

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №6»

**Проект**  
**по поддержке интересов детей среднего дошкольного возраста**  
**в изучении профессий взрослых**  
**посредством организации проектной деятельности.**

**Тема: «Кондитерская фабрика**  
**по приготовлению тортов и пирожных».**

Срок реализации 01.11.2021 – 30.01.2022)

(Познавательный-исследовательский, групповой, творческий)

Срок реализации 01.11.2021 – 30.01.2022

**Авторы:** Таткова Н.Н., Ефремова Н.А.

г. Сосновый Бор, 2021 г.

**Тема проекта**  
**«Кондитерская фабрика**  
**по приготовлению тортов и пирожных».**

Описание проекта:

Вид проекта:	Познавательный-исследовательский, групповой, творческий
По продолжительности	Долгосрочный
Участники проекта	Воспитанники средней группы (4-5 лет) Воспитатели группы Родители (законные представители) воспитанников, социальные партнёры
Проблема	<p>В ходе предварительной работы к тематической неделе «Все профессии важны, все профессии нужны», при рассматривании иллюстраций профессий, дети решили, что самая интересная, и вкусная профессия - это кондитер. Дети захотели узнать, как и из чего готовят торты и пирожные.</p> <p>Знакомство с разными видами бисквитов, а так же трудом того, кто их изготавливает, будет способствовать активизации познавательного интереса детей, желанию узнавать новое о такой близкой им теме. Кроме того, дети с самого раннего возраста проявляют интерес к различным продуктам и процессу приготовления пищи.</p>
Цель проекта	Формирование у детей представления о работе кондитерской фабрики через погружение в профессию кондитера.
Задачи	<p><u>Для детей</u></p> <p><u>Обучающие:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ познакомить детей с процессом приготовления любимых сладостей;</li> <li>~ расширить знания о профессии кондитера;</li> <li>~ продолжать работать над развитием речи, последовательно излагать свои мысли, обогащать словарный запас.</li> </ul> <p><u>Развивающие:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ развивать любознательность, умение анализировать, сопоставлять, работать с макетами;</li> <li>~ развивать психические процессы (восприятие, мышление, речь, воображение, любознательность, находчивость, смекалку);</li> <li>~ развивать коммуникативные умения и навыки;</li> <li>~ -развивать способность проявлять упорство, стремление доводить дело до конца.</li> </ul> <p><u>Воспитательные:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ рассказать детям о пользе и вреде сладостей;</li> <li>~ воспитывать бережное отношение к окружающей среде; показать детям, что для изготовления различных вещей, предметов можно использовать упаковочный материал.</li> <li>~ воспитывать ценностное отношение к собственному труду, труду других людей и его результатам;</li> </ul>

	<p>~ формировать навыки сотрудничества: работа в коллективе, в команде, малой группе (в паре)</p> <p><u>Для педагогов:</u></p> <p>~ Повысить уровень профессиональной компетентности в области инновационной практики по организации проектной деятельности;</p> <p>~ Организовать взаимодействия воспитанников с непосредственными носителями практического опыта (с людьми различных профессий по теме проекта).</p> <p>~ Создать условия для включения детей в образовательные и игровые ситуации, в которых осваиваются особенности профессиональной деятельности кондитера.</p> <p><u>Для родителей:</u></p> <p>~ оказать помощь в развитии игровой деятельности на основе сотрудничества;</p> <p>~ принять участие в обогащении развивающей предметно-пространственной среды в группе по теме проекта.</p>
--	--

Актуальность проекта	<p>В дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает приобщение детей к миру взрослых и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в окружающий его мир. Поэтому очень важно познакомить ребенка с профессиями, рассказать о тех характерных качествах, которые требует та или иная профессия.</p> <p>Востребованность профессии кондитера сегодня довольно высока и стабильна. Этот род деятельности предполагает мастерское изготовление всевозможных мучных и сахаристых кондитерских изделий. Вафли, печенье, торты, кексы, шоколад, желе, мороженое, варенье – это далеко не полный список всеми любимых сладостей, которыми может порадовать кондитер. Человек этой профессии готовит по рецептам различные виды теста, начинки, крема.</p> <p>Решая в ходе проектирования различные задачи познавательного характера, дети понимают значимость и ценность труда взрослых, обогащают и активизируют свой словарный запас. Кроме того, детям интересно самим принимать участие в процессе приготовления различных блюд.</p>
----------------------	--

