

ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКСНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ МОДУЛЕЙ

по компетенции «Кондитерское дело»

Цель: формирование первичного опыта профессиональной деятельности кондитера.

Итоговое мероприятие: муниципальный чемпионат Юный мастер (Baby Skills) -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>Виртуальная экскурсия «Профессия – кондитер» Цель: формирование позитивных установок к профессии кондитера. 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>Проект «Техника безопасности в работе кондитера» Цель: сформировать умение дошкольников планировать и реализовывать деятельность кондитера на основе правил профилактики травматизма. 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 	<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 «Сладкоежка» Цель: закрепить и уточнить у детей знания о профессии кондитера, развивать интерес к развитию сюжета, использованию полученных знаний через роль.</p>	<p>Консультация для родителей «Первые профессиональные пробы детей». Цель: познакомить родителей с чемпионатом Юный мастер» (Baby Skills) и теми компетенциями, которые может попробовать ребёнок.</p>

роли кондитера.		
Познавательное развитие		
<p>Проект «Кондитерская фабрика». Цель: создание условий для расширения и обогащения представления детей о разных профессиях и профессии кондитера, в частности. 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 творчеству и самостоятельности в познании разновидностей оборудования, сырья и изделий. <p>Экспериментирование с различными ингредиентами, используемых для украшения кондитерских изделий. Цель: расширение представлений детей о свойствах продуктов.</p> <p>Моделирование ситуации «Украшение торта или пирожного» Цель: развитие умения детей украшать торт различными способами.</p>	<p>Дидактическая игра «Это нужно кондитеру» Цель: развитие представлений о предметах и оборудовании, необходимых кондитеру в профессиональной деятельности.</p> <p>Интерактивная игра с использованием «Колибри» «Профессии».</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «Кондитерская» Цель: расширить и закрепить представления детей о содержании трудовых действий кондитеров.</p> <p>Дидактическая игра «Кто это знает и умеет» Цель: расширять представления детей о том, какими знаниями и умениями должны обладать кондитер и люди других профессий.</p> <p>Дидактическая игра «Четвертый - лишний». Цель: закреплять знания о профессии «кондитер».</p> <p>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.</p>	<p>Консультации для родителей «Проекты взрослых и детей» Цель: мотивировать родителей к участию в проекте «Все профессии важны: кондитер»</p>
Речевое развитие		
Детский совет «Интервью». Игровая	Создать в предметно-	Консультация для

<p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>пространственной среде центр активности «Профессия – кондитер», в который внести книги рецептов, журналы, оборудование, алгоритмы изготовления различных кондитерских изделий.</p> <p>Дидактическая игра «Собери правильно алгоритм «крем для бисквитного пирожного». Цель: формирование представлений о необходимых продуктах для приготовления крема, интереса к приготовлению кондитерских изделий.</p>	<p>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.</p> <p>Разучивание стихотворений о кондитере.</p>
Художественно-эстетическое развитие		
<p>Творческий проект «У кондитера в гостях». Цель: создать условия для развития способности детей передавать образ профессии кондитера изобразительными средствами. Задачи: 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</p>	<p>Просмотр видеороликов о кондитерах. Рассмотрение иллюстраций в книгах с акцентированием внимания детей на профессии кондитера.</p> <p>Подбор иллюстраций к заданиям: «День рождения»; «Сладкое воскресенье»; «Бабушкин пирог» и др.</p>	<p>Выставка совместного творчества детей и родителей «Самое любимое блюдо». «Я б в кондитеры пошел, пусть меня научат». Составление рассказа с детьми. Цель: расширять представления детей о профессии «Кондитер», качествах, необходимых для освоения данной профессии. «Наши кулинарные</p>

<p>детей и предлагать варианты композиции с учётом общей идеи.</p> <p>Лепка «Вкусный пирог». Цель: закреплять основные приемы лепки, формировать умение украшать изделие с помощью дополнительного материала, вызывать эмоционально-эстетический отклик.</p>		<p>шедевры»: предложить родителям совместно с детьми оформить книгу рецептов сладостей.</p>
Физическое развитие		
<p>Разучивание тематических физминуток. 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 присыпем 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>
Инструментальный модуль		
<p>Просмотр и изучение мастер-классов «Учимся у профессионалов». http://detsad11brnd.ru/ «Приготовь пирожное из бисквитного теста». Цель: формирование представлений об основных ингредиентах кондитерского изделия; интереса к приготовлению пищи. Алгоритм: Изготовить из готовой бисквитной основы 3 двухслойных пирожных, используя фигурные формы для вырезания, украсив их предложенными ингредиентами. Поднять руку и сообщить о выполненном задании. Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.</p> <p>Фестиваль творческих идей. Цель: развивать умение продумывать процесс приготовления того или иного кондитерского изделия; умения</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 орнамент по выбранному образцу, закрепить умение симметрично раскладывать элементы, преподносить свое блюдо заказчику (покупателю).</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>

грамотно и эффектно презентовать результат своей работы.		
---	--	--