

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКСНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЕЙ

по компетенции «Кондитерское дело»

Цель: формирование первичного опыта профессиональной деятельности кондитера.

Итоговое мероприятие: муниципальный Детский Чемпионат Юный Мастер - 2023 города Ростова-на-Дону.

Совместная деятельность педагогов с детьми	Самостоятельная деятельность детей в предметно пространственной среде	Взаимодействие с родителями, социальными партнерами
Образовательный модуль		
Социально-коммуникативное развитие		
<p><i>Виртуальная экскурсия «Профессия – кондитер»</i></p> <p>Цель: формирование позитивных установок к профессии кондитера.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Расширять представление детей о мире профессий на основе ценности профессии кондитера.2. Формировать ценностное отношение к профессии кондитера.3. Развивать у детей профессионально значимые для кондитера качества: творческое воображение, ответственность, организованность, аккуратность, хорошее зрительное восприятие цвета (способность четко различать все оттенки цветов), формы, размера, опрятность.	<p>В предметно-пространственную среду вносятся материалы и оборудование, необходимое для работы кондитера. На размещённых в среде схемах представлены различные профессиональные ситуации. Ориентируясь на эти схемы и используя оборудование, дети могут проигрывать сюжеты из профессиональной деятельности кондитера.</p> <p>Сюжетно –ролевая игра «Кафе</p>	<p>Семинар «Первые профессиональные пробы детей».</p> <p>Цель: познакомить родителей с Детским Чемпионатом Юный Мастер и теми компетенциями, которые может попробовать ребёнок.</p>

<p>Проект «Техника безопасности в работе кондитера»</p> <p>Цель: сформировать умение дошкольников планировать и реализовывать деятельность кондитера на основе правил профилактики травматизма.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Познакомить детей с техникой безопасности в работе кондитера и правилами СанПин. 2. Сформировать умение детей соблюдать технику безопасности при работе с ножом, вилкой, формочками, ножницами и правила СанПин. 3. Сформировать у детей навык соблюдать требования безопасности и правила СанПин при проигрывании роли кондитера. 	<p>«Сладкоежка».</p> <p>Цель: закрепить и уточнить у детей знания о профессии кондитера,</p> <p>развивать интерес к развитию сюжета, использованию полученных знаний через роль.</p>	
<p><i>Познавательное развитие.</i></p>		
<p>Проект «Кондитерская фабрика».</p> <p>Цель: создание условий для расширения и обогащения представления детей о разных профессиях и профессии кондитера, в частности.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Формировать представления детей о ценности разных профессий. 2. Познакомить детей с историей возникновения профессии кондитера. 3. Развивать уважение к работе кондитера. 4. Побуждать детей к 	<p>Дидактическая игра «Это нужно кондитеру»</p> <p>Цель: развитие представлений о предметах и оборудовании, необходимых кондитеру в профессиональной деятельности.</p> <p>Интерактивная игра с использованием «Колибри» «Профессии».</p> <p>Сюжетно-ролевая</p>	<p>Консультации для родителей «Проекты взрослых и детей»</p> <p>Цель: мотивировать родителей к участию в проекте «Все профессии важны: кондитер»</p>

творчеству и самостоятельности в познании разновидностей оборудования, сырья и изделий.

Экспериментирование с различными ингредиентами, используемых для украшения кондитерских изделий.

Цель: расширение представлений детей о свойствах продуктов.

Моделирование ситуации «Украшение торта или пирожного»

Цель: развитие умения детей украшать торт различными способами.

игра:

«Кондитерская»

Цель: расширить и закрепить представления детей о содержании трудовых действий кондитеров.

Дидактическая игра

«Кто это знает и умеет?»

Цель: расширять представления детей о том, какими знаниями и умениями должны обладать кондитер и люди других профессий.

Дидактическая игра «Четвертый - лишний».

Цель: закреплять знания о профессии «кондитер».

Дидактическая игра «Что где хранится»

Цель: развивать умение классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки; формировать бережное отношение к продуктам питания как результату труда человека.

Речевое развитие.

Детский совет «Интервью».

Игровая задача: предложить детям (журналисту) взять интервью у кондитера на темы:
- «Как сделать самый вкусный крем для бисквитного пирожного?»;
- «Ваше любимое лакомство».
Цель: закрепление представлений детей о профессии кондитер, его трудовых операциях;
Формирование представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления крема; создание условий для развития связной речи через использование алгоритма (мнемотаблиц).

Слайд-шоу «Профессия кондитер: продолжи предложение»

Цель: развивать у детей умение заканчивать предложения, используя слова и словосочетания, соотносимые с определенной профессией человека. Завершающий слайд побуждает детей составить рассказ о профессии кондитера.