### План реализации проекта

1 этап (подготовительный)		
~ определение темы проекта;		
~ беседа с детьми: введение в проблемную ситуацию; использование метода трех вопросов для выявления знаний детей по теме и составления плана действий, направленных на решение проблемы		
Что мы знаем о кондитерской фабрике?	Что нам нужно узнать, чтобы создать свою фабрику?	Где мы об этом можем узнать?
~ На этой фабрике делают конфеты, шоколад, торты и пирожные. (Даня Д.)	~ Кто работает на кондитерской фабрике? (Катя К.)	~ Спросить у взрослых (Даня Д.) ~ Посмотреть в

<p>~ Пирожные делают из муки, а потом украшают. (Соня Ж.)</p> <p>~ Там работают много людей. (Лиза П.)</p> <p>~ Много сладкого есть нельзя. (Даня З.)</p>	<p>~ Почему пирожные бывают разноцветными? (Гриша Я.)</p> <p>~ Из чего делают пирожное и торты? (Максим Н.)</p> <p>~ А дети могут сами сделать пирожное? (Даша Х.)</p>	<p>интернете (Лиза П.)</p>
<p>~ Формулировка цели и определение задач, прогнозирование результатов;</p> <p>~ Составление плана основного этапа проекта;</p> <p>~ Обсуждение с родителями вопросов, связанных с реализацией проекта;</p> <p>~ Подборка демонстрационного материала, иллюстраций, художественной литературы, мультфильмов по теме проекта;</p> <p>~ Изготовление дидактических игр, атрибутов к сюжетно-ролевым играм, костюмов; оформление помещения группы (<i>внесение дополнений в предметно-пространственную развивающую среду</i>).</p> <p>~ Привлечение родителей, способных оказать помощь в осуществлении проекта.</p>		
<p><b><u>2 этап – основной</u></b> (организация комплексной работы по реализации задач)</p>		
<p><b>Образовательные области</b></p>	<p><b>Содержание работы по образовательным областям</b></p>	
<p>Познавательное развитие</p>	<p><u>Беседы:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ «Что мы знаем о профессии кондитер»;</li> <li>~ «Польза или вред кондитерских изделий»;</li> <li>~ «Почему халат кондитера не бывает черным»;</li> <li>~ «Повар и кондитер»;</li> <li>~ «Полезные и вредные продукты для зубов».</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>~ Просмотр презентации «Профессия кондитер»;</li> <li>~ Просмотр мультфильмов: «Сладкая сказка», «Фиксики. Кондитерская фабрика», «Три кота. У папы на работе».</li> <li>~ Рассматривание иллюстраций с изображением кондитерских изделий;</li> <li>~ Д/игры «Приготовим пирожное», «Полезные и вредные продукты», «Четвертый лишний» (Разные инструменты, а среди них инструменты кондитера)</li> </ul>	
<p>Речевое развитие</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Речевые игры: «Какая бывает начинка», «Говорим правильно», «Что лишнее?», «Какие бывают булочки и пироги», «Что из чего?»</li> <li>~ Пальчиковая гимнастика: «Тесто ручками помнем, Сладкий тортик испечем...»</li> <li>~ Отгадывание загадок о кондитерских изделиях.</li> <li>~ Чтение художественной литературы: Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе»; заучивание стихотворений: «Повар Вася», «Белый фартук и колпак...».</li> <li>~ Составление рассказа «Как мы ходили в кафе».</li> </ul>	

Социально-коммуникативное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Создание уголка «Кафе «Сладкоежка»»</li> <li>~ Сюжетно-ролевые игры: «Кондитерская», «Кафе», «Магазин сладостей»</li> <li>~ Рассматривание иллюстраций «Что готовит повар, а что кондитер»</li> </ul>
Художественно-эстетическое развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Творческая мастерская «Раскрасим торт».</li> <li>~ Раскрашивание раскрасок.</li> <li>~ Лепка кондитерских изделий из соленого теста, раскрашивание готовых поделок.</li> <li>~ Аппликация «Пирожное».</li> <li>~ Игры пазлы и шнуровки «Торты», «Пирожное» и др.</li> <li>~ Конструирование «Упаковка для пирожных»</li> </ul>
Физическое развитие	
<b>Работа с родителями:</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Изготовление пособий, атрибутов для игр, пошив и приобретение костюмов кондитера.</li> <li>~ Мастер-класс «Украшаем пирожное» с мамой воспитанницы;</li> <li>~ Фото и видео «Домашняя кондитерская», «Мои тортики», «Сладкоежки».</li> </ul>	
<b><u>3 этап – заключительный</u></b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>~ Создание кондитерской фабрики по приготовлению пирожных;</li> <li>~ Конкурс семейных поделок «Сладости для радости»;</li> <li>~ Художественно-творческая (продуктивная) деятельность детей (выставка детских работ);</li> <li>~ Рефлексия (обсуждение с детьми совместной работы по проекту).</li> </ul>	

