

Составитель: Мехоношина Н.В, воспитатель I кв. кат.

Возрастная группа: старшая группа.

Дата: 16.02.2022г

Форма совместной деятельности: сюжетно – ролевая игра.

Форма организации: групповая.

Приоритетная образовательная область: «Художественно - эстетическое развитие».

Тема: «Испечём печенье всем на удивленье»

Цель: создание условий для процесса изготовления печенья.

Задачи образовательной программы	Задачи с учетом индивидуальных особенностей воспитанников группы
<p>1.Обучающие:</p> <p>-продолжать знакомить детей с трудом пекаря, с характерными особенностями внешнего вида, предметами необходимыми для работы.</p> <p>2.Воспитательные:</p> <p>- воспитывать интерес к трудовой деятельности повара – кондитера</p> <p>3.Развивающие:</p> <p>- развивать у детей интерес к лепке съедобных кулинарных изделий из песочного теста и украшать его для угощения.</p>	<p>- Закрепить знания Данила, Артёма, Юли, Егора о том, в чем и где пекут печенье.</p> <p>- Учить пользоваться Никиту, Сёму, Вадима скалкой для раскатывания теста.</p>

Словарная работа:

-обогащение словаря: противень, скалка;

Планируемый результат занятия:

- обогатится словарь детей, в частности, за счет слов: противень, скалка;
- дети демонстрируют аккуратность, умение доводить дело до конца;
- имеют представления о профессии повар – кондитер, ознакомлены с характерными особенностями внешнего вида, предметами и техникой необходимой для работы;

Подготовительная работа:

- Сюжетно-ролевая игра: «Путешествие в булочную».
- Беседы о хлебе, о пекаре, и всех, кто помогает выращивать и собирать урожай, отгадывание загадок, заучивание стихов, пословиц о хлебе.
- Рассматривание картин и иллюстраций, просмотр презентаций.

Материалы и оборудование: клеенки, скалки, формочки для вырезывания печенья, фартуки, колпаки, презентация «Работа повара - кондитера».

Технологическая карта

Этапы, задачи	Методы, формы и приемы	Деятельность педагога	Предполагаемая деятельность детей	Планируемый результат
1.Организационный-мотивированный <i>1. Привлечь внимание детей</i>	Форма организации детей: «Здравствуй солнце»	<i>Создает приветливую доброжелательную обстановку для дальнейшего настроения детей. Загадывает загадку о муке.</i>	Встают в круг, приветствуют друг друга. Отгадывают загадку.	Положительный эмоциональный настрой на дальнейшую деятельность

<p>2. Сформировать мотивацию на предстоящую деятельность</p>	<p>Словесный прием: использование художественного слова: загадка</p>	<p>- Ребята давайте поздороваемся. А я предлагаю поздороваться еще по-другому.</p> <p>Здравствуй, солнце!</p> <p>Здравствуй, небо!</p> <p>Здравствуй, вся моя Земля!</p> <p>Мы проснулись очень рано, И приветствуем тебя!</p> <p>- Сегодня будем говорить о очень важном продукте, о каком вы узнаете, отгадав загадку</p> <p>- Рожь, ячмень, овёс, пшеница, Для помола всё сгодится, Будет хлеб у мужика, А пока в мешках...(Мука)</p> <p>- Правильно сегодня мы будем говорить о продуктах, сделанных из муки.</p>		
<p>2.Основной этап Вызвать интерес к трудовой деятельности повара.</p>	<p>Беседа, вопросы, рассматривание. Сюрпризный момент</p>	<p><i>Проводит беседу о посылке, которую принесли в группу, в ней находится хлебобулочные изделия</i></p>	<p>Отвечают на вопросы педагога Рассматривают и называют</p>	<p>Заинтересованность детей. Готовность к деятельности. Умеют высказывать предположения.</p>

