

Конкурс дидактических материалов тифлопедагогов и педагогов, работающих с детьми с нарушением зрения

«ИРИС – исследование, развитие, инновации, сотрудничество»

Номинация 3 «Разработка занятия педагога ДОУ»

Подноминация 1 НОД, организованная образовательная деятельность.

Предмет: ОО познавательное развитие

Класс/группа: подготовительная группа компенсирующей направленности детского сада;

Контингент: слабовидящие;

Тема: "Кондитерское производство (Фабрика по производству печенья)"

Тип урока/занятия: комбинированный, интегрированный (интеграция ОО познавательное развитие, речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие)

Продолжительность: 30 минут;

Технологии: технологии личностно-ориентированного взаимодействия педагога с детьми, здоровьесберегающие технологии, технология сотрудничества (работа в группе, работа парами), проблемно-игровая технология, информационно-коммуникационные технологии.

Фамилии и инициалы автора (авторов) работы: Алексеева Ольга Александровна – воспитатель, Любецкая Ольга Васильевна – воспитатель.

Название образовательной организации или организации, осуществляющей обучение (полное название, страна, город, e-mail): Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 28 Пушкинского района Санкт-Петербурга, baby-garden-28@mail.ru

КРАТКАЯ АННОТАЦИЯ

Конспект образовательной деятельности "Кондитерское производство (Фабрика по производству печенья)" разработан в рамках реализации парциальной программы "От Фрёбеля до робота: растим будущих инженеров". Конспект разработан в соответствии с системно-деятельностным подходом в современной системе образования в дошкольном учреждении и с соблюдением технологии проведения занятия, предложенной разработчиками про-

граммы. Занятие ориентировано на детей подготовительной группы (6-7 лет). Данная методическая разработка может быть полезной как для воспитателей, так и для учителей-дефектологов (тифлопедагогов, логопедов). Предложенное занятие может реализовываться как полностью, так и частично, по усмотрению педагога. Оно может быть реализовано в тематическом плане любой образовательной программы по темам: «Откуда хлеб пришел», «Все профессии важны, все профессии нужны», «Продукты питания».

Реализация содержания образовательной деятельности способствует развитию и формированию познавательных, конструктивных, творческих способностей, формированию реальных представлений об окружающем мире, развитию моторики, зрительно-двигательной координации, формированию сенсорных эталонов у детей с нарушением зрения.

Конспект образовательной деятельности

"Кондитерское производство (Фабрика по производству печенья)"

в рамках реализации парциальной программы "От Фрёбеля до робота: растим будущих инженеров"

Цель: Развитие и формирование познавательных, конструктивных, творческих способностей у детей старшего дошкольного возраста в процессе создания постройки (фабрика по изготовлению печенья), используя различные виды конструкторов.

Задачи:

Образовательные:

- Формировать представления дошкольников о технологии кондитерского производства, познакомить дошкольников с циклом изготовления печенья на кондитерской фабрике;
- Расширять кругозор детей, совершенствовать коммуникативную сторону речи через составление рассказов, о различных этапах производственного процесса (кондитерского производства);
- Расширять представления детей о профессиях инженер, тестовод, пекарь, кондитер, упаковщик, контролер качества готовой продукции;

Развивающие:

- Развивать интерес детей к техническому конструированию;
- Создать условия для развития конструктивных творческих способностей, способствовать обогащению и активизации конструктивного опыта детей, способствовать развитию умений творческого подхода к решению практических задач;

- Развивать речевую активность, стимулировать дошкольников к использованию в устной речи специальных терминов при работе с конструктором;
- Способствовать развитию умения самостоятельно создавать постройку, отвечающую определенным требованиям. Составлять объект из частей, ориентироваться в пространстве;

Воспитательные:

- Воспитывать уважительное отношение к людям, работающим на производстве;
- Формировать у детей позитивные установки к конструктивно-модельному творчеству;
- Формировать навыки сотрудничества со сверстниками. Воспитывать умение работать в паре, подгруппами, умение работать в коллективе, способность совместно решать возникшие проблемы;
- Поощрять самостоятельность, инициативность, упорство при достижении цели, организованность.

