

**Технологическая карта занятия по профориентации детей дошкольного
возраста 5-6 лет**

Тема: «Волшебный десерт»

Педагог	Эндерс Ольга Александровна
Дата составления	11.12.2025 г.
Категория участников	Дети старшего дошкольного возраста (5-6 лет)
Продолжительность занятия	25 минут
Цель занятия	Познакомить детей с профессией пекаря через активное взаимодействие и создание многослойного десерта
Форма организации	Интерактивное обучение
Материалы и оборудование	Глянцевый стол, готовые ингредиенты (песочное тесто, варенье, сметанный крем, ягоды, фрукты); индивидуальные наборы инструментов (ложечка, форма, фартук, одноразовые перчатки); салфетки гигиенического назначения
Основные методы обучения	Объяснительно-демонстрационный метод, наглядный показ, совместная деятельность, рефлексия результата
Психолого-педагогические условия	Создание атмосферы доброжелательности, активности, вовлеченности детей в учебный процесс

Конспект занятия по профориентации детей дошкольного возраста 5-6 лет.

Продолжительность занятия: 25 минут

Категория участников: дошкольники старшего возраста.

Цель занятия: познакомить детей с профессией пекаря через интерактивное участие в процессе приготовления многослойного десерта.

ХОД ЗАНЯТИЯ

1. Приветствие и введение в тему (1 мин.)

Педагог встречает детей и приглашает сесть полукругом вокруг стола с подготовленными ингредиентами.

Педагог: Добрый день, ребята! Сегодня мы отправимся в увлекательное путешествие по миру профессий и попробуем себя в роли настоящих мастеров своего дела. Знаете ли вы, кем работает тот, кто готовит ароматные булочки, аппетитные пирожки и сладкую выпечку?

Правильно, этот человек называется **пекарь-кондитер**. И именно сегодня каждый из вас сможет почувствовать себя настоящим пекарем-кондитером!

2. Рассказ о профессии пекаря (5 мин.)

Перед началом практической части педагог подробно расскажет о профессии пекаря простым языком.

Педагог: Пекарь – это специалист, который умеет готовить самые разные виды хлебобулочных изделий: хлеб, булочки, пироги, торты... Чтобы стать хорошим пекарем, важно любить свою работу, уметь точно соблюдать рецептуру и аккуратно обращаться с тестом. А ещё пекарь должен быть терпеливым и внимательным человеком, ведь иногда блюда готовятся долго и требуют точности.

Сегодня мы попробуем приготовить вкусный десерт, используя некоторые приёмы настоящей пекарской кухни.

3. Инструкция по выполнению задания (3 мин.)

Детям предлагается пример пошагового процесса подготовки десерта, аналогичного процессу работы настоящего пекаря.

Педагог: Для начала давайте разберемся, как правильно подготовить ингредиенты для нашего десерта.

Вот наше меню:

- Основой будут слои нежного песочного теста.
- Между ними расположится ароматное домашнее варенье.
- Завершающим слоем станет воздушный сметанный крем.

Украсим наш десерт ягодами или шоколадом.

4. Совместная работа над созданием десерта, инструктаж по безопасности (15 мин.).

Педагог предварительно знакомит детей с основными правилами безопасной работы со столовыми приборами. Оказывая индивидуальную поддержку каждому ребёнку, педагог помогает надеть специальные фартуки и одноразовые перчатки, обеспечивая соблюдение санитарно-гигиенических норм и создавая комфортные условия для активной деятельности.

Дети совместно с педагогом приступают к созданию десерта.

Детям предлагается пример пошагового процесса подготовки десерта, аналогичного процессу работы настоящего пекаря.

Педагог: А давайте представим, ребята, что наш десерт волшебный и он расскажет нам о работе пекаря:

- **Песочное тесто** — это основа всей работы, которую ежедневно заботливо создает пекарь. Именно благодаря этому основному компоненту рождается продукт, который приносит людям радость и наслаждение вкусом.

Теперь внимание! Сначала аккуратно выложите первый слой теста в стаканчик

. **Варенье**, щедро нанесенное между слоями, является символом любви к клиентам. Ведь истинный пекарь вкладывает душу в свой продукт, стремясь сделать её настолько привлекательной и вкусной, чтобы клиенты возвращались вновь и вновь. Ребята, равномерно распределите тонким слоем варенье в нашем следующем слое десерта.

- Наконец, **сметанный крем** — верхний, завершающий слой. Этот слой отражает дружелюбие и открытость пекаря. Крем словно говорит, обволакивает о добром отношении пекаря ко всему, что он создаёт.

Юные пекари, положите следующий слой теста и смажьте его сметанным кремом.

Ну и напоследок украсьте свежими ягодами или кусочками шоколада. Готово! Наш шедевр выглядит великолепно!

Итак, ребята, волшебный десерт рассказал нам о труде пекаря, о его заботе любви к людям.

Молодцы, ребята! У всех получилось отлично!

5. Обсуждение результатов, рефлексия (1 мин.)

Каждый участник представляет своё творческое изделие группе, педагоги комментируют и хвалят ребят.

Педагог: Как здорово всё получилось! Посмотрите друг на друга: какой замечательный стол у нас получился! Это ваше первое самостоятельное произведение, изготовленное руками будущих профессиональных пекарей.

Ребята, какое впечатление произвело на вас сегодняшнее занятие? (ответы детей)

— Что нового вы узнали о профессии пекаря? (ответы детей)

Давайте вспомним, какими качествами должен обладать хороший пекарь, на примере, нашего волшебного десерта (ответы детей).

— Вам было сложно или весело?

Ребята, молодцы! Вы прекрасно справились с заданиями и показали, что можете быть настоящими помощниками и будущими мастерами своего дела. Продолжайте развиваться и проявлять инициативу в новых начинаниях!

Итог занятия: дети знакомятся с работой пекаря, приобретают первые практические навыки работы с пищевыми материалами и получают удовольствие от самостоятельного творческого опыта.

Необходимые материалы и инструменты:

- Готовое песочное тесто
- Домашнее варенье
- Сметанный крем
- Тарелки и столовые приборы
- Фартуки и шапочки
- Свежие ягоды или ломтики шоколада для украшения