Технологическая карта игры-занятия

Автор: Балбашова Валентина Александровна, воспитатель 1 категории.

Группа: подготовительная.

<table>
<tr><td colspan="3">Тема: «Кондитерский цех»</td></tr>
<tr><td>Цель: Освоение детьми совместно-последовательной модели сотрудничества.</td><td colspan="2" rowspan="2">Задачи:
Обучающие:
- Познакомить с профессией пекаря-кондитера, с процессом приготовления торта;
- формировать умение делать заготовки из бумаги, работать с иглой;
- приучать детей работать в паре, помогать друг другу, подсказывать, радоваться не только своим успехам, но и успехам других.
Развивающие:
- развивать творческое мышление, фантазию, умение соединять все в единую композицию;
- развивать умение понимать общественную значимость труда пекаря-кондитера, его необходимость.
Воспитательные:
- воспитывать умение договариваться, приходить к общему решению.</td></tr>
<tr><td>Предварительная работа:
-рассматривание иллюстраций праздничных тортов;
- экскурсия на кондитерскую фабрику;
- рассматривание поделок в технике «квиллинг», знакомство с основными материалами: иголка, полоски разной ширины и длинны.</td></tr>
<tr><td>Интегрируемые области</td><td>Оборудование</td><td>Ресурсы</td></tr>
<tr><td>- художественно-эстетическое развитие;
- социально-коммуникативное развитие.</td><td>- иголка, полоски разной ширины и длинны;
- интерактивная доска и проектор;</td><td>Римашевская Л. С. Технология развития навыков сотрудничества у старших дошкольников. Учебно-методическое пособие. – М., Центр педагогического образования, 2007.</td></tr>
</table>

Деятельность педагога		Деятельность детей	
Задачи	Способы организации детской деятельности, содержание	Осуществляемые действия	Формируемые целевые ориентиры
I этап «Мотивационный» (5 мин.)			
Мотивировать детей на изготовление композиции «Праздничный торт»: - способствовать развитию произвольного внимания; - сформировать у детей интерес к предстоящей деятельности.	Педагог: - Дети, к нам сегодня на почту детского сада пришло электронное письмо. А вот от кого оно пришло вам придется отгадать. (звучит музыка Карлсона) - Ребята, от кого это письмо? Слайд №1 (Письмо от Карлсона), воспитатель зачитывает письмо: - «Ребята, здравствуйте! Мне сегодня так грустно, потому что у меня день рождение, но никто не подарил мне праздничный торт, а я так люблю сладкое, вот если бы вы смогли испечь для меня настоящий торт, то я бы стал для вас настоящим другом». - Ребята, вы согласны подарить праздничный торт	Ответы детей: от Карлсона;	- владение умением воспринимать текс; - появление у детей

	Карлсону?	ответы детей: - Да, мы сделаем торт для Карлсона.	интереса к изготовлению праздничных тортов.
II этап «Организационный» (2 мин.)			
Создать условия для включения детей в целеполагание: - формировать эмоциональный настрой;	Педагог: - Ребята, а вы любите праздники? -Какие праздники вам нравятся больше всего? -А почему? -Ребята есть такая традиция, что ни один праздник не обходиться без торта. Ведь так? -А вы знаете откуда сначала торт попадает в магазин, а потом уже на праздничный стол? - Правильно их делают на кондитерских фабриках, цехах. А делают их люди чья профессия называется пекарь-кондитер. И сейчас я вам предлагаю совершить небольшую экскурсию на кондитерскую фабрику. Вы согласны? -Тогда присаживайтесь на	Ответы детей : - Да; - новый год, день рождение; - потому что это весело, нас ждут подарки; - да, на праздниках всегда есть торты; - их делают на кондитерской фабрике; - да, согласны. Действия детей: дети	- Позитивное эмоциональное отношение к последующей деятельности;

