

Проект : «Кондитеры»

Вид проекта: творческий , краткосрочный.

Бондарева Ольга Юрьевна
МБДОУ №70 «Дюймовочка»
ЗАТО г.Железногорск

Задачи:

- ❖ Образовательная: Обогащать представления детей о профессии – кондитер, о том, какие предметы труда использует кондитер в своей работе.
- ❖ Развивающая: Развивать интерес к процессу приготовления кондитерских изделий через продуктивную деятельность.
- ❖ Экономическая: Познакомить детей с понятиями стоимость, цена, сырье, конечный продукт. Формировать элементарные понятия о стоимости сырья, о конечной стоимости продукта труда.
- ❖ Воспитательная: Воспитывать уважение к труду кондитера и результатом его работы, формировать умения совместной коллективной работы.

Актуальность проекта:

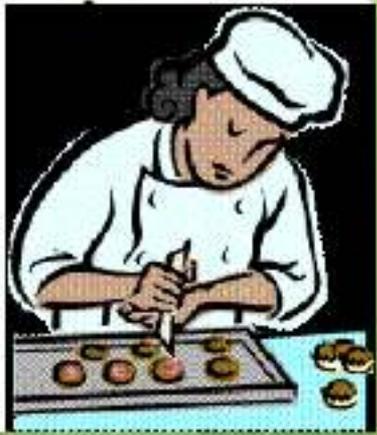
Профориентация дошкольников – это новое интересное, перспективное направление в дошкольной педагогике. Ознакомление с трудом взрослых и с окружающим миром происходит через сказки, общение с взрослыми, СМИ. Дошкольное учреждение – первая ступень в формировании базовых знаний о профессиях. Именно в детском саду дети знакомятся с многообразием и широким выбором профессий. Чем больше ребенок впитает информации и чем более разнообразна и богата она будет, тем легче ему будет сделать в будущем свой решающий выбор, который определит его жизнь. У человека все закладывается с детства и профессиональная направленность в том числе. Ранее начало подготовки ребенка к выбору будущей профессии заключается в знакомстве ребенка с различными видами труда. Чтобы облегчить ему самостоятельный выбор в дальнейшем, необходимо развить у него веру в свои силы путем поддержки его начинаний будь то в творчестве, спорте, технике и т.д. Чем больше разных умений и навыков приобретет ребенок в детстве, тем лучше он будет знать, и оценивать свои возможности в более старшем возрасте.

Первый этап:
Подобрана литература, иллюстрированный
материал по теме: «Профессия – кондитер».



Кто такой кондитер?

- Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запеченную еду. Представители этой профессии можно встретить в крупных отелях, ресторанах и пиварнях. Реже кондитером называется человек, чья бизнес-связан с продажей кондитерских изделий.



Второй этап:

Провели беседу о том, что делает кондитер, какими инструментами пользуется, что такое кондитерские изделия, какого вида бывают и т.д.



Третий этап:
Практическая деятельность, изготовление
рассматривание, обсуждение назначения инструментов
кондитера



Четвертый этап:
Обсуждение рецепта овсяного печенья, распределение
трудовых поручений



Пятый этап:
Практический. Изготовление овсяного печенья









Шестой этап: сервировка к чаепитию, дегустация печенья, обмен впечатлениями.



Седьмой этап: познакомить детей с такими экономическими понятиями как: стоимость, цена, сырье, конечный продукт. Домашнее задание: заполнить с родителями таблицу

Ингредиенты	Цена за кг	Стоимость продукта на рецепт
Масло сливочное 100гр		
Сахар ½ стакана		
Яйцо куриное 2 шт		
Мука пшеничная 1 ст. ложка		
Геркулес 2 стакана		
Итого:		

Задание на дом:

- Посмотреть в магазине стоимость продуктов (кг).
- Рассчитать стоимость продуктов на данный рецепт.
- Сравнить стоимость овсяного печенья в магазине и самодельного (учесть вес печенья).
- Проанализировать: что выгоднее покупать или печь самим.

Результат проекта:

- У детей повысился уровень знаний о труде кондитера, результатах его работы, появился интерес к процессу приготовления кондитерских изделий
- Детский коллектив стал сплочённее, воспитанники учитывают интерес товарищей, в группе благоприятная и комфортная атмосфера
- Расширился кругозор детей, в том числе и в вопросах экономики и домоводства
- Обогатился словарный запас детей