Коррекционные:

- Развивать индивидуальные способности каждого ребенка: пространственное мышление, умение анализировать предмет, выделять его характерные особенности, основные части, устанавливать связь между их назначением и строением; операции логического мышления; познавательную активность, воображение, фантазию и творческую инициативу;
- Развивать мелкую и крупную моторику; диалогическую и монологическую речь, расширять кругозор, словарный запас, способствовать развитию коммуникативных навыков;
- Развивать зрительное восприятие, умение ориентироваться в пространстве и на плоскости у детей с нарушениями зрения;
- Осуществлять индивидуальный и дифференцированный подход с учетом уровня развития и возможностей детей, способствовать созданию благоприятной социальной ситуации развития каждого ребёнка в соответствии с его возрастными и индивидуальными особенностями.

Технологии, используемые в ходе НОД:

1. Технологии личностно-ориентированного взаимодействия педагога с детьми:

- педагогическая поддержка, оказание педагогом оперативной помощи в решении проблемных ситуаций;
- самовыражение ребенком присущих ему качеств и способностей;
- осуществление возможности выбора, дающего возможность проявить ребенку свою активность.

2. Здоровьесберегающие технологии:

- смена двигательной активности;
- физкультминутка, пальчиковая гимнастика, гимнастика для глаз.

3. Технология сотрудничества (работа в группе, работа парами)

4. Проблемно-игровая технология

- проблемные вопросы, как средство побуждения, стимулирования, активизации мыслительной деятельности ребенка

5. Информационно-коммуникационные технологии (мультимедийная презентация, видеоролики)

Материалы и оборудование:

Мультимедийный проектор, ЭОР –презентация, демонстрационный: карточки с изображением машин и механизмов производственной линии кондитерской фабрики, схемы, знаки безопасного обращения с конструктором, инженерные книги, игровой набор «Дары Фребеля», конструкторы различных модификаций: деревянный, Lego, пластмассовый разных видов, магнитный конструктор.

Ход образовательной деятельности

Воспитатель: Здравствуйте ребята! Очень рада всех вас видеть. Ребята, чем у нас так ароматно пахнет? Давайте попробуем догадаться! (*Воспитатель, подводит детей к закрытому салфеткой подносу с печеньем*).

Что лежит на подносе, мы сможем узнать, если отгадаем загадку.

*Есть, наверно, в каждом доме,
В шкафу на полочке лежит,
А когда в рот его положишь,
То очень вкусно так хрустит.
Его различным формам и сортам
Всегда все дети очень рады:
Родня баранкам, пряникам, тортам,*

С повидлом, маком, кремом, шоколадом!

Поднимет нежным вкусом настроенье

Кондитерское сладкое (печенье)

Дети: печенье!

Воспитатель: Вы, ребята, любите печенье?

А вы знаете как печенье попадает к нам на стол?

Дети: Из магазина, с кондитерской фабрики.

Воспитатель: Я хочу вас пригласить на виртуальную экскурсию по фабрике по производству печенья. Для этого приглашаю вас пройти к экрану.

Воспитатель: Ребята, прежде чем отправиться на производство, необходимо узнать, какие правила безопасного поведения надо соблюдать на фабрике.

Беседа с детьми: по схеме-таблице «Техника безопасности на пищевом производстве» (приложение 1)



Просмотр презентации «Кондитерское производство «Любимый край».

(приложение 2, 3)

(Мучной склад, тестомесильный цех, формовочный цех, кондитерский цех, пекарный цех. Педагог обращает внимание на профессии: тестовод, пекарь, формовщик, кондитер, технолог. Обращает внимание на различные виды оборудования).

Беседа с детьми:

- Ребята мы с вами побывали на экскурсии по фабрике и увидели весь процесс изготовления печенья.
- Где хранится мука? (*На мучном складе*).
- Где замешивают тесто? (*В тестомесильной машине*).
- Как называется машина формирующая печенье? (*Формовочный (тестоотсадочный) аппарат*).
- Как называется цех, где выпекают печенье? (*Кондитерский цех*).
- В какой печи выпекают печенье? (*В тоннельной печи*).
- Люди каких профессий работают на кондитерской фабрике? (*Тестовод, пекарь, формовщик, кондитер, технолог и др.*).
- Какое оборудование вы увидели в цехах кондитерской фабрики? (*Тестомесильный аппарат, формовочный аппарат, тоннельная печь для выпечки печенья, охлаждающий транспортер, конвейерная лента*).

