

**ПРОГРАММА КРАТКОСРОЧНЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ПРАКТИК
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ «ПЕКАРЬ»**

Разработчики:

Лисицкая Ирина Владимировна, воспитатель
Макарова Екатерина Олеговна, воспитатель
Моргунова Любовь Михайловна, воспитатель
МБДОУ «Детский сад № 79 «Соловушка»

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ:

Название программы	Краткосрочные образовательные практики профессиональной направленности «Пекарь»
Возраст детей	5-6 лет
Аннотация для родителей	<p>С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. В XVI в. пекари подразделялись на хлебников, калачников, пирожников, пряничников, блинников и ситников, составляя значительную часть городских ремесленников. Они выпекали ржаной и пшеничный хлеб разных сортов, булочные изделия, пироги и пряники. Кроме них хлеб готовили в каждом доме и выполняли эту работу обычно женщины. До XIX в. хлебопечение было тяжелым ручным трудом. И лишь во второй половине прошлого столетия были изобретены механизированные тестомесильные машины, тесто делители и конвейерные печи.</p> <p>Прежде, чем хлеб появится на столе, руки пекаря сотворят настоящее чудо. Используя старые традиции и применяя новые технологии на нашем столе сегодня сотни видов хлебобулочных изделий.</p> <p>Будущие пекари должны быть опрятны, внимательны, ответственны в работе. Конечно, нужен и безупречный вкус и обоняние. Но главное, пекарь должен хорошо знать и любить свою работу, вкладывать в нее душу, и тогда хлеб будет получаться вкусным и ароматным.</p>
Цель практики	<p>Знакомство с профессией пекаря и с его трудовыми процессами.</p> <p>Общая характеристика профессии: выпекает хлеб и хлебобулочные изделия. Замешивает тесто - определяет его готовность к выпечке. - укладывает тесто на листы и отправляет их в печь - контролирует процесс выпечки - регулирует движение печного конвейера - определяет готовность изделия.</p>
Задачи	<ul style="list-style-type: none">- Сформировать первичные представления о профессии и трудовых процессах пекаря (изготавливает хлебобулочные изделия в соответствие с рецептом, замешивает, раскатывает, оформляет, выпекает).- уточнить знания о родственных профессиях: повар; об инструментах, оборудовании необходимых для работы пекарю (скалка, печь, противни, сковородки, формы для выпекания хлеба, рукавицы, колпак, ложка и нож)- активизировать словарь детей словами: пекарь, пекарня, выпечка, хлебобулочные изделия; агрегаты для замешивания теста (тестомес), раскаточные машины, расстоечный шкаф,

	<p>хлебопекарная печь, формы для теста, дежа (ёмкость для замеса теста)</p> <p>- Упражнять в умении создавать хлебобулочное изделие; определять необходимый набор продуктов и инструментов.</p> <p>- развивать внимание, такие качества как терпение, трудолюбие;</p> <p>- воспитывать умение работать в команде, желание доводить начатое дело до конца.</p>
Количество часов	5 встреч
Перечень материалов и оборудования для проведения	<p>- Для воспитателя: набор инструментов пекаря (скалка, разделочные доски, разные формочки, лопатки, миксер); сюжетные картинки «пекарь», «повар»</p> <p>Для детей: фартуки, колпаки, готовые хлебобулочные изделия из соленого теста, баночки с цветным соленым тестом, пластиковые ложки, деревянные палочки; салфетки.</p>
Предполагаемые результаты	<p>Ожидаемые результаты:</p> <p>дети умеют: работать с соленым жидким тестом, способны создавать и реализовывать художественные образы.</p> <p>Знакомы с профессией «повар». Обогащен активный словарь. Дети способны адекватно оценивать свои трудовые способности, выбирать занятия по интересам.</p> <p>Дети познакомятся с профессией «пекарь»; научатся изготавливать десерт, подбирать необходимые продукты и инструменты.</p>

2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема № 1 «Кто такой пекарь?»

Цель: знакомство с профессией пекарь.