### Планирование работы с детьми в рамках проекта

Центры активности	Непрерывная образовательная деятельность	Совместная деятельность	Самостоятельная деятельность	Взаимодействие с семьями
Математика	Решение «сладких» задач	Сравнивание (>,<=)	Сортировка пирожных (по цвету, размеру и т.д.)	Беседа с родителями «Рецепты домашнего приготовления конфет».
Сюжетно-ролевая игра		«День рождение куклы Маши»	~ С.р.и. «Кафе», «Магазин сладостей»	Конкурс словотворчества «Необычное название пирожных»
Строительство		Создание фабрики пирожного. Кондитерский цех – изготавливают пирожное, передают в Фасовочный цех – упаковывают пирожное в коробки и отправляют на реализацию в магазин, кафе.	Постройка кондитерской фабрики по схеме.	Изготовление пособий, атрибутов для игр, пошив и приобретение костюмов кондитера. Конкурс семейных рисунков «Наши любимые пирожные»

Кулинария	мастер-класс повара-кондитера Жигоновой Н.Н.	Украшение пирожного-сердечка	Украшение пирожных полезными фруктами	Оформление тематического альбома: «Мир сладостей», «Профессия кондитер».
Литература и грамотность		Чтение : - М. Мосина «Сказка про страну сладких булок», - Д. Соколов «Сладкоежки и сладкоежки»	Изготовление надписей для кондитерской фабрики и с.р.и. «Кафе «Сладкоежка»	
Движение		П/и « Передай пирожное», «Найди похожую пару»		
Искусство	Изготовление бумажных коробочек для пирожных	<u>Рисование:</u> «Красивый тортик» <u>Лепка:</u> «Сладкое угощение для мамочки» <u>Лепка из соленого теста:</u> «Вкусное пирожное»  - Просмотр мультфильма «Сладкая сказка»	Изготовление пирожных из пластилина и солёного теста	
Наука и природа	Исследование и сравнение разных пирожных	Опыты: «Определи по вкусу» « Растворяется или нет»		

### Используемая литература:

- ~ Т. В. Потапова *«Беседы о профессиях с детьми 4-7 лет».*
- ~ Е. А. Алябьева *«Ребёнок в мире взрослых. Рассказы о профессиях».*
- ~ Международный образовательный портал [maam.ru](http://maam.ru);
- ~ Социальная сеть работников образования [nsportal.ru](http://nsportal.ru).

### Сюжетно-ролевая игра для детей от 4 лет «КОНДИТЕРСКАЯ ФАБРИКА»

**Цель:** создание условий для укрепления устойчивых детских игровых объединений посредством сюжетно-ролевой игры «Кондитерская фабрика».

#### **Задачи:**

*Образовательные:* формировать умение детей готовить обстановку для игры, подбирать предметы-заместители, игрушки, атрибуты, костюмы; развивать умение составлять число из двух меньших чисел в пределах 10; правильно отсчитывать предметы.

*Развивающие:* развивать творческое воображение, диалогическую речь; мышление, образное восприятие.

*Воспитательные:* воспитывать уважительное отношение к труду взрослых, интерес к профессии кондитера, формировать привычку аккуратно убирать игрушки в отведённое для них место.

**Словарная работа:**

*Активизация словаря:* кондитер, пекарь, пирожное песочное, сладёна, пирожное картошка, зефир, пастила.

*Обогащение словаря:* кондитерский цех, фасовщики, буше, безе, макарены.

**Оборудование и материалы:** конструктор ЛЕГО, деревянные кубики, путевые листы, пластилин, карточки для вахтёра, журнал для вахтёра, телефон, фартуки и шапочки для кондитеров.

**Предварительная работа:** беседа о труде кондитера, рассматривание иллюстраций, рассказы детей о походах с родителями в кафе, изготовление из пластилина различных изделий: торты, пирожные, пряники, печенье.

**Игровые роли:**

*Администратор* – следит за всей работой.

