

**НОД «Путешествие в мир профессий при производстве хлеба»  
в подготовительной к школе группе  
(с составлением интеллект-карты)**

**Цель:** развивать интерес у детей к профессиям, которые задействованы при производстве хлеба.

**Задачи:**

*Образовательные:*

- познакомить с профессиями пекаря, тестовода, формовщика, укладчика, инженера-технолога;
- активизировать словарь детей словами: пекарь, пекарня, выпечка, хлебобулочные изделия;

*Развивающие:*

- развивать внимание, такие качества как терпение, трудолюбие.

*Воспитательные:*

- воспитывать бережное отношение к хлебу как продукту питания, уважительное отношение к людям, занятым на хлебокомбинате.

**Предварительная работа:** атлас профессий, виртуальные экскурсии: «Откуда хлеб пришел?», «В пекарне», «Линия для производства хлеба», «Как хлеб попадает в детский сад», ДИ «Предметы-помощники», просмотр презентаций «Оборудование пекарни, кондитерской, столовой».

**Материалы:** фотография хлебокомбината СМАК, картинки с изображениями профессий, хлебобулочных изделий. Клей, цветные карандаши, лист ватмана формата А2.

## **Ход НОД**

### **1. Организационный момент**

Сегодня я вас, ребята приглашаю в путешествие, а в какое, вы узнаете, отгадав загадку:

Воспитатель загадывает загадку:

Он встаёт, когда вы спите,

И муку просеет в сите,

Докрасна натопит печь,

Чтобы хлеб к утру испечь.

(Дети: Это пекарь)

- Как вы думаете, с какой профессией мы сегодня продолжим знакомство
- Мы продолжим с вами знакомство с профессией пекаря.
- Ребята, мы были с вами на виртуальной экскурсии в пекарне.
- Вспомните, для чего же нужны пекарни? (Дети: В пекарне пекут хлеб, батоны, калачи, булочки).
- Мы с вами видели много разного оборудования, какое оборудование помогает пекарю в работе? (дети: называют и уточняют для чего оно предназначено)
- Ребята, вы назвали оборудование, без которых невозможно обойтись?
- Кто из вас запомнил температуру выпекания хлеба? (от 200 до 270 градусов)
- Для чего нужны стеллажные тележки и расстоечные шкафы? (на стеллажных тележках, расстоечные шкафы – где происходит процесс брожения теста перед выпечкой, и

происходит он под контролем пекаря).

- Как вы думаете, почему пекарь работает в специальной одежде? (Дети рассуждают)

- Ребята, а кто еще носит такую же специальную одежду? - Как вы думаете, почему?

- Назовите родственные профессии пекаря? (повар, кондитер)

- Ребята, а почему кондитер и повар носит тоже специальную одежду?

- Вспомните и назовите, где работают пекарь, повар, кондитер?

В изготовлении хлеба и его появлении на нашем столе участвует много людей самых разных профессий.

На крупных предприятиях производством теста занимается специальный человек - ТЕСТОВОД. Он строго по технологии готовит из муки тесто, управляет тестомесительными установками, определяет степень готовности опары и теста.

Придать тесту форму привычных нам хлебных батонов, буханок и булок помогает ФОРМОВЩИК. Так как изготовление белого хлеба часто автоматизировано, обычно формовщик занят в изготовлении чёрного хлеба. Хлеб нужно подготовить для удобной перевозки от хлебозавода по магазинам и столовым. Поэтому готовая продукция поступает на укладку.

УКЛАДЧИК отбраковывает некондиционную продукцию, а качественную перекладывает в лотки. Для удобства заказчиков и соблюдения всех требований хранения хлебобулочной продукции, изделия проходят этап упаковки. Достигается длительный срок хранения, соблюдение всех санитарных норм, защита продукции от воздействия внешней среды.

УПАКОВЩИК помещает готовые полиэтиленовую упаковку, на неё наклеивает этикетку с информацией о продукте: названием, производителем и его адресом, составом, сроками и условиями хранения, массой изделия и др.

ИНЖЕНЕР-ТЕХНОЛОГ хлебопекарного производства контролирует технологические процессы, обеспечивая бесперебойное производство высококачественного продукта.

ВОДИТЕЛЬ помогает перевезти на хлебозавод муку и другие продукты, необходимые для изготовления хлеба. Кроме того, именно водитель развозит готовый хлеб по магазинам, торговым палаткам и другим местам.

- Сейчас мы немного отдохнем и проведем физминутку.

#### **Физминутка:**

Потрудились – отдохнем.

Встанем, глубоко вздохнем.

Руки в стороны, вперед,

Влево, вправо поворот.

Три наклона, прямо встать,

Руки вниз и вверх поднять.

Руки плавно опустили,

Всем улыбки подарили.

- Ребята, а сейчас поиграем в игру «Угадай профессию». Воспитатель показывает картинки с профессиями на хлебокомбинате, дети угадывают.

### **Практическая работа**

- Ребята, я вам предлагаю на листе бумаги составить умную карту, она называется интеллект-карта. Здесь мы с вами изобразим полный цикл производства хлеба на хлебозаводе. В центре листа мы наклеим фотографию хлебокомбината СМАК. Сверху от этой фотографии мы разместим картинки с профессиями и подпишем их.

- На следующем занятии мы продолжим заполнять нашу карту.

### **Итог:**

- С какими профессиями мы сегодня познакомились

- Какие хлебобулочные изделия выпекает пекарь?

- Какими качествами должны обладать люди, работающие на хлебокомбинате?

