

Технологическая карта занятия

по разделу «Формирование целостной картины мира, расширение кругозора» с решением задач по ранней профориентации в подготовительной к школе группе «Путешествие по профессиям. Пекарь».

Составитель: Копылова Ю.В.

Образовательная область: познавательное развитие, раздел «Формирование целостной картины мира, расширение кругозора»

Возраст группы: подготовительная группа (6- 7 лет)

Тема: «Путешествие по профессиям. Пекарь».

Тип образовательного мероприятия: занятие по систематизации и обобщения знаний и умений.

Используемая педагогическая технология: игровая педагогическая технология.

Прогнозируемые результаты:

Цель: развитие интереса у детей к миру профессий.		
Предметные	Метапредметные	Личностные
Образовательные: – обобщить знания о профессии пекаря; о родственных профессиях, – познакомить с технологическим процессом приготовления хлеба в хлебопечке; – уточнить знания об инструментах, оборудовании необходимых для работы пекарю; – продолжать учить «читать» рецепт приготовления теста из пшеничной и ржаной муки, самостоятельно отмерять продукты, замешивать тесто; – расширить словарь детей словами: пекарь, пекарня, выпечка, хлебобулочные изделия; агрегаты для замешивания теста (тестомес), просеиватели и раскаточные машины, расстоечный шкаф, хлебопекарная печь, формы для теста; Развивающие: – развивать внимание, такие качества как терпение, трудолюбие; умение высказывать свое предположение, строить	<u>Регулятивные УУД:</u> -умение удерживать задачу на протяжении всего времени выполнения задания. -умение работать в команде, по инструкции взрослого; -умение сохранять заданную цель <u>Коммуникативные УУД:</u> -строить понятные для партнёра высказывания; - умение слушать и слышать собеседника; умение в паре выполнять интерактивные задания; -умеют организовывать совместную деятельность в подгруппах, договариваться о распределении функций в совместной деятельности; <u>Познавательные УУД:</u> -умение осуществлять классификацию на конкретном предметном материале. -умение применять правила и пользоваться инструкциями;	<u>Личностные УУД:</u> - имеют познавательную мотивацию; - осознают свои возможности, умения;

понятные высказывания для партнера, слышать и слушать друг друга. Воспитательные: – воспитывать интерес к профессиям, желание работать в команде, договариваться, слышать и слушать друг друга; желание доводить начатое дело до конца.	-умение работать со схемой;	
Пропедевтическая работа:	Работа с атласом профессий. Рассматривание альбома с иллюстрациями о профессии пекаря и родственных профессиях: повар и кондитер. Беседа «Мир профессий. Повар», «Родственные профессии: пекарь и кондитер». Совместная изобразительная деятельность «Рисуем человека в профессии» (на выбор). Увлекательное путешествие «Откуда хлеб пришел?» https://www.youtube.com/watch?v=qr09yNuKEYg&feature=emb_logo , Виртуальные экскурсии: «Работа повара», «Кондитерская» https://www.youtube.com/watch?v=kO4vczBECzs , «Пекарь. История появления профессии», «Линия для производства хлеба» https://www.youtube.com/watch?v=1lh9eYv5FWw&t=15s . Использование в образовательной деятельности Д/И «Предметы-помощники», «Кому что нужно для работы», «Оборудование и техника Просмотр презентаций «Оборудование пекарни, кондитерской, столовой». Просмотр видео: «Как хлеб попадает в детский сад», «Повар. В мире профессий – стихи-мультфильмы для малышей «Навигатум». https://youtu.be/LPvB87tmQjw Профессии повар, кондитер и кулинар- мультсериал "НАВИГАТУМ: Калейдоскоп Профессий https://youtu.be/FCyKrBIddhE	

Образовательный ресурс. Технические средства обучения.		
ПК, проектор, Интернет		
Дидактические средства		
для педагога	для обучающихся	
ВПрезентация «Оборудование пекарни». Фотографии хлебозавода и пекарни города. Вешалка и форма одежды пекаря. Видео м\ф для детей «Профессии: пекарь, повар, кондитер, кулинар.	Технологические карты приготовления теста для команд. Перчатки, фартуки, колпаки для практической работы. Оборудование и ингредиенты для практической работы:	

	хлебопечка -2 шт., ингредиенты для замешивания теста: мука пшеничная, ржаная, вода, соль, сахар, растительное масло, дрожжи, чайная, столовая ложки для определения меры сыпучих продуктов, стакан 2 шт..
--	---

