

Технологическая карта занятия
по разделу «Формирование целостной картины мира, расширение кругозора» в подготовительной к школе группе
«Путешествие в мир профессии пекаря».

Составитель: Копылова Ю. В.

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

Возраст группы: подготовительная группа (6- 7 лет)

Тема: «Путешествие в мир профессии пекаря».

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

Используемая педагогическая технология: игровая педагогическая технология, дистанционные технологии.

Прогнозируемые результаты:

Цель: развитие интереса у детей к профессии пекаря.		
Предметные	Метапредметные	Личностные
Образовательные: — дать детям знания о технологическом процессе приготовления теста и выпекания хлеба в хлебопечках; — продолжать знакомить с профессией пекаря; — способствовать развитию умения «читать» рецепт приготовления теста из пшеничной и ржаной муки; — уточнить знания о родственных профессиях: повар; об инструментах, оборудовании необходимых для работы пекарю; — 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:	<u>Регулятивные УУД:</u> -умеют удерживать задачу на протяжении всего времени выполнения задания. -умеют работать в команде, по инструкции взрослого; -умеют сохранять заданную цель <u>Коммуникативные УУД:</u> - строят понятные для партнёра высказывания; - умеют слушать и слышать собеседника; - умеют в команде выполнять работу; - умеют организовывать совместную деятельность в подгруппах, договариваться о распределении функций в совместной деятельности; <u>Познавательные УУД:</u> -умеют осуществлять классификацию на конкретном предметном материале. -умеют применять правила и пользоваться инструкциями; -умеют работать со схемой;	<u>Личностные УУД:</u> - имеют познавательную мотивацию; - осознают свои возможности, умения;

– развивать внимание, такие качества как терпение, трудолюбие; умение высказывать свое предположение, строить 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.		
---	--	--

Пропедевтическая работа: Рассмотрение иллюстраций по теме «Профессии», работа с атласом профессий.

Посещение виртуальных экскурсий: - «Откуда хлеб пришел?» <https://youtu.be/6cPuZ3JRP24> , <https://youtu.be/afW4ZiBF3Ns>

- «Как выращивают хлеб» <https://zen.yandex.ru/video/watch/609ec9646ef70d0cd8ffd621>

- «Как работает хлебозавод» <https://zen.yandex.ru/video/watch/5d9cc9d1d4f07a00acb7b9c0>

- «Работа повара» <https://youtu.be/mIwonqD6zkA> , «Детям о хлебе» <https://youtu.be/MF0FqeIFNjs>

- «В кондитерской» <https://youtu.be/ZlE51Tuh0BA>,

- «В пекарне» <https://youtu.be/OFJzUICaxqo>

- «Линия для производства хлеба» <https://youtu.be/qgw82UJY6kY> .

Использование в образовательной деятельности Д/И «Предметы-помощники», «Подбери инструменты для работы», «Подбери форму работнику», просмотр презентаций «Оборудование пекарни, кондитерской, столовой», «Отгадай загадку».

Образовательный ресурс.

Технические средства	
ПК, проектор, Интернет	
Дидактические средства	
для педагога	для обучающихся
Видео «Пекарь - Учим профессии» https://youtu.be/ybva53u_CFY Слайды «Оборудование пекарни». Фотографии предприятий города «Хлебозавод», «Пекарни города». Вешалка и форма одежды пекаря.	Технологические карты приготовления теста для команд. Перчатки, фартуки, колпаки для практической работы. Оборудование и ингредиенты для практической работы: хлебопечка -2 шт., чайная, столовая ложки для определения меры сыпучих продуктов, стакан 2 шт.; ингредиенты для замешивания теста: мука пшеничная, ржаная, вода, соль, сахар, растительное масло, дрожжи.

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 силуэт пекаря	Наше путешествие по профессиям продолжается, вы узнаете тему занятия из загадки (воспитатель 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. О пекаре. С нами сегодня будет наш гость Лунтик, которого мы научим замешивать тесто и выпекать хлеб. Мы уже были на виртуальной экскурсии в пекарне, сейчас мы вспомним, что делают в пекарне? -Какое оборудование вы запомнили?	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	

				- Где выпекали хлеб? - Кто из вас запомнил температуру выпекания хлеба? - На чем расстаивают тесто и выпекают хлеб? Педагог: Предлагаю вам посмотреть видео «Пекарь - Учим профессии» https://youtu.be/ybva53u_CFY Обобщение знаний у детей - Что вы заполнили, ребята, расскажите Лунтику? - Профессия пекарь – очень ответственная, но тяжёлая и сложная. Люди этой профессии работают в горячем цехе, у жарких печей готовят для нас хлебобулочные изделия из разных сортов муки. - Какие сорта вы знаете? - Кроме разных сортов муки, какие продукты еще необходимы для выпечки хлеба?	Хлеб выпекают в печи. От 200 до 270 градусов. Хлеб расстаивают на стеллажных тележках в расстоечных шкафах Рассуждения детей. Дети отвечают: ржаная, пшеничная. Называют: пшеничная, ржаная...	
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 вопросы: - Как вы думаете, почему пекарь работает в специальной одежде?	Дети рассуждают.	<u>Личностные УУД:</u> -формирование познавательной мотивации; <u>Коммуникативные УУД:</u>