Задачи:

- дать представление о профессии пекаря и его трудовых процессах (изготавливает хлебобулочные изделия в соответствии с рецептом, замешивает, раскатывает, оформляет, выпекает); выяснить, чем профессия «пекарь» отличается от профессии «повар»;
- расширять представления детей о хлебобулочных изделиях, их различиях, познакомить с процессом производства хлебобулочных изделий, со спецодеждой. научить замешивать тесто;
- развивать словарь детей (пекарь, тесто, скалка, замешивать, раскатывать);
- воспитывать любознательность, интерес к окружающему миру, к миру профессий.

Материал: ноутбук, проектор, фартуки, колпаки, иллюстрации «пекарь», «повар», соленое тесто, разделочная доска.

Этап	Содержание	Результат
Вводный	<p>Мотивация: Воспитатель показывает иллюстрацию детям с пекарем и поваром, читает стихи:</p> <p>В жаркой печке по утрам Пекарь выпекает хлеб всем нам. А еще, вкусные, хрустящие — Булки настоящие. Пироги и калачи Выпекает он в печи.</p>	<p>Ребенок имеет представление:</p> <ul style="list-style-type: none"> - чем повар отличается от пекаря - какие изделия изготавливает пекарь

	<p>Очень добрый и большой, Пекарь все печет «с душой»,</p> <p>Варит кашу по утрам Повар в садике всем нам. И салат, и винегрет, Принесет он на обед. Супчик, картошку, котлеток Наготовит повар для деток. Славный делает компот, А на ужин макароны Нам в тарелке подает. И готовит очень вкусно Он морковку, и капусту.</p> <p>Что готовит пекарь, а что –повар? (Пекарь выпекает хлеб, булки, пироги и калачи. Повар готовит кашу, салаты, второе, компот, котлеты).</p>	
Основной	<p>Воспитатель предлагает детям отправиться на хлебозавод– презентация «Дошкольникам о профессии пекаря.»</p> <p>Сегодня я предлагаю вам самим стать пекарями.</p> <p>Физкультминутка «Месим тесто»</p> <p>Пекарь (воспитатель) приглашает воспитанников к демонстрационному столу и показывает процесс изготовления теста, сопровождая действия объяснением. Тесто накрывают полотенцем и убирают. Когда тесто постоит, «подышит», можно лепить из него всё, что захотите: пирожки, булочки, рогалики, баранки.</p>	<p>Ребенок знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> - как работает пекарь в пекарном цеху - какие изделия там производят <p>Ребенок умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> - замесить тесто - разделить его на кусочки.
Заключительный	<p>Игра «Укрась слово»</p> <p>Детям предлагается «украсить» слово «хлеб» словами-эпитетами (пшеничный, ржаной, заварной, отрубной, душистый, пахучий, ароматный, золотистый, румяный, свежий, мягкий, тёплый, славный, сладковатый, вкусный, хрустящий).</p> <p>В. Как вы считаете, ребята, легко ли быть пекарем? Что нужно, чтобы стать хорошим пекарем? (Ответы детей.)</p>	<p>Ребенок знает о профессии пекаря (работает на хлебозаводе, в пекарне: замешивает тесто - определяет его готовность к выпечке. - укладывает тесто на листы и отправляет их в печь - контролирует процесс выпечки - регулирует движение печного конвейера - определяет готовность изделия.), спецодежде.</p>

Тема № 2 «Пекарь-кудесник»

Цель: расширение знаний о трудовых процессах пекаря; знакомство с инструментами, их назначении.

Задачи:

- уточнить представления детей об инструментах пекаря, научить лепить рогалик по образцу.
- развивать словарь детей (скалка, сито, мерный стаканчик, миксер, рецепт и др.); развивать творческие способности, воображение.
- воспитывать бережное отношение к труду взрослых.

Материал: стаканчики с цветным пластилином; посуда (кастрюля, половник, сковородка), инструменты пекаря (скалка, сито, мерный стаканчик, миксер, миска).