Воспитатель: Ребята, теперь мы знаем о работе кондитерской фабрики. Предлагаю вам немножко отдохнуть и сделать гимнастику для наших глаз. Подходите ко мне, встаньте свободно на ковре.

Гимнастика для глаз.

1. Быстро поморгать, закрыть глаза и постоять спокойно секунд 5.
2. Крепко зажмурить глаза на несколько секунд, открыть их и посмотреть вдаль.
3. Вытянуть правую руку вперед. Следить глазами за медленными движениями указательного пальца: влево – вправо, вверх-вниз.
4. Поставить руки на пояс, повернуть голову вправо и посмотреть на локоть левой руки, и наоборот.

Воспитатель: Ребята, предлагаю в нашей группе открыть свою фабрику по производству печенья. Согласны?

Дети: Да, согласны.

Воспитатель: Прежде чем приступить к постройке кондитерской фабрики, предлагаю создать проект производственной линии. В первую очередь мы должны определить последовательность производственных участков по изготовлению печенья.

Вам необходимо выложить фотографии процесса изготовления печенья в правильной последовательности. (дети раскладывают карточки в соответствии с последовательностью производственных процессов производства печенья) (*приложение 4*)



Воспитатель: С чего начинается процесс изготовления печенья?

Дети: С замешивания теста

Воспитатель: Куда поступает готовое тесто?

Дети: Туда, где формируют печенье.

Воспитатель: В формовочный или отсадочный аппарат.

Дети: Потом по ленте транспортера печенье отправляется в тоннельную печь.

Воспитатель: Там печенье проходит длинный путь до полного выпекания.

Дети: А потом попадает на охлаждающую карусель, где крутится до тех пор, пока не остынет.

Дети: После охлаждения поступает в упаковочную машину.

Воспитатель: Печенье ровными стопочками укладывается в специальные упаковочные коробки, которые потом помещаются в специальную упаковочную пленку.

Воспитатель: Мы с вами выложили последовательность производства печенья. А теперь с помощью конструктора «Дары Фребеля» мы составим схему производственной линии.

Дети создают схемы производственной линии, выкладывая условные изображения машин и аппаратов для производства печенья из деталей конструктора «Дары Фребеля».



Воспитатель: Проектирование нашей кондитерской фабрики мы закончили. Для перехода к следующему этапу нашей инженерно-конструкторской деятельности предлагаю сделать пальчиковую гимнастику.

Пальчиковая гимнастика:

Муку в тесто замесили

А из теста мы слепили:

Пирожки и плюшки,

Сладкие ватрушки,

Булочки и калачи –

Все мы испечем в печи.

Очень-очень вкусно!

Воспитатель: Теперь предлагаю вам пройти в «конструкторское бюро» и зафиксировать результаты проектных работ в наших инженерных книгах. *(Работа детей в «Инженерных книгах» (приложение 5), дети повторяют названия основных технологических этапов производства, составляют схему-алгоритм производственной линии кондитерского производства).*



Воспитатель: Нам предстоит кропотливая и ответственная работа с мелкими деталями, поэтому нам надо вспомнить правила безопасного поведения во время работы с конструктором *(приложение 6).*



Дети:

- при работе с конструктором важно следить за деталями, так как они очень мелкие;
 - работай с деталями только по назначению;
 - нельзя глотать, класть детали конструктора в рот и уши, раскидывать на рабочем столе;
 - если деталь упала на пол, необходимо сразу ее поднять и положить в контейнер или присоединить к конструкции;
 - детали конструктора передавать из рук в руки;
 - не наступать на детали конструктора;
- и другие правила безопасного пользования конструктором.

Практическая деятельность детей: конструирование объектов (машин и аппаратов) линии по производству печенья из деталей конструкторов.

Воспитатель: Я предлагаю вам выбрать объект для постройки. Выберите материал, который вам подойдет для постройки части производственной линии.. Вы будете работать по одному, парами или группами? Выберите участников для конструирования своего объекта. Очень важно: не забывайте отмечать схематическое изображение хода конструктивно-модельной деятельности в своих инженерных книгах. Приступайте к работе.