				- Ребята, а кто еще носит такую же специальную одежду? - Как вы думаете, почему? - Назовите родственные профессии пекаря? - Вспомните и назовите, где работают пекарь, повар, кондитер? - Кто назовет знакомые пекарни, кондитерские, столовые, размещенные в нашем городе? - Сейчас мы с вами подготовимся к интересной работе, и сделаем гимнастику вместе с Лунтиком. <i>Зрительно-динамическая пауза.</i> Педагог:	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»).	умения слушать педагога
--	--	--	--	--	---	--------------------------------

				- Ребята мы видели с вами в пекарне процесс производства хлебобулочных изделий, но не видели, как пекарь закладывает необходимые продукты по рецепту. - Вы хотели бы сами испечь хлеб? - Сегодня у нас будет работать мини пекарня, а вы будете пекарями. - У нас есть две чудо печки. Зеленые и синие фартуки – две команды. - У каждой команды есть рецепт (по цвету фартука) - хлебопечь для выпечки хлеба и набор продуктов.	Дети отвечают. Дети работают с рецептами, «читают» их и отмеривают необходимое количество продуктов по рецепту.	
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 Дети готовят тесто вместе с Лунтиком. Ставят на режим расстаивания, затем на режим выпечки.	Дети работают в подгруппах, выполняя работу по технологической карте приготовления теста. Дети устанавливают вместе с педагогом режим расстаивания.	<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>

				Педагог: – Молодцы, вы смешали все ингредиенты по рецепту, у вас получилось тесто. Сейчас мы тесто ставим на режим расстаивания. Затем будет процесс приготовления и после прогулки наш хлеб уже будет готов.	Итог работы в подгруппах	-умение осуществлять классификацию на конкретном предметном материале. -умение применять правила и пользоваться инструкциями; -умение работать со схемой.
4) Обобщение и систематизация знаний	Организовать деятельность детей, направленную на решение проблемной ситуации	Фронтальная	Словесный метод. Приём: вопросы Наглядный метод. Приём: Д/И Практический метод Приём: практическая деятельность	Пока тесто у нас расстаивается мы поиграем в игру «Побери инструменты и оборудование для работы» и научим Лунтика подбирать инструменты для работы. (3 силуэта: пекарь, повар и кондитер, набор карточек с изображением инструментов и оборудования для работы).	Дети подбирают инструменты для работы пекаря и представителей родственных профессий: повара, кондитера.	<u>Регулятивные УУД:</u> -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	Фронтальная	Словесный метод. Приём: вопросы	Педагог: - Вспомните, с какой профессией мы продолжили знакомство?	Дети: познакомились с профессией пекаря.	<u>Регулятивные УУД:</u> -умение сохранять заданную цель

	достижение цели и задач образовательного мероприятия		Практический метод. Приём: игровое упражнение.	- 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? Верно, ребята, теперь и Лунтик знает, кто такие пекари и чем они занимаются, какую пользу приносят их труд.	Дети: называют хлебобулочные изделия. Пекарю необходимы такие качества, как физическая выносливость, здоровье (потому что он работает стоя, поднимает тяжелые листы... Дети: работа (труд) пекарей 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 предлагает поделиться впечатлениями после путешествия. Лунтик вместе с вами побывал в этом путешествии и многое узнал об этой интересной профессии, научился читать рецепт и отмерять необходимое количество ингредиентов, замешивать тесто.	Дети рассуждают, выражают свои впечатления, трудности, самые яркие впечатления от путешествия. Поднимают сигнальчики – смайлики,	<u>Личностные УУД:</u> -формирование адекватной самооценки. -формирование способности учитывать чужую точку зрения.

				- Если вам было очень интересно выберите красный, если вам что-то не понравилось и было не понятно желтый. - Сегодня на обед мы будем кушать хлеб собственной выпечки. Лунтик благодарит вас за новые знания, тоже попробует с друзьями выпечь свой хлеб.	объясняя свой выбор и причины трудностей (если они были).	<u>Коммуникативны</u> <u>е 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



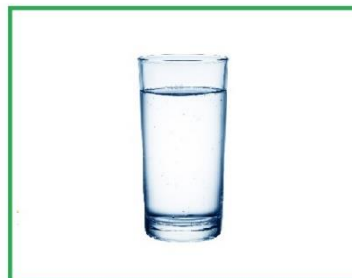
2



2



5



1,5



3



1,5



6



1



Используемые источники:

<http://www.maam.ru/detskijasad/konspekt-zanjatija-po-formi...ovitelnoi-grupe.html>

<http://ped-kopilka.ru/blogs/blog69590/-puteshestvie-v-mir...profesi-pekarja.html>