Этапы занятия

Этапы образовательного мероприятия	Цель	Форма организации учебной деятельности	Методы и приемы	Деятельность педагога	Деятельность обучающихся	Планируемые результаты
						Универсальные учебные действия (УУД)
Вводная часть						
1)Организационный момент	Адаптировать детей к деятельности, организовать межличностное взаимодействие	Фронтальная	Словесный метод. Приём: вопрос, пояснение Наглядный метод. Приём: показ	Наше путешествие по профессиям продолжается, вы узнаете тему нашего занятия из загадки (педагог загадывает загадку): Он встаёт, когда вы спите, И муку просеет в сите, Докрасна натопит печь, Чтобы хлеб к утру испечь. Педагог: - Кто из вас догадался, с какой профессией мы продолжим знакомство? - Верно, ребята. Мы с вами уже были на виртуальной экскурсии в пекарне, видели весь процесс работы повара, кондитера, пекаря. И сегодня наше путешествие начнется с маленького м\ф о профессии Пекарь. После которого мы с вами вспомним и обобщим знания о родственных профессиях пекаря, ее отличии. https://youtu.be/ybva53u_CFY	Дети: это пекарь. Дети отвечают, предположительные ответы: мы продолжим знакомство с профессией пекаря. В пекарне пекут хлеб, батоны, калачи, рогалики дети: называют и уточняют для чего оно предназначено	<u>Личностные УУД:</u> -формирование познавательной мотивации; <u>Регулятивные УУД:</u> -умение сохранять заданную цель.

				- Вспомните, что делают в пекарне? - Какое оборудование вы запомнили? - Где выпекали хлеб? - Кто из вас запомнил температуру выпекания хлеба? - На чем расстаивают и выпекают хлеб? Педагог: - Профессия пекарь – очень ответственная, тяжёлая и сложная. Люди этой профессии работают в горячем цехе, у жарких печей готовят для нас разнообразные хлебобулочные изделия из разных сортов муки. - Какие сорта муки вы знаете? - Кроме разных сортов муки, какие продукты еще необходимы для приготовления теста, кто знает?	Хлеб выпекают в печи. От 200 до 270 градусов. Хлеб расстаивают на стеллажных тележках в расстоечных шкафах Дети слушают. Дети отвечают: ржаная, пшеничная. Называют: пшеничная, ржаная... Далее называют основные продукты для приготовления теста	<u>Коммуникативны</u> <u>е УУД:</u> умения слушать педагога - строить понятные высказывания для окружающих;
--	--	--	--	---	---	--

2)Постановка цели и задач	Мотивировать к учебной деятельности обучающихся	Фронтальная	Словесный метод. Приём: вопрос	Педагог показывает и вешает на вешалку колпак, костюм - халат, фартук. Задаёт следующие вопросы: - Почему пекарь работает в специальной одежде? - Ребята, а кто ещё носит такую же специальную одежду? - Как вы думаете, почему? - Назовите родственные профессии пекаря? - Вспомните и назовите, где работают пекарь, повар, кондитер? - Кто назовёт знакомые пекарни, кондитерские, столовые, размещённые в нашем городе? - Сейчас мы с вами подготовимся у интересной работы, и сделаем гимнастику. <i>Зрительно-динамическая пауза.</i> (музыкальная) Педагог: - Ребята мы видели с вами в пекарне процесс производства хлебобулочных изделий, но не видели, как пекарь закладывает необходимые продукты по рецепту.	Дети рассуждают. Повар, кондитер. Пекарь работает в пекарне, кондитер-работает в кондитерской, повар работает в детском саду, школе, в столовой, кафе, ресторане... В нашем городе есть три пекарни, комбинат хлебопродуктов, мини-пекарня в супермаркете «Молния», «Кыштымская кондитерская фабрика», кондитерская «Малахит», кондитерский цех «Славура»).	<u>Личностные УУД:</u> -формирование познавательной мотивации; <u>Коммуникативные УУД:</u> умения слушать педагога
---------------------------	---	-------------	-----------------------------------	--	---	---

				- Вы хотели бы сами попробовать испечь хлеб? - Сегодня у нас будет работать мини пекарня, а вы будете пекарями. - У нас есть две чудо печки. Салатовые и голубые фартуки и колпаки, сейчас вы выберете себе фишку-символ, и таким образом разделитесь на две команды (кому достанется фишка с пекарем на салатовом фоне, они работают в одной команде, соответственно и пекарем на голубом фоне это вторая команда). - У каждой команды есть: - набор специальной одежды фартуки, колпаки, набор продуктов, технологическая карта-схема приготовления теста, хлебопечь для выпечки хлеба.	Ответы детей.	
Основная часть						
1) Актуализация знаний	Проявить и перевести в состояние активного функционирования информацию, усвоенную ранее и необходимую для осуществления преимущества с дальнейшим учебным материалом	Фронтальная	Словесный метод. Приём: объяснение Практический метод. Прием: игровое упражнение, практическая работа в подгруппах	Практическая работа в подгруппах с элементами экспериментирования. Прежде, чем приступить к работе, давайте вспомним основные правила работы в команде, правила в работе пекаря. Педагог: Итак, внимательно слушаем последовательность выполнения операций: 1. Приготовление теста по технологической карте-схеме. 2. Выбор режима расстойки. 3. Через определенное время выбор режима выпечки.	Дети называют правила работы в команде. Затем называют особенности и правила в работе пекаря (чистые руки, обязательно форма одежды,	<u>Регулятивные УУД:</u> умение удерживать задачу на протяжении всего времени выполнения задания. <u>Коммуникативные УУД:</u> умение работать в команде; <u>Познавательные УУД:</u>