Дети сами выбирают, с каким конструктором они будут работать и объединяются в группы по 2-3 человека. Часть детей строит на ковре, остальные проходят и садятся конструировать за столы. Воспитатель наблюдает, помогает, обсуждает с детьми их будущие постройки. Во время работы детей воспитатель помогает тем, кто испытывает трудности, отмечает успехи детей. Если одна из групп справилась быстрее остальных, предлагает им помочь другим ребятам. В ходе конструирования воспитатель напоминает детям, что они могут заменять одни детали конструктора на другие, не забывая об основных составных частях объекта конструирования.



В конце занятия из сконструированных детьми объектов составляется технологическая линия по производству печенья.



Воспитатель: Ребята, вы сегодня создали свою фабрику по производству печенья! А кто хочет рассказать про свой аппарат (машину, объект) производственной линии кондитерской фабрики? Для чего он предназначен? Как он работает? *(Дети рассказывают о своих постройках).*



Воспитатель: На нашей фабрике выпекают печенье. Какое название вы придумали бы для печенья, выпекаемого на нашей фабрике?

Дети: Можно назвать его «Пчелки».

Воспитатель: А какой ингредиент мы бы добавили в это печенье?

Дети: Мед!

Воспитатель: Молодцы, вы отлично справились с заданием. Отправим ваши предложения по выпуску нового печенья технологу фабрики.

Воспитатель: Какое замечательное оборудование у вас получилось. Молодцы!

Я сфотографирую ваши постройки для рекламной брошюры «Фабрика по производству печенья».

Рефлексия:

Воспитатель: Ребята, нам удалось справиться с поставленной задачей? Вы смогли сконструировать то, что задумали? Вам было интересно работать с конструктором?

Воспитатель: Люди каких профессий работают на фабрике?

Дети: Пекарь, тестовод, кондитер, формовщик, упаковщик и другие.

Воспитатель: Какие специальные машины-автоматы помогают изготовить печенье?

Дети: Тестомесильный аппарат, конвейер, формовочные машины, современные электропечи.

Воспитатель: Мне очень понравилось с вами работать. Вы молодцы, работали дружно и слаженно. А сейчас хочу угостить вас продукцией нашей фабрики по производству печенья. *(Педагог угощает детей печеньем).*

По окончании деятельности модели размещаются в предметно-пространственной среде группы, дети могут продолжить играть в сюжетно-ролевые игры, достроить имеющиеся постройки или создать новые, дополняющие производство объекты.

Литература:

1. Волосовец Т.В., Карпова Ю.В., Тимофеева Т.В. Парциальная образовательная программа дошкольного образования «От Фрёбеля до робота: растим будущих инженеров»: учебное пособие. 2-е изд., испр. и доп. – Самара: Вектор, 2018. – 79 с.
2. Карпова. Ю. В., Кожевникова В. В., Соколова А. В.: Комплект методических пособий по работе с игровым набором «Дары Фрёбеля». «Использование игрового набора «Дары Фрёбеля» в дошкольном образовании в соответствии с ФГОС ДО».
3. Парамонова Л. А. Конструирование как средство развития творческих способностей детей старшего дошкольного возраста: учебно-методическое пособие. – М.: Академия, 2008. – 80 с.
4. Парамонова Л. А. Теория и методика творческого конструирования в детском саду. – М.: Академия, 2009. – 97 с.