- Почему их труд мы считаем очень важным?

- Какую карту мы сегодня начали делать?

**НОД в подготовительной к школе группе**  
**«Путешествие в мир профессий при производстве хлеба»**  
**(с составлением интеллект-карты)**

**Цель:** развивать интерес у детей к профессиональному оборудованию, которые применяются для полного процесса приготовления хлеба.

**Задачи:**

*Образовательные:*

- уточнить знания об инструментах, оборудовании, необходимых для работы при производстве хлеба.
- активизировать словарь детей словами: выпечка, хлебобулочные изделия, агрегаты для замешивания теста (тестомес), раскаточные машины, установка для рассеивания муки, тестоделитель, расстоечный шкаф, хлебопекарная печь, формы для теста, дежа (ёмкость для замеса теста).

*Развивающие:*

- развивать внимание, такие качества как терпение, трудолюбие.

*Воспитательные:*

- воспитывать бережное отношение к хлебу как продукту питания.

**Предварительная работа:** атлас профессий, виртуальные экскурсии: «Откуда хлеб пришел?», «В пекарне», «Линия для производства хлеба», «Как хлеб попадает в детский сад», Д/И «Предметы-помощники», просмотр презентаций «Оборудование пекарни, кондитерской, столовой».

**Материалы:** фотография хлебокомбината СМАК, картинки с изображениями профессий, профессионального оборудования, используемого на хлебокомбинате, хлебобулочных изделий. Клей, цветные карандаши, лист ватмана формата А2, листы бумаги небольшого размера.

**Ход НОД**

- Какие сорта муки вы знаете? (ржаная, пшеничная).
- Кроме разных сортов муки, какие продукты еще необходимы для выпечки хлеба? (соль, вода, сахар, дрожжи, хлебопекарные смеси)
- Ребята, сегодня мы с вами познакомимся с профессиональным оборудованием, без которого процесс приготовления был бы невозможен.

Муку, доставленную на хлебозавод с мельницы или базы, хранят в отдельном складе, который должен вмещать семисуточный ее запас, что позволит своевременно подготовить ее к пуску в производство.

Хлебопекарный процесс начинается с просеивания муки. Просеивание муки, для которого применяются специальные мукопросеиватели, дозировщики муки и других ингредиентов. *(Воспитатель размещает на доске картинки)* **Мукопросеиватели** используются для отделения муки от посторонних примесей и обогащают её воздухом. Просеиватели являются незаменимыми помощниками в хлебопекарном и кондитерском производстве

Подготовка теста – при этом используется различное *тестомесильное оборудование* с дежей. При этом выгрузка теста осуществляется с помощью дежеопрокидывателей.

- Как называется емкость, в которой замешивают тесто? (Дети: дежа)

Тестомесы спирального типа представляют собой первоклассные долговечные приборы, обеспечивающие качественное замешивание теста любых видов. Комплектующие (дежа, месительный элемент и нож) изготавливаются из нержавеющей стали. За счет цельности конструкции отсутствует шум при работе оснащения и обеспечивается его устойчивость.

Выгрузка теста в самовыгружающихся тестомесах выполняется за счет их автопереворачивания в *тестоделитель* – благодаря этому хлебопекарное оборудование занимает минимальное количество места в цеху. В случае невозможности размещения данных функциональных устройств применяется тестомес с вилочным месительным элементом.

Разделка теста, создание заготовок из него – проводится с помощью тестоделительных машин, *тестоокруглителей*, делителей-округлителей и других специальных приборов. Округление проводится посредством вращения, когда установленное оборудование перемещает заготовку по спирали вокруг конуса.

После обработки округлителем заготовки перемещаются в камеру расстойки. Заготовки непрерывно транспортируются в камере в отдельных ячейках, осуществляя процесс расстойки теста.

Оборудование для пекарен с цилиндрами (*тестозакаточный аппарат*) осуществляет заключительную формировку изделий.

Выпечка осуществляется в *печах* определенных разновидностей (конвекционных, туннельных, подовых и т.д.).

Устройства выбирают в зависимости от площади конкретного производственного помещения и выпускаемой продукции.

### **Психогимнастика:**

Представьте, что вы маленькие зернышки, брошенные в землю (сидя на корточках, сжаться в комочек, голову положить на колени и закрыть ее руками, лежит зернышко в земле – темно, сыро и мягко. Пригрело солнышко, прошел дождь. Зернышко набухло, лопнуло (медленно разворачиваемся, встаем на колени и показался первый росток (руки вместе поднимаем вверх). Пробил росточек землю и стали раскрываться листочки (руки вверх, запястья вместе, ладоши в стороны). Качается на ветру...растет стебелек (вытягивается тело). Прошло время, окреп стебелек и появился колос (руки в стороны). На ветру колоски колыхнутся (дети колыхнутся). Под теплым солнцем вырастают колосья и набираются силы, созревает зерно.

### **Практическая часть**

- Сейчас мы с вами продолжим заполнять нашу интеллект-карту. Сначала поиграем в игру «Что сначала, что потом?» (с картинками хлебопекарного оборудования).

Дети размещают на доске картинки хлебопекарного оборудования в той последовательности, которая необходима при производстве хлеба.

- А сейчас эти картинки мы наклеим на нашу умную карту и подпишем название.

### **Итог**

- С каким оборудованием мы сегодня познакомились?

- Какие процессы приготовления хлеба мы изучили?

- Почему важно соблюдать все этапы производства?

- Что мы изобразили на нашей интеллект-карте?