				Дети работают самостоятельно в командах, готовят тесто для выпечки белого хлеба. Подведение итогов работы по приготовлению теста. После того как все ингредиенты приготовили в чаше, замешиваем тесто (практическая работа вместе с педагогом) – Сейчас мы тесто ставим на режим расстаивания. Затем будет процесс приготовления и после прогулки наш хлеб уже будет готов. Итог работы в подгруппах. (педагог задает вопросы командирам команд -Все ли верно выполнила команда: отмерила все продукты согласно норме, прописанной в технологической карте? - В полном объеме положили продукты? - На сколько дружно работали в команде участники? - Как вы можете оценить всю выполненную работу? Замечательно справились с заданием в мини-пекарне.	Дети работают в подгруппах, выполняя работу по технологической карте приготовления теста. Дети устанавливают вместе с педагогом режим расстаивания. Ответственные за команду отвечают, анализируя всю работу в команде.	-умение осуществлять классификацию на конкретном предметном материале. -умение применять правила и пользоваться инструкциями; -умение работать со схемой.
4) Обобщение	Организовать деятельность детей,	Фронтальная	Словесный метод.	И пока тесто у нас расстаивается мы продолжаем путешествие и следующая		<u>Регулятивные</u> <u>УУД:</u>

систематизация знаний	направленную на решение проблемной ситуации		Приём: вопросы Практический метод Приём: игровое упражнение	оиграем в игру «Кому что нужно для работы». Вам необходимо: командиру команды выбрать представителя профессии (вытянув карточку с изображением пекаря или кондитера). Далее поставить его на стол и выбрать на столе карточки, с изображением предметов-помощников и инструментов для работы. По окончании работы команда объясняет свой выбор.	Дети слушают задание. Дети работают с карточками, объясняют свой выбор.	-умение удерживать задачу на протяжении всего времени выполнения задания. <u>Познавательные УУД:</u> -умение осуществлять классификацию на конкретном предметном материале.
5) Контроль усвоения материала	Организовать деятельность обучающихся, направленную на достижение цели и задач образовательного мероприятия	Фронтальная	Словесный метод. Приём: вопросы Практический метод. Приём: игровое упражнение.	Педагог: - Вспомните, с какой профессией мы продолжили знакомство? - Какие хлебобулочные изделия выпекает пекарь? – Как вы думаете, какими качествами должен обладать пекарь? (внимательность, хорошее обоняние и вкусовая чувствительность, чёткая координация движений рук, объемный глазомер, память на образы, наблюдательность, опрятность). – Как вы считаете, почему труд пекаря мы можем назвать очень важным?	Дети: познакомились с профессией пекаря. Дети: называют хлебобулочные изделия). Пекарю необходимы такие качества, как физическая выносливость, здоровье (потому что он работает стоя, поднимает тяжелые листы... Дети: работа пекарей (труд)	<u>Регулятивные УУД:</u> -умение сохранять заданную цель .

					важный, он кормит людей в стране вкусным хлебом.	
Заключительная часть						
7) Рефлексия	Подвести итог занятия. Сформировать выводы по изученному материалу. Организовать оценку детьми результата своей деятельности.	Фронтальная	Словесный метод. Приём: вопросы	Педагог: - Мы с вами включаем режим выпечки и подводим итог нашему путешествию. - Как вы думаете, какая профессия же важнее? - Да, ребята, каждая профессия важна и необходима по-своему. Педагог: Мы сегодня на обед мы будем кушать хлеб собственной выпечки и сможем продегустировать его вкусовые качества. Далее педагог предлагает поделиться впечатлениями после путешествия. - Что вам сегодня в путешествии понравилось больше всего? - Какие чувства вы испытывали, когда готовили тесто для выпечки хлеба? - Как вы думаете, что важно в каждой профессии, какие качества? - Если вам было очень интересно выберите красный, если вам что-то не понравилось и было не понятно желтый	Дети рассуждают. Дети делятся впечатлениями. Отвечают на вопросы. Предполагаемые ответы детей: Внимательность, ответственность, мобильность, Поднимают сигнальчики – смайлики, объясняя свой выбор и причины трудностей (если они были).	<u>Личностные УУД:</u> - формирование адекватной самооценки. - формирование способности учитывать чужую точку зрения. <u>Коммуникативные УУД:</u> - слушать и слышать собеседника; - строить понятные для партнёра высказывания.



1



2,5



4



1



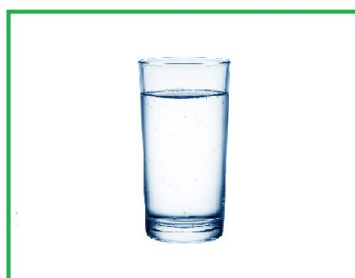
2



2



5



1,5



3



1,5



6



1





1



2,5



4



1



2



2



5



1,5



3



1,5



6



1

