

Методическая разработка занятия.

Тихая Елена Васильевна

МБОУ Кормовская СШ

Конспект интегрированного занятия для обучающихся

старшей дошкольной группы, начальной школы и школы среднего звена.

Тема: «Я б в кондитеры пошел, пусть меня научат...»

Цель:

- создание условий для освоения обучающимися технологии изображения кондитерских изделий украшений для тортов и пирожных.
- Формировать уважительное отношение к профессиям и людям труда;
- Расширять знания учащихся о мире профессий;
- Развивать коммуникативные навыки, дружеские отношения.

Задачи внедрения:

- Составить целостное представление о мире профессий;
- Освоить основные качества личности, необходимые для достижения успеха в профессии.
- Воспитывать социально–личностные качества школьников, умеющих мыслить неординарно и творчески;
- Развивать инициативность, любознательность, произвольность, способность к творческому самовыражению;
- Стимулировать коммуникативную, познавательную, игровую и другую активность детей в различных видах деятельности;
- Научить детей применять современные инновационные технологии, направленные на успешную социализацию личности в обществе и повышения уровня интеллектуального мышления и креативного воображения.

Планируемые результаты: личностные УУД (формирование мотивации, положительного отношения к занятиям технологии);

познавательные УУД (умения ориентироваться на первоначальном уровне в иллюстративном материале, читать изображение, делать несложные выводы);
регулятивные УУД (умение принимать учебную задачу, работать по плану, инструкцию учителя и ход выполнения работы, организовывать рабочее место с применением установленных правил);
коммуникативные УУД (умения обсуждать со сверстниками ход выполнения работы, помогать друг другу, выбирать лучшие работы и обосновывать свой выбор).

Оборудование: презентация к уроку, пластилин, вспомогательные инструменты(стеки, формы, рабочая доска), салфетка для вытирания рук, шариковая ручка.

Ход урока.

I Организационный момент.

II. Постановка задачи.

Учитель: Отгадайте загадку.

Я варю, пеку, взбиваю,

Сладким деток угощаю.

А ну-ка, удивите,

Кто же я?...(*Дети: Кондитер*)

Учитель: Как вы догадались, что это кондитер, а не повар?

Дети: Повар тоже варит, жарит и взбивает, но много сладкого бывает только у кондитера.

Учитель: Как вы думаете, какую форму надевает на себя кондитер перед работой?

Дети: Халат и колпак.

Учитель: Зачем кондитеру халат и колпак на голове?

Дети: Колпак нужен, чтобы закрыть волосы, иначе волосы могут попасть в выпечку или крем. Фартук или халат нужен, чтобы защитить одежду от грязи, пыли. И чтобы ни какие, случайные инородные предметы не могли попасть в продукты.

Учитель: Кто знает, почему халат у кондитера всегда светлый и никогда не бывает темным?

Дети: Халат должен быть чистым, чтобы грязь не попала в еду. На темном халате грязь не видна. Поэтому всегда у повара и кондитера белоснежная одежда и опрятный вид.

Учитель: А знаете ли вы, как называются люди, работающие в кондитерском цехе и выполняющие каждый свою определенную задачу? Кондитеров много на фабрике, и каждый занимается своим делом. Кондитеры, которые работают на кондитерской фабрике, называются по-разному. Сейчас я буду задавать вопросы, а вы ребята будете помогать мне отвечая на них:

- Отгадай, что делает **кондитер-конфетчик**?
- А что делает **помадчик**?
- **Бисквитчик**?
- **Тестомес**?
- **Упаковщик**?
- Кондитер, который варит карамельную массу называется... как ты думаешь, как?

Варщик.

- А еще есть на кондитерской фабрике **шоколадчик и ирисчик**. Ты уже догадался, что они делают?
- Как ты думаешь, как называется кондитер, который делает карамель. Ребенок может придумать свое название и проявить словотворчество. Это очень хорошо! Похвалите его за это. А по-настоящему такой кондитер называется **«карамельщик»**
- А как называется кондитер, который делает мармелад и пастилу? Называются они **пастильщицы-мармеладчицы**.
- А кондитер, который покрывает конфеты глазурью, называется тоже очень интересно — **глазуровщик**.
- А что же делает **кондитер-резчик**? Правильно, режет. Что же он режет? (Например, резчик режет пастилу на кусочки или бисквиты для тортов и пирожных).
- А еще в цехе, где делают зефир и торты, есть **склеищицы**. Что же они делают? Склеищицы коржи торта, половинки зефира друг с другом.

- Вот как много кондитеров на фабрике, и все они помогают друг другу!

Воспитатель: Что печет кондитер и какими бывают кондитерские изделия?

Дети: торты (бисквитные, медовые, слоеные и т.,д.) , пирожные, пироги, пирожки, булочки.

Воспитатель: Какую форму имеют, перечисленные вами, кондитерские изделия?

Дети: Круглой, овальной, прямоугольной, фигурной.

Воспитатель: А какие бывают начинки у тортов и пирожных и чем их украшают?

Дети перечисляют все, что знают.

Воспитатель: Молодцы ребята! Сколько же всего вы знаете! А сколько нового, мы с вами узнали!