	<p>Дидактическая игра</p>	<p>- Мы получили сегодня посылку из кулинарии. Давайте посмотрим, что в неё. Здесь лежит тесто. Какое оно?</p> <p>- Как назвать одним словом? (хлебобулочные изделия).</p> <p><i>Организует дидактические игры с детьми</i></p> <p>Д.И. «Скажи правильно»</p> <p>-Ребята как мы назовем колос ржи – (ржаной колос).</p> <p>Мука из зёрен ржи – (ржаная мука)</p> <p>Тесто из ржаной муки – (ржаное тесто)</p> <p>Колос пшеницы –(пшеничный колос)</p> <p>Мука из зёрен пшеницы – (пшеничная мука)</p> <p>Тесто из пшеничной муки – (пшеничное тесто).</p>	<p>хлебобулочные изделия</p> <p>Играют в игры</p>	
--	---------------------------	---	---	--

		<p>Какой хлеб пекут из пшеничной муки? (пшеничный, белый).</p> <p>А из ржаной? (ржаной, черный).</p> <p>Д/И «Что, из какой муки испекли?»</p> <p>- Ребята на карточке, надо соединить линиями хлебобулочные изделия с колосьями, из которых они сделаны, пшеницы или ржи. (Общая карточка)</p> <p>Д/И «Узнай на вкус» (белый и чёрный хлеб)</p>		
<p>3. Этап постановки проблемы</p> <p><i>Мотивировать детей на решение проблемы.</i></p>	<p>Пояснение</p> <p>Пальчиковая гимнастика</p>	<p>Предлагаю вам попробовать себя в роли повара - кондитера и приготовить из теста - печенье.</p> <p>Но для этого вам надо одеть специальную одежду. (фартуки и колпаки).</p> <p>- Но, чтобы печенье у нас получилось нужно размять наши пальцы.</p>	<p>Выполняют пальчиковую гимнастику</p>	<p>Проявили интереса к деятельности</p> <p>Действуют в соответствии с указаниями взрослого</p>

		<p>Пальчиковая гимнастика «Тесто»</p> <p>Тесто ручками помнем (сжимать и разжимать пальчики).</p> <p>Сладкий тортик испечем (прихлопывать ладонями).</p> <p>Серединку смажем джемом (круговые движения пальцами по ладони).</p> <p>А верхушку, сладким кремом (круговые движения пальцами по ладони).</p> <p>И кокосовую крошкой (сыпем «крошку» пальчиками обеих рук).</p> <p>Мы посыпем торт немножко.</p> <p>А потом заварим чай (пальцы «щепотью», круговые движения кистями обеих рук).</p> <p>В гости друга приглашай! (ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы)</p>		
--	--	---	--	--

<p>4. Этап практического решения проблемы</p> <p><i>Закрепление знаний и умений</i></p>	<p>Объяснения и указания</p>	<p><i>Показывает этапы изготовления печенья, демонстрирует и поясняет</i></p> <p>- Пора начинать готовить печенье! Посмотрите, у нас есть тесто. Как вы думаете, что надо сделать сначала?</p> <p>- Раскатайте скалочкой тесто и вырежьте печенье с помощью понравившихся формочек и переносите на противень.</p> <p>(Дети выполняют.)</p> <p>- Ребята, а как вы думаете это печенье уже можно кушать? (Ответы детей).</p> <p>- Нет, это печенье еще не готово.</p> <p>- А что надо сделать, чтобы приготовить печенье? (Ответы детей).</p> <p>- Правильно, печенье надо выпекать в духовке и поэтому мы наше печенье передаём</p>	<p>Слушают воспитателя и выполняют действия</p> <p>Приступают к самостоятельной творческой деятельности</p>	<p>Проявили творческую активность, которая реализовалась в продуктивной деятельности</p>
--	------------------------------	--	---	--

		<p>нашим поварам, и они помогут испечь печенье.</p> <p>- Ребята, мы с вами приготовили замечательное печенье, как в настоящей кулинарии. После сна у нас будет чаепитие, мы будем угощать друг друга печеньем</p>		
<p>5. Заключительный этап. Подвести итоги деятельности, рефлексия</p>	<p>-вопросы -беседа</p>	<p><i>Задаёт вопросы</i></p> <p>- Чем мы сегодня занимались?</p> <p>-Что вам понравилось больше всего?</p> <p>- В чем возникли затруднения?</p>	<p>Делятся впечатлениями о проделанной работе</p>	<p>Умеет оценивать результат своей деятельности, делится впечатлениями.</p>