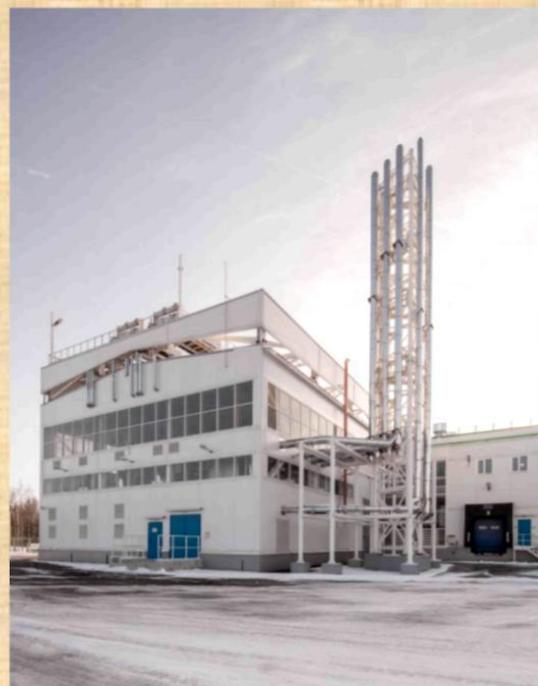


ПРОИЗВОДСТВО ПЕЧЕНЬЯ

ТЕМАТИЧЕСКИЙ БЛОК
«Организация производства
(по отраслям)»



Кондитерское объединение "Любимый Край" создано в 1999 году и является крупнейшим предприятием на Северо-Западе России, специализирующимся на производстве овсяного печенья и пряников.



ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ



ЗАМЕС ТЕСТА



ΦΟΡΜΟΒΚΑ



ВЫПЕЧКА



ОХЛАЖДЕНИЕ





УКЛАДКА и УПАКОВКА



ПОРА В МАГАЗИН!





ТЕКСТ К ПРЕЗЕНТАЦИИ «ПРОИЗВОДСТВО ПЕЧЕНЬЯ»

ПРОИЗВОДСТВО

У нас нет секретов от наших друзей, поэтому здесь вы можете поэтапно ознакомиться с процессом производства любимого лакомства от выбора правильных ингредиентов до упаковки и поступления на прилавки магазина.

Процессы, которые проходят на нашей фабрике ежедневно, являются результатом многих лет исследований и поисков, сейчас мы, наконец, готовы поделиться с вами рецептом идеального печенья.

Добро пожаловать в цех!

ОТБОР ПОСТАВЩИКОВ И КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА СЫРЬЯ

Мы постоянно проводим оценку наших поставщиков на способность бесперебойно поставлять качественные и безопасные сырье, ингредиенты и упаковку. Сотрудники службы качества выезжают на производства для проверки на месте. После аудита производства сырье, ингредиенты и упаковка от потенциальных поставщиков дополнительно проходят проверку в нашей лаборатории. Также проводятся их испытания во внешних независимых аккредитованных лабораториях для контроля качества и безопасности.

ПОДГОТОВКА СЫРЬЯ И ИНГРЕДИЕНТОВ

Перед началом производства мы проводим дополнительный комплекс мер по обеспечению пищевой безопасности. Сыпучее сырье, как мука и сахар и т.д., мы просеиваем, чтобы удалить все ненужные примеси. Также при очистке с помощью магнитов мы освобождаем их от потенциально возможных примесей металлов. Жидкие ингредиенты, например, масло, растворы, сиропы и т.д. мы обязательно фильтруем.

ЗАМЕС ТЕСТА

Мука и сахар подаются на производство из специальных емкостей, где они хранятся. С помощью специальной системы, где используется принцип пневмоподачи сыпучее сырье транспортируется на производство. Затем все компоненты взвешиваются с помощью специального оборудования, и определенная доза каждого вида сырья и компонента попадает в тестомесильные машины. Далее в деже они смешиваются при надлежащих режимах работы оборудования в зависимости от рецептуры.

ФОРМОВКА

Тесто из воронки машины захватывается рифлеными вальцами и выдавливается в виде жгута через отверстия специальных матриц. Далее движением струны жгут разрезается на отдельные тестовые заготовки.

ВЫПЕЧКА

Каждый вид печенья или пряников производится по своим уникальным технологическим картам. Они отличаются составом сырья и компонентов, временем замеса, температурой и влажностью теста. Выпечка происходит на современных тоннельных печах, отвечающих всем требованиям пищевой и промышленной безопасности.

ОХЛАЖДЕНИЕ

Уже выпеченная продукция «с пылу с жару» поступает на охлаждающий транспортёр, где «крутится» до тех пор, пока не остынет до нужной температуры. В процессе охлаждения происходит окончательная стабилизация физико-химических и вкусовых свойств продукта.

