**Календарно-тематический план**

Тема: «Экскурсия на хлебозавод»

**Цель для педагога:** создание условий для развития свободной игровой деятельности воспитанниковпо теме «Экскурсия на хлебозавод», стимулирование детской активности и самостоятельности.

**Цель:** Обогащение представлений детей о профессии пекарь.

**Задачи:***Образовательные:*

* познакомить воспитанников с профессией – пекарь, с качествами присущими людям этой профессии;
* расширить представление детей о трудовых действиях и результатах труда пекаря; об основных профессиях работников хлебозавода;
* углубить знания по организации работы кулинарного цеха пекарни, о производственном процессе: использование специальных машин в работе: хлеборезки, тестомесильные машины, протирочные машины и т.д..

 *Развивающая:*

* развивать кругозор в процессе игровой деятельности дошкольников;
* обогатить словарный запас за счёт существительных с обобщающим значением (хлебобулочные изделия);
* развивать у детей умение включать в игровой процесс деятельность людей разных профессий. Находить предметы-заместители и использовать их в качестве атрибутов, изображающих инструменты и оборудование. Передавать в игре отношение взрослых к работе, оборудованию и инструментам, отражать характер взаимоотношений людей**;**
* развивать умение переносить полученные знания на свою деятельность.

 *Воспитательная:*

* Формировать навыки сотрудничества друг с другом.
* Воспитывать бережное отношение к результатам труда пекаря.

**Словарная работа**: пекарь, хлебобулочные изделия, стеллажи, питательный, хрустящий, ржаной, пшеничный, батоны, сдобные булочки.

| **Фрагменты мероприятия** | **Цель проведения****для детей** | **Методы и приемы** | **Проектирование предметно-пространственной развивающей среды** | **Способы взаимодействия ребенка со сверстником** |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Организационно-мотивационная беседа «Экскурсия на хлебозавод»  | Организация направленного внимания и формирование интереса у детей к игровой деятельностиВыстроить маршрут с помощью робота-экскурсовода | Приветствие, художественное слово, беседа, рассматривание иллюстраций.Модель трех вопросов: что знаете о профессии пекарь? Что хотите узнать? Где узнать? | Беседа сидя на кубах.Определяют маршрут, по которому пойдут с роботом-экскурсоводом | Дети приветствую друг друга. Обмениваются знаниями о профессии пекарь, договариваются о том, на какой вопрос будут искать ответ.Составляют маршрут экскурсии. |
| Дидактическая игра на ИКТ оборудовании«Спецодежда для пекаря» «4 лишний»Сюжетно-ролевая игра в песочницеРемонт оборудования | Игровая задача: выбрать спец одежду пекаря: колпак, халат, пиджак, поварские брюки, косынкаИгровая задача: найти лишний предмет, не относящийся к профессии пекарьИгровая задача: помочь построить новый цехИгровая задача: придумать сюжет для дальнейшего продолжения игры | Игровой метод, объяснениеИгровой прием, поощрение, при необходимости наводящие вопросы. | Интерактивная панель с изображением спец одежды разных профессий.Интерактивная панель с изображением оборудования и инструментов пекаря**Гимнастика для глаз.:**В песочнице конструктор лего, на котором есть изображения оборудования для строительства нового цеха (цех для хранения муки, цех для приготовления теста, разные автоматы, которые придают форму тесту, печи)Конструктор полидрон, на мягких модулях | Повторяют правила работы с интерактивной панелью.Контроль за соблюдением правилСовместно выбирают необходимую одежду для пекаря, обсуждают какое оборудование нужно для выпечки хлебобулочных изделий.Выбор дальнейшего маршрута с помощью робота-экскурсовода.Повторяют правила работы с песочницей.Дети обсуждают, где разместить оборудование, договариваются о ходе работы, обыгрывают постройку. |
| Сюжетно-ролевая игра Цех выпечки хлебобулочных изделий | нарисовать или слепить хлебобулочные изделия. | Сюжетно-ролевая игра, внесение атрибутов. | На столе приготовлены бумага, карандаши, фломастеры, мелки пластилин, итдДля создания хлебобулочных изделий | Общение детей по технологии выпечки, о том какие хлебобулочные изделия они изображают, какие у них начинки и т.д.Обсуждают совместные идеи, оценивают работы друг друга, радуются успехам товарищей. |
| Заключительный этап – рефлексия по всем фрагментам мероприятия  | Подведение итогов | Рефлексия | Что было самым интересным во время экскурсии? Что вызвало у вас затруднения? Что-то новое узнали? Нашли ответы на свои вопросы?  | Делятся впечатлениями Проверяют правильность ответа (Нужна ли профессия пекарь человеку) с помощью КУБА |

*Воспитатель:* Ребята, на занятиях мы познакомились с соленым тестом, с технологией приготовления. Давайте вспомним, из чего сделано тесто.

*Ответы детей:* мука, вода, соль и растительное масло

*Воспитатель:* Правильно. А что делают из теста?

*Ответы детей:* Хлеб.

*Воспитатель:* Ребята, а где же пекут хлеб?

*Ответы детей:* В пекарне.

*Воспитатель:* Верно, а кто занимается выпечкой хлеба?

*Ответы детей:* Пекарь.