III. Практическое выполнение задания.

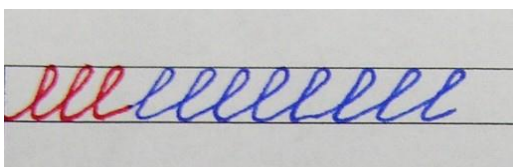
Воспитатель: Ребята, а знаете ли вы, какие качества должен иметь кондитер, чтобы украсить торт?

Дети: Быть аккуратным, уметь красиво рисовать, лепить, составлять композицию.

Воспитатель: Вот, мы сейчас и потренируемся так «украсить» свои карточки, чтобы было все чисто, аккуратно и красиво!

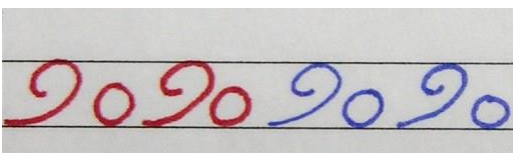
Карточка №1 «Бордюры»:

- Какой же тортик и без бордюра. Тренируемся наносить бордюры.



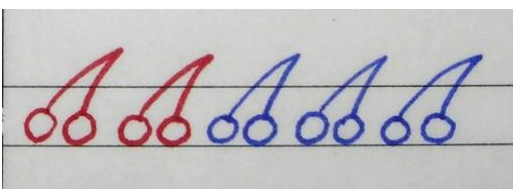
Карточка №2 «Бордюры с бусинкой»:

- Бордюры могут быть нанесены на поверхность торта как кремовые, так и с элементами декоративных украшений.



Карточка №3 «Вишенка»:

А как красиво смотрятся вишенки на белоснежно-кремовой основе торта! Рисуем вишенки.



Учитель: Какие же вы молодцы! Отлично справились с заданием!

Физминутка.

Испечем бисквит мы пышный,

(встали на цыпочки, потянули руки вверх и развели в стороны)

Получился он отличный!

(руки вперед, показываем жест, обозначающий, что все у нас хорошо)

А теперь, давайте смело

(шаг на месте, вокруг себя)

Превратим его в шедевр!

(шаг на месте, вокруг себя)

Тортик мы украсить можем,

(развели руки в стороны)

Здесь, мы вишенку положим,

(протянули ручки, с наклоном корпуса, вперед)

Кремом мы оформим бок,

(руки в бок, и наклонные движения влево, в право)

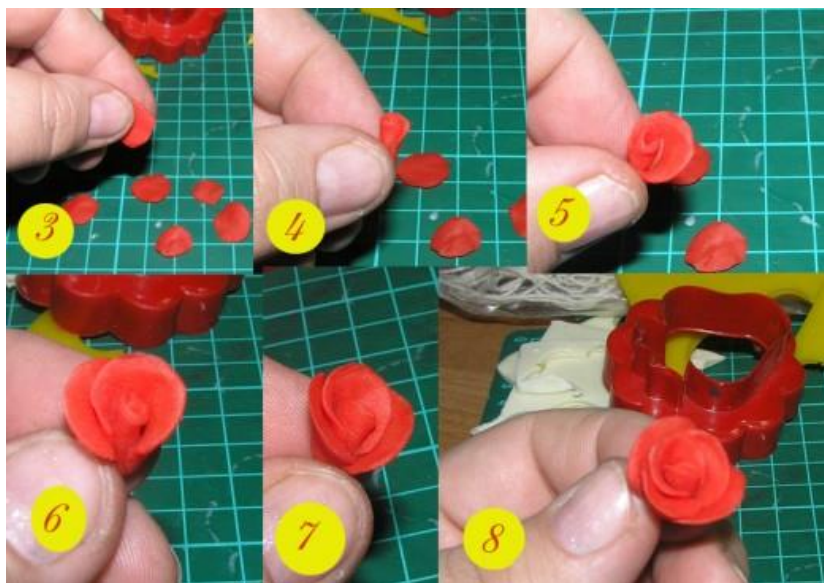
Всем спасибо, кто помог!

(поклонились до земли)

Учитель: А теперь, предлагаю вам ребята, поиграть в кондитеров. У каждого из вас на столе лежит коробка с пластилином. Сколько не раскрытых возможностей таит в себе этот казалось бы простой материал. А давайте –ка, каждый «испечет» и украсит, свой изысканный, кулинарный шедевр - торт! Вот и посмотрим, кто быстрее и лучше справится с полученным заданием!

Учитель: А чтобы вам было немножечко легче, я подготовила небольшой мастер-класс, который поможет вам справиться с задачей. Это будет для вас маленькой шпаргалкой.

Дети приступают к работе. В ходе выполнения педагог оказывает индивидуальную помощь.





IV. Выставка лучших работ.

Ребята выбирают лучшие работы.



Интернет ресурсы:

<http://rodnaya-tropinka.ru/doshkolnikam-o-professiyah-konditer/>

Автор загадки и Физминутки, мастер-класса и фото Тихая Е.В.



Дела давно минувших дней. Я вторая с права.

Фото из личного архива педагога дополнительного образования Тихой Е. В.





Обучающиеся 2 класса МБОУ Кормовской СШ: Чупанова Патимат, Маллаева Сакинат, Джабаев Джабраил..

Фото из личного архива педагога дополнительного образования, Тихой Е. В.