Конфета бывает простой и с помадкой,  
 Немного с кислинкой и приторно-сладкой,  
 В обёртке блестящей и малоприглядной,  
 Клубничной, малиновой и шоколадной.

И мягкой, и твёрдой, и даже тягучей,  
 Бывает орешков в ней целая куча.  
 И каждый, кто пробовал, сам понимает:  
 Ненужной она – никогда не бывает!

*Дмитрий Половнев*

ГБОУ Школа № 1558 имени Росалии де Кастро К5

**Практико-направленный проект на тему:**

**«Кто делает конфеты?»**

Авторы: Черкасова О.Н.

Герасимова О.Б.

Проект проводился в ГБОУ школа №1558 К5 с 1 сентября 2018 по 28 сентября 2018 (краткосрочный).

***Образовательные области:*** социально-коммуникативное, художественно-эстетическое, речевое, физическое, познавательное развитие.

***Вид проекта:***    краткосрочный, информационно-творческий, практико-направленный.

***Участники проекта:*** дети подготовительной группы; воспитатели; родители.

***Состав привлеченных дополнительно к участию в проекте:***

повар-технолог кондитерской фабрики «Бабаевский», педагог ИЗО студии «Радуга» Афанасьева Т.А.

***Возраст детей:***  6-7 лет.

***Проблема:*** Однажды за завтраком в детском саду дети задумались: «Интересно, как сделать так, чтобы еда была не только полезной, но ещё очень вкусной и такой красивой, чтобы её сразу захотелось съесть?». Вероника сказала: «Я очень хочу стать поваром, чтобы этому научиться!» Аня поддержала беседу: «А ещё нам необходимы полезные сладости! Ведь дети так любят сладкое! Я обязательно стану…М-м-м, а кто же делает сладости? Конфеты, пирожные, торты…»

***Цель:*** Расширить представления детей о профессии повар-кондитер, научить детей делать конфеты ручной работы.

***Задачи:***

* Познакомить детей с профессией повар - кондитер, с различными видами кондитерских изделияхипродуктами для их изготовления
* Познакомить детей с процессом изготовления кулинарной мастики
* Совершенствовать мелкую моторику рук
* Провести опыты с пищевыми красителями
* Учить детей правильно называть изделия, их компоненты: правильно строить предложения, содержащие информацию о процессе приготовления пирожного, конфет, обогатить словарь
* Изготовить конфеты ручной работы
* Вызвать интерес к труду взрослых
* Воспитывать у детей эстетический вкус, желание быть опрятными и аккуратными. Обратить внимание на разнообразие форм конфет, пирожного и их красоту.

***Материальное обеспечение:***

материалы для творческой работы, фартуки, косынки, колпаки, разделочные доски, скалки, формочки для вырезания; сухое молоко, печенье, какао, сгущенное молоко и т.д.

**Актуальность:**

*Повар - кондитер в почёте всегда,*

*Он вкусно готовит,*

*Он – мастер стола.*

Данный проект способствует ранней профориентации. Почти каждый человек сталкивается с проблемой выбора профессии. От этого выбора зависит очень многое. Недаром говорят, что, выбирая профессию, человек выбирает свою судьбу. Профессия «кондитер» актуальна и востребована с древних времен. Мастерство приготовления вкусных лакомств, и особенно кондитерских изделий, ценилось во все времена, а секреты изысканного вкуса тортов, конфет и других сладостей хранятся в строгой тайне. Работа кондитера очень интересная и творческая, ведь надо так приготовить блюдо, а тем более его украсить, чтобы человеку очень захотелось его попробовать.

**План реализации проекта**

***I этап*** *(подготовительный)*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Мероприятие** | **Сроки проведения** |
| 1 | Консультация для родителей *«О пользе и вреде* ***сладких блюд****»* | 1-я неделя |
| 2 | Оформление информации по теме проекта (статьи, консультации, рекомендации по теме проекта) | 1-я неделя |
| 3 | Подбор литературы, сюжетно-ролевых, подвижных и дидактических игр для детей по теме | 1-я неделя |
| 4 | Подбор наглядно – дидактических пособий, демонстрационного материала | 1-я неделя |
| 5 | Беседа с детьми «Что мы знаем о профессии повар?» | 1-я неделя |
| 6 | Конкурс рецептов *«Секреты семейных* ***сладостей****»* | 1-я неделя |
| 7 | Разучивание стихов и чтение художественной литературы о **профессиях** | 1-я неделя |
| 8 | Постановка задач и обсуждение проекта | 1-я неделя |

***II этап*** *(основной)*

Проект был реализован через различные виды деятельности: игровую, продуктивную, коммуникативную, познавательную, исследовательскую, художественно-эстетическую; самостоятельную.