	стульчики.	садятся на стульчики	
III этап «Основной : совместная деятельность педагога и воспитанников» (18 мин.)			
- активизировать знания детей о технологии изготовления тортов; - формировать представление о том, из каких продуктов выпекается корж для торта;	слайд 2 (кондитерская фабрика) Педагог: Педагог: - Ребята это кондитерская фабрика, где происходит весь процесс приготовления торта. Мы уже говорили, что на кондитерских фабриках работают пекари- кондитеры. Пекари готовят тесто, коржи для будущих тортов. Чтобы замесить тесто им помогает. слайд 3 (тестомесильная машина) В нее закладывают продукты. А вы знаете, какие продукты необходимы для теста? слайд 4 (формы для теста): - Когда тесто будет готово, его выкладывают в формы. 5 слайд (духовой шкаф): -затем формы ставят в духовой шкаф, где тесто	ответы детей:- мука, сахар, яйца;	- дети владеют знаниями об основных этапах изготовления торта; - у детей сформировано представление о том, что из муки, сахара, яиц делают тесто;

	печется при высокой температуре. 6 слайд (коржи для торта): - готовые коржи остужают и вынимают из форм. 7-26 слайды (фото праздничных тортов): - и эти коржи попадают в руки кондитера, который превращает их в настоящие шедевры. Украшают торты кремом, взбитыми сливками, фигурками из марципана, фруктами. Узор наносят с помощью специального кондитерского мешочка с разными насадками. По тому, как украшен торт можно узнать, кому он предназначен. Видите какой долгий , и в тоже время интересный процесс изготовления. -Ребята, вы посмотрели процесс приготовления торта, а сейчас я хочу вам предложить не на долго		

- формировать умение детей самостоятельно делиться на 2 команды с помощью жеребьевки; - активизировать знания детей о правилах обращения с иголкой; - способствовать формированию у детей	самим стать кондитерами. Вы согласны? -Тогда давайте разделимся на две бригады, где каждая будет украшать свой торт. Пройдите к столам наденьте фартуки, колпачки. - Но только у нас они будут не настоящие, а из бумаги. И украшать мы их будем скрученными полосками. А как подругами называют скрученные полоски? - Какие инструменты нам необходимы? Педагог: - Давайте вспомним правила обращения с иголкой. - Ребята договоритесь, кто у вас будет делать заготовки, а	Ответы детей : - да , мы согласны; Действия детей: - дети делятся на 2 группы (жеребьевка); - подходят к столам и надевают фартуки и колпачки; ответы детей: - квиллинг; - иголка, линейка с кружочками, клей; - хранить иглы нужно в определенном месте (в игольнице, специальной коробке). - запрещается брать иглу в рот, вкалывать ее в одежду. Действия детей: дети договариваются друг с	- дети умеют самостоятельно делиться на 2 команды с помощью жеребьевки; - дети знают правила осторожного обращения с иглой;

умения договариваться.	кто будет украшать.	другом; самостоятельная работа детей.	- дети обладают умением договариваться.
IV этап: «Заключительный» (5 минут)			
Создание ситуации успеха: - формировать положительные эмоции. Рефлексия: - способствовать закреплению пройденного материала; Открытость: - способствовать переключению детей с продуктивной деятельности на двигательную.	Педагог: - Давайте посмотрим, какие торты у вас получились. А как вы думаете, почему они такие красивые, а главное не похожи друг на друга. Потому что вы работали дружно, сообща. Педагог: - Кому мы сегодня помогали? - ребята, расскажите, как изготовляют торты? Педагог: - правильно ребята, Карлсон останется очень доволен, а еще он очень любит играть в «Жмурки» и предлагает вам отправиться на улицу играть в «Жмурки».	Действия детей: дети рассматривают получившиеся торты; ответы детей: Карлсону; Ответы детей: - делают тесто, выпекают коржи, украшают; - деятельность детей: дети отправляются на игровую площадку играть в «Жмурки».	- позитивное эмоциональное отношение к продуктивной деятельности; - активизация памяти детей о прошедшей деятельности; - дети проявляют интерес к двигательной деятельности.