

Отдел образования администрации Шатковского муниципального района
муниципальное образовательное учреждение дополнительного образования
«Детско-юношеский центр»

**Областной конкурс методических материалов по профессиональной
ориентации школьников**

**Номинация «Знакомство с миром труда»
(начальная школа, образовательная организация)**

КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ ТВОРЧЕСКОГО ОБЪЕДИНЕНИЯ

«Тропинка к творчеству»

«Не трудиться - хлеба не добиться»

Разработала:

Куликова Людмила Викторовна,
педагог дополнительного образования
МОУ ДО «Детско-юношеский центр»

р.п. Шатки

2021г

Цель: Воспитать уважительное отношение к профессии пекаря;

Задачи:

1. Познакомить с особенностями профессии «Пекарь».
2. Обучить детей работать с соленым тестом.
3. Воспитывать внимание, аккуратность, потребность в творческом труде.
4. Развивать смекалку через отгадывание загадок по теме;

Тип занятия: изучение нового материала.

Форма занятия: ролевая игра.

Форма организации работы: групповая, индивидуальная.

Методы обучения: объяснение, беседа, демонстрация, практическая работа.

Образовательные технологии: технологии развивающего обучения, игровая технология, информационно-компьютерная технология.

Год обучения – первый.

Возраст – 8-10 лет.

Оборудование: соленое тесто, посыпка кондитерская, непроливайка с водой, кисточки, краски, картон, стеки, интерактивная доска, ноутбук.

Наглядные пособия: образцы хлебобулочных изделий, презентация.

Хронометраж учебного занятия:

1. Организационная часть – 2 мин.
2. Сообщение темы и целей – 2 мин.
3. Инструктаж по ТБ – 5 мин.
4. Презентация – 4 мин.
5. Практическая работа – 30 мин.
6. Подведение итогов – 2 мин.

ХОД ЗАНЯТИЯ:

Этапы занятия	Методы обучения	Деятельность педагога	Деятельность обучающегося
1. Организационный	Словесные	<p>Сообщение темы (Здравствуйте, ребята, сегодня у нас с вами необычное занятие, мы превратимся в пекарей, проверяет готовность учащихся к занятию).</p> <p>Инструктаж по ТБ правила пользования красками.</p> <p>Напоминает, что по окончании работы нужно вымыть непроливайки и убрать рабочее место.</p>	<p>Готовят стеки, краски, кисточки, непроливайки с водой, вспоминают правила пользования красками и стеками.</p>

<p>2. Основной</p>	<p>Наглядные, практические, частично поисковые, словесные.</p>	<p>Демонстрация презентации «Профессия пекарь», обсуждение поговорок о хлебе (см. приложение 1), загадывание загадок (см. приложение 2). Викторина (см. приложение 3). Показ лепки баранки и булочки. Задание детям слепить более сложное хлебобулочное изделие: на пример: плетенку, пирог и др.</p>	<p>Обсуждение презентации, поговорок, разгадывание загадок, ответы на вопросы викторины; лепят хлебобулочные изделия, украшают.</p>
<p>3. Заключительный</p>	<p>Словесные</p>	<p>Опрос: - Чем занимались на уроке - Что понравилось - Кто захотел стать пекарем?</p>	<p>Выставка работ, выбирают самое оригинальное, самое аккуратное, самое красивое. Делятся впечатлением.</p>

Приложение 1

Пословицы о пекаре

Был бы хлеб, а зубы сыщутся.

Без соли, без хлеба - половина обеда.

Без хлеба куска везде тоска.

Без закваски хлеба не месят.

Без соли хлеб не еда.

Без хлеба не обедают.

Был бы хлеб, а у хлеба люди будут.

Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

Где хозяин ходит, там земля хлеб родит.

Горька работа, да хлеб сладок.

Доплясались, что без хлеба остались.

Приложение 2

Загадки

1. Какая нота и продукт называются одинаково? (*соль*);
2. Что же это за песочек, сладок с ним у нас чаечек, в каждой кухне проживает, всем хозяйкам угождает (*сахар*)
3. Жидко, а не вода, Бело, а не снег (*молоко*)
4. Из меня пекут ватрушки, и оладьи, и блины. если делаете тесто, положить меня должны (*мука*).
5. Я и туча, и туман, и ручей, и океан, и летаю, и бегу, и стеклянной быть могу! (*вода*).
6. Мы на хлеб его намажем, и добавим к разным кашам. им мы каши не испортим -поговорка вторит всем, коль его добавим в тортик, то получим сдобный крем (*масло*).
7. Тесто быстро поднимают, кто печёт – тот это знает, сохранить сухими можно,
догадались? Это – (*дрожжи*).

Приложение 3

Викторина

Вопросы:

1. Перед замесом теста муку нужно насытить кислородом, отделить комочки и соринки, что для этого нужно (просеивание).
2. Хлебобулочное изделие, которое бывает тёртым (калач).
3. Имя хлебобулочного изделия с трагической судьбой из русской народной сказки (колобок).
4. Приготовление какого изделия никогда не удаётся с первой попытки?
(блин)
5. Сорт сухого печенья (крекер).
6. Полуфабрикат для хлебных и мучных кондитерских изделий (тесто).
7. Большое кондитерское изделие (торт).
8. Высокий цилиндрический хлебец, обычно пасхальный (кулич).
9. Торт императора («Наполеон»).

Приложение 4

Фотографии занятия





Литература:

1. М. Ивин «Хлеб сегодня, хлеб завтра». Детская литература, 1980
2. А. Митяев «Ржаной хлебушко – калачу дедушка», Москва «Детская литература», 1990г.
3. М.А. Федоров «Юному хлеборобу», Москва «Россельхозиздат», 1984г.
4. Энциклопедия для детей (том 31) Древние цивилизации / М. Аксенова. Д. Володихин, И. Стрикалов– М.: Мир энциклопедий Аванта+, 2008г
5. <http://prof.biografguru.ru/about/pekari/?q=3000&dp=514>
6. <http://worktips.ru/professiya-pekar/>
7. <http://worktips.ru/professiya-pekar/>