***Методические приемы*:**

* Поисковые вопросы
* Алгоритмические действия
* Показ
* Дидактическая игра
* Опыты, экспериментирование
* Беседы
* НОД (непосредственно образовательная деятельность)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Мероприятие** | **Сроки проведения** |
| 1 | Беседа о труде повара, повара-кондитера «Портрет повара» | 1-я неделя |
| 2 | Экскурсия на пищеблок  детского сада | 1-я неделя |
| 3 | Рассматривание с детьми иллюстраций, энциклопедий, книг по теме проекта | 1-я неделя |
| 4 | Оформление выставки в книжном уголке по теме проекта | 1-я неделя |
| 5 | Аппликация «Торт для друзей» | 1-я неделя |
| 6 | Беседы: «Полезные продукты», «Из каких продуктов делают конфеты конфеты» | 2-я неделя |
| 7 | Беседа «Польза и вред» | 2-я неделя |
| 8 | Беседа:«Как называются люди, которые делают конфеты?» | 2-я неделя |
| 9 | Просмотр видеоролика для малышей  *«Как делают конфеты на кондитерской фабрике?»*  ***Ссылка:*** [*https://youtu.be/G9VCbw-S\_vY*](https://youtu.be/G9VCbw-S_vY) | 2-я неделя |
| 10 | **Речевое упражнение на образование новых слов – названий профессий** «Кто делает конфеты?»  (Кондитер, конфетчик, помадчик, бисквитчик, тестомес, упаковщик, варщик, шоколадчик, ирисчик, карамельщик, пастильщицы—мармеладчицы, глазуровщик, резчик, склейщицы. Вот как много кондитеров на фабрике, и все они помогают друг другу!) | 2-я неделя |
| 11 | НОД по развитию речи «Профессия – повар-кондитер» | 2-я неделя |
| 12 | Экскурсия ***в музей истории Шоколада и Какао*** | 2-я неделя |
| 13 | Опыты, экспериментирование:  Изучение свойств муки, крахмала и других веществ; использование мерки для измерения сыпучих продуктов;  «Почему конфеты цветные?» (*окрашивание с помощью 3 основных цветов белой мастики в различные цвета)*;  «Почему у кондитера белая униформа?» | На протяжении всего проекта |
| 14 | Рисование «Эскиз украшения для конфет», лепка из пластилина «Украшения для конфет и пирожных» | 2-я неделя  (сентябрь) |
| 15 | Лепка из солёного теста «Пирожные, пирожки и конфеты» для сюжетно-ролевых игр | 2-я неделя  (октябрь) |
| 16 | Сюжетно - ролевые игры «Я - кондитер», «Кондитерская», «Кафе «Шоколадница»», «Идём семьей в кафе, ресторан», Фабрика «Красный Октябрь» | На протяжении всего проекта |
| 17 | Чтение художественной литературы: Марина Мосина «Сказка про страну **сладких булок**», Б. Заходер «Все работы хороши», В. Маяковский «Кем быть? », К. Чуковский «Федорино горе», заучивание стихотворений: «Повар Вася», «Белый фартук и колпак…», Андреев А. В. «Кондитер»; Маркова А. «Знакомимся с профессиями. Кондитер»; Макарова О. «Я повар - кондитер, смогу всё испечь»; Бука С. «Девушка- кондитер»; Анна Ошарина «Кондитер»; Орехова- Брянская В. «Кондитер»;сказка Геннадия Цыферова «Лягушонок – пекарь». | На протяжении всего проекта |
| 18 | Отгадывание загадок о кухонной утвари, фруктах, кондитерских изделиях | На протяжении всего проекта |
| 19 | Дидактические и настольные игры:«Назови **сладости**», «Что нужно для работы **кондитера**», «Профессии», «У кого что?»,  «Кто что делает», «Чудесный мешочек», «Четвёртый - лишний», «Что лишнее?», «Собери **кондитерское изделие**» | На протяжении всего проекта |
| 20 | Изготовление книжек – малышек «Стихотворения о поваре», «Загадки про кухонную утварь», «Книга рецептов» | 3-я неделя |
| 21 | Речевые упражнения «Какая бывает начинка», «Что бывает сладким?» | 3-я неделя |
| 22 | Составление рассказа «Как мы ходили в кафе» | 3-я неделя |
| 23 | Аукцион пословиц , поговорок и загадок о продуктах питания | 3-я неделя |
| 24 | Пальчиковые игры: «Я пеку, пеку, пеку», «Повар» | На протяжении всего проекта |
| 25 | Беседы:  «Какие бывают конфеты?» ( *Конфеты бывают разные. Какие виды конфет ты знаешь? (Шоколадные, мармеладные, ириски, батончики,  карамельки и леденцы…)*  «Почему леденцы так называются?» На какое слово похоже слово «леденец»? На слово «лед». Чем похожи леденец и лед (прозрачные, твердые)? Чем отличаются? (леденцы съедобные, а лед несъедобный)  «Полезные конфеты»  «Как машины помогают людям делать конфеты?» | 3-я неделя |
| 26 | Изготовление мастики и украшений из неё | 3-я неделя |
| 27 | Приготовление пирожного «Картошка» | 3-я неделя |
| 28 | Изготовление плаката «Я-кулинар» | 3-я неделя |
| 29 | Слушание песни «Страна поваров», детский ансамбль «Гномы», сл. и муз. Чернышева Л., «Гимн кондитера» (слова С. Бука). | 3-я неделя |

