**Образец**

**Технологическая карта занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Образовательная область**:**Тема занятия:****Возрастная группа:****Цель занятия:****Задачи занятия:** | Социально-коммуникативное развитие КондитерскаяСтаршая группаСоздать условия для отображения детьми старшего дошкольного возраста представлений по теме «Кондитерская» |
| **Обучающая задача:** | Формирование представление о профессии кондитер; воспитывать уважительное отношение к людям разных профессий.Формировать умение создавать свой неповторимый образ при создании продукта деятельности. |
| **Развивающая задача:** | Развивать и обогащать творческих способностей детей через сюжет игры «Кондитерская фабрика» Развивать творческое воображение, способность совместно развивать игру, согласовывая собственный игровой замысел с замыслами сверстников. |
| **Воспитательная задача:****Словарная работа:** | Формировать умение договариваться, планировать, обсуждать действия всех играющих, готовить обстановку для игры.Поощрять и поддерживать желание детей получить результат деятельности. Поддерживать у детей чувство гордости и радости от успешных самостоятельных действий, подчёркивать рост возможностей и достижений каждого ребёнка, побуждать к проявлению инициативы и творчества. |
| **Планируемый результат занятия** |  |
| **Подготовительная работа:** |  |
| **Материалы и оборудование:** |  |
| **ВИДЫ ДЕТСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**  | (двигательная, коммуникативная, трудовая, познавательно-исследовательская, игровая, музыкальная, изобразительная, конструирование, восприятие художественной литературы и фольклора). |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Этапы, продолжительность | Задачи этапа | Методы, формы, приемы | Деятельность педагога | Предполагаемая деятельность детей | Планируемые результаты |
| 1. | Организационно –мотивационный этап | Формирование представление о профессии кондитер; воспитывать уважительное отношение к людям разных профессий. | Беседа, наводящие вопросы. | Воспитатель: Ребята, давайте вспомним, скоро у нас праздник какой?Как можно поздравить близких.Что можно подарить?Кто готовит торты? - Что за профессия кондитеры? **видео**Воспитатель: Правильно - «Кондитер — это профессиональный повар, создающий кондитерские изделия, десерты, и другую запечённую еду. Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию.  «Кондитер изготавливает различные виды теста для тортов, пирожных, кексов, печенья, делает всевозможные начинки и крема, помадку, шоколад, взбитые сливки, желе и т. д. Выпекает кондитерские изделия и оформляет их. Осуществляет процесс подготовки полуфабрикатов. Т.е. хлеб кондитер не печет (это делает пекарь), а сладости из теста — да, делает. Есть даже такая профессия — «пекарь — кондитер» со знанием всех видов теста. Поэтому если под «булкой» понимать белый хлеб -то да, его печет пекарь. А если это булочки — сладости — то кондитер.Воспитатель: Давайте вспомним, какие сладости мы с вами любим? (ответы детей).Чем отличается профессия повар от профессии кондитер?из чего готовят сладости?Воспитатель: Ребята, а из чего готовят тесто? (ответы детей).А какое ВИДЫ бывает тесто? (песочное, слоенное, сдобное).*Показ картинок кондитерских изделий.*  | Ответы детей  |  |
| 2. | Основной этап |  |  |  |  |  |
| 2.1. | Этап постановки проблемы | Формировать умение договариваться, планировать, обсуждать действия всех играющих, готовить обстановку для игры. |  | Воспитатель: Сейчас давайте представим, что наша группа- это кондитерский цех, а мы с вами настоящие кондитеры.Дети создают игровую ситуацию, организуют цех фабрики, используя необходимые материалы и оборудование.приготовили цеха к работе?теперь необходимо приготовить спец одеждуВоспитатель. Я сегодня шеф – повар, вы кондитеры. Давайте переоденемся в специальную одежду и приступим к работе. Что мы с вами готов? |  |  |
| 2.2. | Этап ознакомления сматериалом |  |  | - Давайте заглянем в нашу коробку…..                      - Что в ней есть?                         - Как вы думаете, что это? У каждого будет кондитерский мешок- клей. Осталось только украсить наши заготовки. |  |  |
| 2.3. | Этап практическогорешения проблемы | Формировать умение создавать свой неповторимый образ при создании продукта деятельности |  | Украшение заготовок  |  |  |
| 3. | Заключительный этап Рефлексия | Поощрять и поддерживать желание детей получить результат деятельности. Поддерживать у детей чувство гордости и радости от успешных самостоятельных действий, подчёркивать рост возможностей и достижений каждого ребёнка, побуждать к проявлению инициативы и творчества. |  | Наши пирожные готовы. Осталось упаковать и каждый выберете себе подарочную упаковку и уложит в нее свою выпечкуСвои упакованные коробочки разместите на этой витрине магазина, вечером организуем праздничную выставку – распродажу наших кондитерских изделий.чтобы организовать выставку необходимо сделать рекламу. Что необходимо для рекламы?Давайте я сфотографирую изделия и В: Молодцы! В: Вам понравилось быть в роле кондитера?Д: Да/нетВ: Молодцы. Вы очень хорошо исполняли свои роли, были аккуратны и дружелюбны в изготовлении пирожных.В: Ребята, довольны ли вы своей работой?Д: ОтвечаютВ: Что для вас показалась сложным и трудным? И что вам помогло справиться с этими трудностями?Д: ОтвечаютВ: Молодцы, ребята. Похлопайте себе за свою работу! |  |  |