Этап	Содержание	Результат
Вводный	Мотивация: воспитатель заносит коробку. - Давайте посмотрим, что там внутри! (дети открывают, внутри коробки много разной посуды). Д/ игра «Кому, что нужно для работы». Ребята, а как же мне разобраться, что нужно для работы повару, а что пекарю? Что – то я совсем запуталась. Что совпало, в чем различия? (Выбирают посуду, которую использует повар и которую использует пекарь).	Ребенок имеет представление какие инструменты необходимы пекарю.
Основной	- Пекарь большой мастер своего дела, но у него есть и помощники, это его инструменты и посуда которые помогают кондитеру в работе. Мерный стакан нужен пекарю, чтобы отмерить нужное количество продуктов. Скалка, разделочная доска - чтобы раскатать тесто, миксер - взбить тесто, яйца. А еще нужно знать рецепт, в котором указано, какие и сколько нужно продуктов для изготовления хлебобулочного изделия. Каждый ребёнок получает кусочек теста (цветной пластилин), садится за стол. Детям показывают, как можно сделать рогалик, предлагают слепить изделие. Воспитанники приступают к самостоятельной работе по образцу.	Ребенок знает функциональное назначение необходимых пекарю инструментов. Ребенок может слепить рогалик по образцу.
Заключительный	Дети рассказывают о своих изделиях, продуктах, инструментах, которые необходимы им для приготовления.	Ребенок может рассказать о своем продукте.

Тема №3 «Откуда хлеб пришел?»

Цель: расширение знаний о трудовых процессах пекаря; знакомство с инструментами, их назначении.

Тема №4. «Пекарня»

Программные задачи:

- Обогащать и расширять знания детей о труде взрослых: пекарь.

- Учить детей самостоятельно, и аккуратно работать по схемам, лепить: калачи, ватрушки, пирожки.
- Развивать у детей восприятие формы и величины, глазомер и мелкую моторику рук.
- Продолжать обогащать чувственный опыт детей, дать почувствовать тесто на ощупь: мягкое, пластичное, хорошо принимает нужную форму.
- Воспитывать уважение к труду взрослых.

Материал: мука, соль, вода, фартуки, дощечки для лепки; готовое соленое тесто, влажные салфетки, стеки, тазики с водой для мытья рук; полотенца; образцы из соленого теста (хлебобулочные изделия: калачи, ватрушки, пирожки), схемы изготовления калачей, ватрушек, пирожков.

Словарная работа: обогащение словаря: замесить, пластичное, эластичное, мукосольки, хлебосол, пекарь.

Активизация словаря: тестопластика, соленое тесто, мучные изделия, хлебобулочные изделия, мукосольки.

Предварительная работа:

- рассматривание альбомов о хлебе;
- раскрашивание раскрасок,
- сюжетно- ролевая игра «Семья»;
- беседа «Откуда пришел хлеб»;
- беседа о профессии – пекаря.

Ход:

1 часть (дети находятся на ковре).

Воспитатель:

- Ребята, вы любите лепить? (Да).
- А из чего можно лепить? (из пластилина) А из чего еще?
- Да дети лепят из пластилина, соленого теста, а взрослые из глины, гипса. Посмотрите это сделано из глины: ваза, кувшин, а это из гипса: маска, статуэтка, барельеф.

А вот такие фигурки - мукосольки –лепят из теста, которое делают из муки, с помощью воды и соли. Изготовление мукосолек является старинным обычаем. На Руси мукосольки дарили на Новый год в знак благополучия, плодородия, сытости. Называли их "хлебосолы". Считалось, что любая поделка из соленого теста, находящаяся в доме, - символ богатства и благополучия в семье.

Старинный славянский обычай – встречать дорого гостя хлебом – солью - пришел к нам из глубины веков. Хлеб означал землю, соль – солнце. Землю и солнце выносили дорогому гостю! (показ иллюстрации). Гостеприимных людей называли «хлебосолами» (словарная работа). Создание объемных и плоских изделий из теста (муки и соли) называется – тестопластикой (словарная работа). Мука и соль – это природные продукты, поэтому ее еще называют - биокерамикой. При их соединении получается чудесный материал для лепки.

- А вы бы хотите быть хлебосольными хозяевами в нашей группе? (Да).

Посмотрите, у нас в группе нечем угостить гостей, кукол, в магазине нет хлебобулочных изделий. Что же делать? Как быть? (Версии детей).

- Ребята, а где пекут хлеб? (ответы детей)
- А какие названия хлеба вы знаете? (ответы детей)
- Где можно купить хлеб? (ответы детей)
- А ваши мамы умеют стряпать хлебобулочные изделия? (ответы детей)
- А вы мамам помогаете? (ответы детей)

А давайте и мы с вами сегодня откроем пекарню и напечем хлебобулочные изделия!

