работу по ознакомлению детей с разнообразием существующих профессий. Детские впечатления самые глубокие, кто знает, быть может, выбирая кем пойти учиться, мои воспитанники вспомнят наши игры...

---

Спасибо всем!

---