**Конспект организованной образовательной деятельности**

**по теме «Кто такой «Пекарь»?»**

**Возраст:** группа детей дошкольного возраста 5 – 6 лет

Воинова Татьяна Васильевна

воспитатель МДОУ «Детский сад № 149»

Ярославль, 2018 год

**Цель:** расширение представления детей о мире профессий взрослых, через знакомство с профессией «Пекарь».

**Задачи:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Виды задач | Интеграция образовательных областей | Предпосылки УУД |
| 1. **Обучающие**   1.1. Уточнить представление детей о профессии пекаря.  1.2. Расширить и обогатить представления детей о трудовых действиях, спецодежде, орудиях труда и результатах труда пекаря. | Познавательное развитие  Познавательное развитие |  |
| 1. **Развивающие**   2.1. Развивать внимание, память, логическое мышление, зрительное восприятие.  2.2. Развивать познавательный интерес.  2.3. Стимулировать детей к общению, совершенствовать навык диалогической речи.  2.4 Развивать мелкую моторику. | Познавательное развитие  Познавательное развитие  Речевое развитие  Физическое развитие | **Регулятивные УУД:**  Контроль: осуществляет действия по образцу и заданному правилу;  **Познавательные УУД:**  Общеучебные: находит и выделяет необходимую информацию;  Логические: анализ – выделяет существенные признаки объекта. |
| 1. **Воспитательные**   3.1. Воспитывать самостоятельность в производственных действиях.  3.2. Воспитывать дружеские взаимоотношения между детьми во время выполнения совместной работы.  3.3. Продолжать формировать трудовые и культурно-гигиенические навыки. | Социально-коммуникативное развитие  Социально-коммуникативное  развитие  Социально-коммуникативное  развитие | **Личностные УУД:**  Смыслообразование: проявляет осознанные познавательные процессы **Коммуникативные:**  Владение речью: слушает собеседника, вступает в диалог;  участвует в коллективном обсуждении проблемы. |

**Предварительная работа с детьми:**

- беседы на тему «Кто такой пекарь, а кто такой повар?», «Как хлеб попадает на стол», «Что такое рецепт и как замесить тесто»;

- обсуждение пословиц: «Хлеб всему голова», «Хлеб - батюшка, водица – матушка», «У кого хлебушко, у того и счастье»;

- загадки о хлебе, пекаре, профессиях;

- чтение художественной литературы: русская народная сказка «Колобок», белорусская народная сказка «Легкий хлеб», украинская народная сказка «Колосок», Пришвин М. «Лисичкин хлеб», Паустовский К. «Теплый хлеб»;

- дидактические игры: «Как хлеб на стол попал?», «Назови хлебобулочные изделия?», «Что нужно пекарю для работы?»;

- лепка из соленого теста хлебобулочных изделий «Баранки, крендели, батоны…»

**Оборудование и материалы к ООД:** продукты для песочного теста; емкости для замешивания теста; разделочные доски; скалки; формочки; лист для выпечки печенья; фартуки; колпаки; печка; чайный сервиз; картинки профессий; картинки орудий труда; картинки продуктов; схема с рецептом; индивидуальные схемы с рецептом; влажные салфетки; мольберт.