*Кондитер, пекарь* 3 человека – изготавливают пирожное.

*Фасовщики* 3 человека – упаковывают конфеты и пирожное.

*Водитель* - развозит коробки с пирожными по магазинам.

*Грузчик* – носит коробки в машину, ездит с шофёром.

**Ход игры:**

Части	Деятельность воспитателя	Деятельность детей	Методы и приёмы
Вводная часть	<p>-Ребята, послушайте загадку: -Может быть оно песочным, А порой и с кремом. Иногда бывает с сочным Аппетитным джемом. И безе бывает - крошкой, А в глазурной коже Может быть оно картошкой, Только вовсе не пюре.</p> <p>-Кто скажет, где изготавливают пирожное? -В нашем городе нет большой кондитерской фабрики, но есть небольшие кондитерские цеха. В них изготавливают торты и пирожное. -Ребята, у меня есть заказ в несколько магазинов и кафе: изготовить и привезти им пирожное и разные сладости. -Надо выручать. Делаем у себя в группе кондитерский цех. - Выручим?</p>	<p>Свободная деятельность.</p> <p>-Пирожное</p> <p>-На кондитерской фабрике. – Мама дома печёт торты и пирожные (Алиса, Лиза, Соня)</p> <p>Выручим!</p>	<p>Загадка</p> <p>Проблемная ситуация</p>
Основная часть			
2 этап ознакомление с материалом	<p>-Ставим столы, на которых будут работать наши кондитеры. -Делаем проходную. На проходной будет сидеть вахтёр. Кто будет вахтёром? - Он будет забирать у вас пропуска</p>		

<p>Этап практического решения проблемы</p>	<p>и отмечать в журнале прихода. Отвечать на телефонные звонки.</p> <p>-Кто будет кондитером? Что делают кондитеры? Они будут изготавливать пирожное, торты. -Фасовщики будут складывать в коробки пирожное. Ребята фасовщики будут брать у кондитеров готовые пирожные или печенье и укладывать в коробки. Какие названия пирожных вы знаете? -Кто будет фасовщиком?</p> <p>-Я буду администратор и буду следить за работой нашего кондитерского цеха. - Нам нужен грузчик и шофёр. Им я буду выдавать путевые листы.</p> <p>-Начинается смена на нашей кондитерской фабрике. - Пожалуйста, стройтесь перед проходной и давайте свои карточки вахтёру. - Вахтёр сколько работников прошло? Посчитайте пропуска.</p> <p>-Пожалуйста, грузчик, возьмите готовые коробки и отнесите шофёру.</p> <p>-Грузчик, сколько вы взяли коробок?</p> <p>-Возьмите путевые листы и</p>	<p>- Кондитеры готовят пирожные и торты, печенье.</p> <p>- Картошка, тирамису, шоколадное, эклеры.</p> <p>Дети выбирают роли и вешают себе бейджик с условным обозначением выбранной профессии.</p> <p>«Вахтёр» считает пропуска.</p> <p>Проходят через проходную, моют руки и надевают фартуки и шапочки.</p> <p>Кондитеры начинают готовить. -Фасовщики берут коробки. -У меня написана цифра 5. Я положу в коробку 3 безе и 2 эклера. Получится 5 пирожных. -У меня 4. Положу в коробку 2 зефира и 2 сластёны. (Кладут бутафорские пирожные). -У меня цифра 6. Положу в коробку 4 «картошки» и 2 шоколадных.</p> <p>Грузчик берёт товар и идёт в машину.</p> <p>Грузчик: три.</p>	<p>Следит за правильностью счёта.</p>
--	---	--	---

	<p>можете вести в магазины товар.</p> <p>-Скоро обеденный перерыв и кондитеры и фасовщики могут поменяться местами. Кондитеры могут использовать пластилин.</p>	Продолжают игру.	
<p>Заключительная часть</p>	<p>-Ребята, смена закончилась, пора по домам отдыхать.</p> <p>- Вам понравилась игра?</p> <p>-Все ли получилось у вас?</p> <p>-Что понравилось больше всего?</p> <p>- А что не понравилось?</p> <p>- Кем бы вы хотели быть в следующий раз?</p> <p>Ребята вы большие Молодцы! Мне очень понравилось, что вы помогали во время игры друг другу, были настоящими друзьями и очень внимательными.</p>	<p>-Понравилась.</p> <p>Дети делятся своими впечатлениями.</p>	<p>Похвала.</p>