*Воспитатель:* Умницы. В пекарне ни на минуту не прекращается работа. Пекари работают и днем и ночью, и даже в праздники. Человек нуждается в хлебе каждый день. Без него не обходятся ни завтраки, ни обеды, ни праздничные застолья. Но пекарь не один в своем деле, у него есть стальные помощники. Специальные машины, с помощью которых хлеб выпекать намного быстрее.  Мама  Саши работает на хлебозаводе, и пригласила нас на экскурсию.

*У входа в хлебозавод нас встречает мама воспитанницы. Она провела экскурсию, объяснила  и показала  процесс изготовления хлебобулочных изделий.*

*Мама:* Посмотрите сюда ребята - это  склад для муки. Сначала её просеивают, чтобы удалить посторонние предметы, которые могли попасть в муку при помоле. По ленте транспортёра движущегося в трубопроводе, муку подают и пересыпают в большие ящики - бункеры. Электронные весы отвешивают муку, отмеряют нужное количество тёплой воды, дрожжей и сахара. Все эти продукты через специальные отверстия подаются в заквасочный цех и попадают в большой чан, который называется дежа. Металлическими лопастями месильных машин всё это перемешивается - так готовится опара. Здесь много таких чанов. Они движутся по кругу. Как только дежа с замешанной опарой отъезжает, её место тут же занимает следующая. Под воздействием тепла дрожжи начинают выделять углекислый газ. Его пузырьки раздувают опару, она становится рыхлой, воздушной, постепенно поднимаясь в деже.

Проходит 4 часа прежде, чем готовая опара попадает в камеру брожения. Здесь в неё снова добавляют муку, масло, соль, воду и сахар - опара становится тестом, которое ещё раз должно подойти, подняться. И снова металлические лопасти машин перемешивают содержимое чана, который продолжает своё движение по кругу. Через некоторое время дежа подъезжает к люку, проделанному в полу, опрокидывается и уже пустая продолжает свой путь за новой порцией опары. А готовое тесто попадает на тестоприготовительный конвейер.

 Здесь находится много разных автоматов: один режет тесто на ровные кусочки, второй скатывает их в шарики, третий придаёт им форму булок, батонов или других изделий, которые по самоходной дорожке - транспортёру медленно опускаются, двигаясь в направлении кольцевой печи. Перемещаясь внутри печи хлеб выпекается. Батонам и булочкам требуется 15 - 20 минут выезжают из печи одна за другой буханки хлеба - горячие, душистые, с румяной корочкой. Здесь их укладывают на деревянные лотки и вывозят на тележках в здание магазина.

*Мама:* С той минуты, как муку привезли на склад, до того момента, пока готовая продукция не попала на прилавок магазина, все операции выполняются специальными машинами - автоматами. Управляют ими работники хлебопекарни. Теперь, когда вы возьмёте в руки свежий хлеб, вспомните о трактористах и комбайнёрах, агрономах и шофёрах, мукомолах, пекарях и многих других людях, которые трудились для того, чтобы вы могли его съесть.

*Мама:* Ребята, на этом наша экскурсия подошла к концу, я надеюсь, что вам она понравилась.

*Мама:* Ребята, а в завершении нашей экскурсии мы  хотим вас угостить своей выпечкой.

*Воспитатель:* Давайте скажем спасибо маме Саши за интересную экскурсию и за вкусные булочки. Нам пора возвращаться в детский сад.

**Педагог**: Верно, а кто занимается выпечкой хлеба?
**Обучающиеся**: Пекарь.
**Педагог**: Умницы. На хлебокомбинате не прекращается работа ни на минуту. Пекари работают и днем, и ночью, и даже в праздники. Чтобы к праздничному столу мы смогли подать гостям свежий, душистый, хрустящий хлеб. Но пекарь не один в своем деле, у него есть стальные помощники. Специальные машины, с помощью которых хлеб выпекать намного быстрее.
Я вам предлагаю увидеть своими глазами, как пекут хлеб. Приглашаю вас на экскурсию.
**Технолог**: Для приготовления теста используются огромные чаши. Они называются дежами. Дежи наполняются мукой, водой, солью, сахаром и дрожжами. Другой аппарат-тестомес- перемешивает содержимое и превращает в тесто.

Что же происходит с тестом дальше? Готовое тесто подается в делительную машину, а она точно отделяет ровные порции. Пекарь берет хлебобулочные изделия ровными, аккуратными. Затем изделия он укладывают на листы, по несколько штук.Затем делает нарезку. Листы с изделиями помещает в вагонетку и отправляют в специальный теплый шкаф – на расстойку. В расстойке соблюдается определенная влажность и температура. Нашему будущему изделию нужно подняться.

Затем его везут в печь. Выпекается хлеб 40-45 минут при температуре 230-250 градусов.

Как только хлеб и хлебобулочные изделия испекутся и остыну, их упакуют в полиэтиленовые пакеты. Это делает специальная упаковочная машина. Затем хлеб укладывают на деревянные лотки и загружают хлеб и хлебобулочные изделия в машину с надписью «Хлеб». Вы можете встретить на улице такую машину.
**Педагог**: Много людей участвует в получении хлеба, не только пекари. Хлеборобы занимают не менее важное место. Они сеют, выращивают, убирают пшеницу и рожь. Затем машины везут зерно на элеватор, где мукомолы превращают зерно в муку. Ведь это не так легко: вырастить зерно и выпечь хлеб.
**Технолог**: Я надеюсь, что вам понравилась наша экскурсия. Вы расскажите родителям о том, что хлеб – это наше богатство и сколько сил и времени нужно для его производства.