- Для этого чтобы приготовить соленое тесто. Как вы думаете, что потребуется? (мука, соль, вода). А сколько нужно этих продуктов? (версии детей). Существует рецепт этого

теста: берется один стакан соли и один стакан муки, затем соль и мука перемешивается в сухом виде, а потом добавляется немного воды (показ замеса теста). Все перемешивается до однородной массы. Изделия из теста можно сушить в духовке или на солнечном свете. Если остается лишнее тесто, то его можно сохранить, положив в целлофановый пакет, иначе оно высохнет. А сейчас давайте подойдем к нашей мини-пекарни.

2 часть (практическая – самостоятельная, стоя за столами).

- Ребята, это наша мини- пекарня.

В пекарне три цеха: в одном цехе будем печь калачи, в другом - ватрушки, и в третьем – пирожки. В каждом цехе есть схемы последовательности выполнения работы.

Руки мы помыли до занятия, форму пекаря сейчас наденем фартуки, косынки и колпачки (помогают детям второй воспитатель и помощник воспитателя).

Проходите по желанию по цехам.

Тесто у вас лежит в общем тазике, берите, сколько вам нужно. Приступайте к работе.

(Воспитатель проводит подгрупповую и индивидуальную работу с детьми, которые затрудняются).

Во время самостоятельной работы детям задаются вопросы:

- Какое тесто на ощупь? (теплое, мягкое, пластичное, приятное на ощупь).

- Каким цветом тесто? (светло коричневое, желтое).

Во время работы включить музыкальное сопровождение.

3 часть.

- Ребята, вы молодцы все пекари в цехах справились с работой. Напекли много красивых, аппетитных угощений. Теперь мы их отправим в цех, где они будут сохнуть - на окошко к солнцу.

- Ребята мы сегодня с вами были умелыми пекарями - пекли хлебобулочные изделия

- Наша пекарня закончила свою работу, можете убирать рабочие места, мыть руки.

Тема № 5 «Ярмарка»

Цель: обобщение знаний о деятельности пекаря.

Задачи:

- - формировать умения отражать в игровой и продуктивной деятельности свои впечатления, знания;
- - развивать познавательный интерес, творческие способности; способствовать развитию способности описывать этапы своей работы;
- - воспитывать у детей уважение к людям труда и результатам их деятельности.

Материал: атрибуты для ярмарки, столы, готовые хлебобулочные изделия из соленого теста, изготовленные детьми, фишки-монетки.

Этап	Содержание	Результат
Вводный	Мотивация: воспитатель в роли Хозяйки Ярмарки. Эй, народ, народ, народ! В гости ярмарка идет! Зазывает и поет! Приглашает, веселит, Улыбаться всем велит! Карусели, балаган И на разный вкус товар! Ярмарка богата, Заходи, ребята! Пирог, рогалики,	Ребенок проявляет интерес к профессии пекаря, к результатам его труда.

	Баранки, плюшки, да ватрушки! Не скупись, давай покупай, Горячий чаек поскорее наливай. Пирожочки горячие, фурычит самовар, У нас самый отменный товар!	
Основной	На Ярмарке дети подробно рассказывают о том, какое изделие представлено на столе, продуктах, инструментах, которые были необходимы им для приготовления этого хлебобулочного изделия.	Ребенок имеет представления о профессии пекаря и его трудовых процессах.
Заключительный	Дети рекламируют свои изделия. (Гости Ярмарки оценивают хлебобулочные изделия фишками-монетками.	Целостное представление о профессиональной деятельности пекаря.

Приложение 1.

Физкультминутка «Месим тесто».

Воспитанники выполняют движения по тексту потешки, имитируя замешивание теста.

Тесто мы месили,
Мы пирог лепили,
Шмяк, шмяк, шлёп, шлёп,
Слепим мы большой пирог!
Тесто раскатали,
Начинки больше дали,
Пирог наш будет вкусный
С грибами и капустой.

Приложение 2

Физкультминутка «Мы тесто месили, вот что получили»

Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают кулачки)
А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)
Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи –
Всё мы испечём в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх)
Очень вкусно! (Гладят живот)