**Образец**

**Технологическая карта занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Образовательная область**:  **Тема занятия:**  **Возрастная группа:**  **Цель занятия:**  **Задачи занятия:** | Социально-коммуникативное развитие  Кондитерская  Старшая группа  Создать 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 одежду  Воспитатель. Я сегодня шеф – повар, вы кондитеры. Давайте переоденемся в специальную одежду и приступим к работе.  Что мы с вами готов? |  |  |
| 2.2. | Этап ознакомления с  материалом |  |  | - 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 практического  решения 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 выпечку  Свои 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/нет  В: Молодцы. Вы очень хорошо исполняли свои роли, были аккуратны и дружелюбны в изготовлении пирожных.  В: Ребята, довольны ли вы своей работой?  Д: Отвечают  В: Что для вас показалась сложным и трудным? И что вам помогло справиться с этими трудностями?  Д: Отвечают  В: Молодцы, ребята. Похлопайте себе за свою работу! |  |  |