УКЛАДКА

Одной из характеристик качественного продукта является то, что печенье должно быть целым и невредимым на всем пути от выпечки до конечного потребителя. Для этого мы первыми на рынке стали укладывать овсяное печенье в специальную упаковку — коррекс. Печенье выверенного размера формируется в стопочки и автоматически укладывается в полимерный коррекс, изготовленный из материалов, разрешенных к применению в пищевой промышленности.

КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА

После того, как печенье было уложено в упаковки- коррексы, оно обязательно проходит через металлодетектор. Конечно, риск наличия в печенье или пряниках каких-либо металлических предметов однозначно минимален, нормы должны удостовериться, что он исключен. Также, готовая продукция поступает на систему динамического взвешивания. Как при обнаружении металлопримесей, так и при отклонениях по весу, следует автоматическая выбраковка несоответствующей продукции.

УПАКОВКА

Далее уже проверенные на металлодетекторе и на системе динамического взвешивания коррексы с печеньем поступают на упаковочный аппарат, где коррексы помещаются в цветную пленку, на упаковку наносится маркировка: дата и время выпуска, окончание срока годности, а также номер смены, производственной линии и код изготовителя. Таким вы и встречаете потом наш продукт в магазинах.

ПОРА В МАГАЗИН!

Вот и закончился производственный процесс. Осталось доставить «Любимое Овсяное» в магазины, где вы всегда сможете найти свой любимый вкус.

Тестомесильная машина



Формоотсадочный аппарат



Тоннельная печь



Охлаждающая карусель



Упаковочная машина



ПРОИЗВОДСТВО ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

1. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ НА ПРОИЗВОДСТВЕ

ВНИМАНИЕ, ВЫ ВХОДИТЕ В САНИТАРНУЮ ЗОНУ

ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПРОНОСИТЬ



ЧАСЫ



**ЮВЕЛИРНЫЕ УКРАШЕНИЯ
И БИЖУТЕРИЮ**



ТЕЛЕФОНЫ

НЕОБХОДИМО ИСПОЛЬЗОВАТЬ



СПЕЦОДЕЖДУ



СПЕЦБУВЬ



ГОЛОВНОЙ УБОР



ЗАЩИТНЫЕ ОЧКИ



БЕРУШИ

**ПЕРЕД ТЕМ, КАК ВОЙТИ НЕОБХОДИМО ВЫМЫТЬ РУКИ
СТРОГО ПРИДЕРЖИВАЯСЬ ИНСТРУКЦИИ
И ОБЕЗОПАСИТЬ ЭТИМ НЕ ТОЛЬКО СЕБЯ ОТ ВРЕДНОСНЫХ
МИКРООРГАНИЗМОВ, НО И ОКРУЖАЮЩИХ ВАС ЛЮДЕЙ**



ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С КОНСТРУКТОРОМ

**Нельзя глотать,
класть детали в рот и уши**

1



**Нельзя перемещаться
по кабинету во время занятий без
разрешения воспитателя**

2



**Нельзя отвлекаться посторонними
делами во время занятий**

3



Нельзя разбрасывать детали

5



**Нельзя начинать работу без
разрешения воспитателя**

6

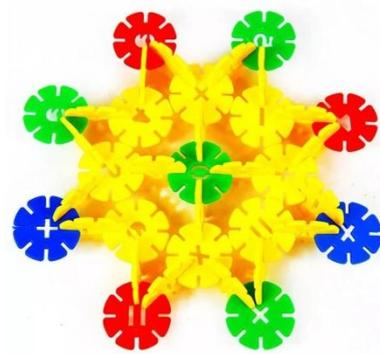
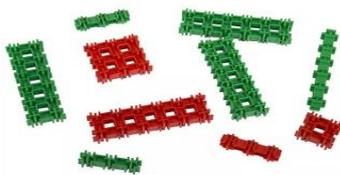
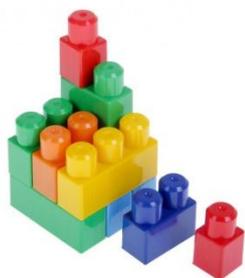


**Нельзя обмениваться и брать детали
из другого конструктора**

7



2. ВЫБОР КОНСТРУКТОРА



3. УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА



4. СХЕМА ПОСТРОЙКИ

5. ЭТАПЫ РАБОТЫ

ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С КОНСТРУКТОРОМ