***III этап*** *(заключительный)*

Полученные знания использовались на практике, при изготовлении конфет ручной работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Мероприятие** | **Сроки проведения** |
| 1 | Анализ результатов деятельности, подведение итогов проекта | 4-я неделя |
| 2 | Оформление материалов проекта | 4-я неделя |
| 3 | Изготовление конфет ручной работы и их презентация  *(рассказ из каких ингредиентов и как приготовлены конфеты, в чем польза)* | 4-я неделя |
| 4 | Организация совместно с параллельной подготовительной группой чаепития, посвященного Дню дошкольного работника, для сотрудников детского сада | 4-я неделя |

***Выводы:***

* Повар и кондитер входят в ТОП самых востребованных профессий
* В век роботизации, одна из немногих профессий, где ценится тепло человеческих рук

***Наши планы на будущее:***

Разработать меню для детского питания в детских садах и школах. Наши блюда будут не только вкусными и полезными, но и выглядеть будут о-о-очень аппетитно! А ещё в детском меню обязательно будут полезные сладости, которые так любят ребята!

***Результаты проекта:***

* Данный проект позволил расширить знания детей о профессии повара и кондитера.
* В процессе работы над проектом у детей появилась возможность делать что-то интересное самостоятельно, в группе или индивидуально,  это деятельность, позволяющая проявить себя, попробовать свои силы, приложить свои знания, принести пользу и показать  достигнутый результат.
* Развить у детей познавательной активности, творческих способностей.
* Способствовал пополнению и активизации словарного.
* А так же формированию интереса и чувства уважения к труду взрослых.
* Дети узнали о назначении малоизвестных бытовых приборах, используемых в работе повара-кондитера.
* Дети получили первичные навыки поиска информации (интернет, книги, журналы, просмотр телепередач, коммуникативное общение с людьми), экскурсия на «Бабаевскую» шоколадную фабрику – посещение музея «МИШКА» и визит на действующее производство.
* Обогатилась развивающая среда группы для сюжетно-ролевых игр: скалки, венчики, разделочные доски, муляжи кондитерских изделий, рекламные вывески и т.п.

***Список литературы***:

1.Голицына Н.С. Конспекты комплексно-тематических занятий. Старшая группа. Интегрированный подход.- М.: Издательство «Скрипторий 2003», 2013.

2. Шорыгина Т. А. «Профессии. Какие они? » - М., 2014 г.

3. Харенко Г, К. Ткаченко «Мамины и папины профессии», – М., АСТ - ПРЕСС, 2008 г.

4. «Профессии в картинках. Наглядное пособие для педагогов и воспитателей» Знакомство детей дошкольного возраста с окружающим миром. ООО «Издательство ГНОМ, 2014 г.

5. Смирнова Е.Е. На пути к выбору профессии – СПб.: КАРО. 2003.