Дидактическая игра «Хлопните в ладоши, если это надо для кондитера»

Цель: развивать умение детей соотносить слова и словосочетания с профессией кондитера, обогащая словарный запас профессиональной терминологией и средствами выразительности.

Создать в предметно-пространственной среде центр активности «Профессия – кондитер», в который внести книги рецептов, журналы, оборудование, алгоритмы изготовления различных кондитерских изделий.

Дидактическая игра «Собери правильно алгоритм «крем для бисквитного пирожного».

Цель: формирование представлений о необходимых продуктах для приготовления крема, интереса к приготовлению кондитерских изделий.

Консультация для родителей «Экскурсия с ребенком в кондитерскую».

Цель: создать аудио или видео рассказ о кондитерской и людях, работающих в ней. Этот рассказ может стать одной из иллюстраций в семейном альбоме.

Разучивание стихотворений о кондитере.

Художественно-эстетическое развитие.		
<p>Творческий проект</p> <p>«У кондитера в гостях».</p> <p><i>Цель:</i> создать условия для развития способности детей передавать образ профессии кондитера изобразительными средствами.</p> <p><i>Задачи:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Предоставить детям возможность выразить свои представления о профессии кондитера в совместном творческом проекте (рисование карандашами и красками, аппликация и т.п.). 2. Развивать умение детей экспериментировать с цветом, формой на поверхности и в пространстве, создавая единый проект. 3. Развивать способность позитивно воспринимать творчество других детей и предлагать варианты композиции с учётом общей идеи. <p>Лепка «Вкусный пирог».</p> <p><i>Цель:</i> закреплять основные приемы лепки, формировать умение украшать изделие с помощью дополнительного материала, вызывать эмоционально-эстетический отклик.</p>	<p>Просмотр видео-роликов о кондитерах.</p> <p>Рассматривание иллюстраций в книгах с акцентированием внимания детей на профессии кондитера.</p> <p>Подбор иллюстраций к заданиям:</p> <p>«День рождения»;</p> <p>«Сладкое воскресенье»;</p> <p>«Бабушкин пирог» и др.</p>	<p>Выставка совместного творчества детей и родителей «Самое любимое блюдо».</p> <p>«Я б в кондитеры пошел, пусть меня научат».</p> <p>Составление рассказа с детьми.</p> <p><i>Цель:</i> расширять представления детей о профессии «Кондитер», качествах, необходимых для освоения данной профессии.</p> <p>«Наши кулинарные шедевры»:</p> <p>предложить родителям совместно с детьми оформить книгу рецептов сладостей.</p>
Физическое развитие.		

<p>Разучивание тематических физминуток.</p> <p>Торт «Тесто ручками помнем, (сжимаем, разжимаем пальчики) Сладкий тортик испечем, (как будто мнем тесто) Серединку смажем джемом (круговые движения ладошками) А верхушку - сладким кремом (круговые движения ладошками друг об друга) И кокосовую крошкой мы присыплем торт немножко, (сыпем «крошку» пальчиками обеих рук) А потом заварим чай – в гости друга приглашай! (пожимаем руки друг другу)</p>	<p>Проведение игры: «Каравай» и пальчиковых гимнастик.</p>	<p>Поиграть с детьми в физминутки и пальчиковые гимнастики</p>
<p>Инструментальный модуль</p>		
<p>Просмотр и изучение мастер-классов «Учимся у профессионалов». http://detsad116rnd.ru/ «Приготовь пирожное из бисквитного теста». Цель: формирование представлений об основных ингредиентах кондитерского изделия; интереса к приготовлению пищи. Алгоритм:</p>	<p>Сюжетно-ролевая игра «Печем и украшаем пирожное Корзинка» Цель: Создать условия для процесса изготовления и украшения пирожного «Корзиночка».</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «Кондитерская». Цель: закрепить знания детей о профессии кондитера, научить повторять</p>	<p>Консультация «Поддержка детей на чемпионатах». Цель: познакомить родителей со способами поддержки детей накануне и в день чемпионата, создания у них положительного эмоционального настроения.</p>

<p>Изготовить из готовой бисквитной основы 3 двухслойных пирожных, используя фигурные формы для вырезания, украсив их предложенными ингредиентами.</p> <p>Поднять руку и сообщить о выполненном задании.</p> <p>Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.</p> <p>Фестиваль творческих идей.</p> <p>Цель: развивать умение продумывать процесс приготовления того или иного кондитерского изделия; умения грамотно и эффектно презентовать результат своей работы.</p>	<p>орнамент по выбранному образцу, закрепить умение симметрично раскладывать элементы, преподнести свое блюдо заказчику (покупателю).</p>	
---	---	--