**Ход ООД:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этапы ООД** | | **Продолжительность** | **Задачи** | **Методы, приемы, формы** | **Ход** | **Анализ ООД** |
| 1.Организационный этап (подготовка к ООД) | | 1 мин. |  |  | *Дети заходят в группу, где их ждут гости. В помещении стоит стол, накрытый скатертью, рядом на тумбочке сервиз для сервировки стола, в противоположной стороне группы оборудована импровизированная пекарня.*  **В.** Здравствуйте ребята, посмотрите, как много к нам пришло гостей, предлагаю поздороваться с ними. Улыбнемся и подарим своей улыбкой хорошее настроение. |  |
| 2. Мотивационный (обеспечение мотивации и принятие детьми цели деятельности, введение в игровую ситуацию) | | 2 мин. | 2.1.  2.3. | Беседа  Обсуждение,  обобщение ответов. | **В.** Ребята к нам пришли гости, а что в таких случаях делают гостеприимные хозяева? (Ответы детей: разговаривают, едят, пьют чай)  **В.** А у нас, стол не накрыт!  *Дети предлагают накрыть на стол, договариваются о распределении обязанностей при сервировке стола и накрывают: ставят сервиз, раскладывают салфетки, приносят чайник с заваркой.*  **В.** Стол для гостей мы накрыли, что же мы должны сделать дальше? *(педагог подводит детей к тому, что надо гостей пригласить за стол)*  Дети приглашают гостей к столу: садитесь за стол, пожалуйста; пойдемте чай пить.  **В.** Гостей пригласили, стол накрыт, но чего-то на столе не хватает? (Ответы детей: угощенья, конфет, печенья и т.д) |  |
| 3.Этап создания проблемной ситуации (актуализации знаний) | 3. Игровая деятельность | 2 мин. | 2.1.  2.3. | Проблемный вопрос | **В.** Верно, молодцы, всем этим мы можем угостить наших гостей, но в магазин идти далеко, и денег у меня с собой нет, а без угощения, что за чаепитие! И как нам теперь быть? (Ответы детей: приготовить угощение самим, испечь печенье, пироги и т.д.) |  |
| 4.Этап решения проблемной ситуации. | 4 мин. | 1.1.  2.1. | Беседа, обобщение ответов  Отгадывание загадки | **В.** Мы с вами можем что-нибудь испечь для наших гостей. Может вы знаете, как называется профессия человека, который работает в пекарне?  *(Если дети затрудняются с ответом, то педагог использует загадку в качестве подсказки)*  Послушайте загадку:  Встанем мы, когда вы спите, И муку просеем в сите, Докрасна натопим печь Чтобы хлеб к утру испечь. (Ответы детей: Пекарь) |  |
| 5.Этап закрепления знания в играх | 15 мин. | 1.1.  1.2.  2.2.  2.3.  2.4.  3.1.  3.2.  3.3. | Дидактическая игра «Что нужно пекарю?»  Физкультминутка  Практическая работа | *Воспитатель с детьми подходят к магнитной доске, возле которой на столе разложены картинки людей разных профессий.*  **В.** Посмотрите у меня на столе картинки людей разных профессий, а кто из них пекарь? (дети выбирают картинку с пекарем и закрепляют на магнитной доске), почему вы решили, что это пекарь?  (Ответы детей: он в спецодежде и держит хлеб, за ним печь, а возле него стол на котором лежит тесто.)  *Воспитатель собирает оставшиеся на столе картинки и раскладывает новые с изображением орудий труда, предметов нужных для работы людям разных профессий, различными трудовыми действиями, продуктами и результатами труда.*  **В.** Сейчас я предлагаю вам разделиться на три группы. У каждой группы будет свое задание. Первая группа подберет картинки с предметами нужными пекарю для работы, а также выберет картинки на которых показано, что делает пекарь. Вторая группа найдет картинки с изображением продуктов, которые пекарь использует в своей работе. А третья группа подберет изображения того, что производит пекарь. *(дети, работая в микрогруппах подбирают соответствующие картинки, закрепляют на доске и рассказывают участниками других групп о результатах выполнения своего задания)*  Ребята, мы обсудили все особенности работы пекаря, а гости наши так и сидят без угощения. Что же нам делать дальше? *(дети предлагают самостоятельно испечь печенье для гостей)*  *В одной из зон группы организована импровизированная пекарня (вешалка со спецодеждой, стол с посудой и продуктами, печь, рабочие места)*  Тогда нам надо стать пекарями и отправиться в пекарню. Повторяйте за мной:  Если дружно встать на ножки,  Топнуть, прыгнуть – не упасть.  То в пекарню можно сразу,  Можно сразу же попасть.  **В.**Мы с вами в пекарне и все знаем, что пекари работают в специальной одежде.  *Дети и воспитатель одевают спецодежду.*  **В.** Перед началом работы нужно подготовить свое рабочее место: приготовить необходимую посуду и инструменты.  *На отдельном столе лежат нужные пекарю атрибуты: миски, венчики, ложки, разделочные доски, формочки для печенья. Каждый ребенок выбирает, что ему нужно для работы, организовывает свое рабочее место.*  **В.** А сейчас пришло время посмотреть рецепт и узнать, что нам нужно для приготовления теста для печения.  *Педагог приглашает детей к мольберту, на котором находится рецепт и обсуждает с воспитанниками необходимые продукты и этапы приготовления теста, затем раздает каждому воспитаннику индивидуальную карточку с данным рецептом и приглашает к столу для выбора продуктов. Дети возвращаются на рабочие места.*  **В.** Перед приготовлением пищи всегда нужно мыть руки, чтобы в еду не попали микробы. А мы с вами воспользуемся антибактериальными салфетками.  *Дети вытирают руки. Согласно рецепту воспитанники замешивают тесто, делают лепешку, выбирают форму для вырезания и вырезают печенье.*  **В.** Ребята, кто хочет украсить свое печенье? У меня есть тарелка с украшениями, посмотрите, что тут? (Ответы детей: орешки, мармелад и т.д.) Вы можете выбрать все, что вам хочется и по своему желанию украсить свое печенье. *Дети украшают печенье*  **В.** Теперь наше печенье готово для выпекания, мы выложим его на противень, поставим в печь.  *Дети аккуратно выкладывают на противень печенье и педагог ставит противень с печеньем в духовой шкаф.*  **В.** А пока наше печенье выпекается, уберем свои рабочие места.  *Дети наводят порядок на рабочих местах, вытирают руки и снимают спецодежду.* |  |
| 6.Рефлексивный этап (подведения итогов ООД, самооценка детей). | | 2 мин. | 2.3. | Беседа.  Подведение итогов | **В.** Ребята, так кем мы с вами сегодня были? (Ответы детей: пекарями)  Давайте вспомним, что надо пекарю для работы? (Ответы детей: продукты, рецепты, посуда и т.д.)  Какие продукты он использует в приготовлении выпечки? (Ответы детей: молоко, муку, яйца и т.д.)  А чтобы приготовить тесто он смешивает все подряд или использует рецепт? (Ответы детей: использует рецепт)  Что же производит пекарь? (Ответы детей: пироги, хлеб, печенье и т.д.)  Молодцы! Вам понравилось самим готовить? (Положительный ответ детей)  А, что еще, вам сегодня больше всего понравилось, запомнилось? (Ответы детей)  Наше угощенье готово, пойдем угощать гостей. |

**Отчет системы автоматической проверки текстов «Антиплагиат»**

