

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**ТЕМА «Повар-кондитер»**  
*Старшая группа*

**Цель:** создание условий для развития творческих способностей, пространственного мышления и навыков конструирования у детей старшей группы посредством создания макета кондитерского цеха или кухни ресторана с использованием конструктора и бросового неструктурированного материала.

**Материалы и оборудование:** конструктор «Путешествие в Чудо-город»; иллюстрации и фотографии современных кухонь, кондитерских цехов, пекарен, столовых; бросовый и неструктурированный материал (пластиковые контейнеры разного размера, коробки, пластиковые бутылки, крышки, картонные втулки, фольга, фантики, лоскуты ткани, губки, пуговицы, бусины, пенопласт, трубочки), цветная бумага, картон, клей, ножницы, краски, кисти, фломастеры, пластилин, тесто для лепки; большая поварская шляпа, муляжи продуктов, детская кухонная утварь.

**Микротемы:**

- Рабочая зона с плитами и духовыми шкафами.
- Зона подготовки продуктов (столы, мойки).
- Кондитерский цех с витриной.
- Склад ингредиентов и холодильники.

**Предварительная работа:** беседы о профессии повара, кондитера, о полезной и вредной пище, о процессе приготовления еды. Рассматривание иллюстраций, фотографий, просмотр видеосюжетов о работе на кухне, о кондитерском искусстве; чтение художественной литературы (В. Маяковский «Кем быть?», Дж. Родари «Чем пахнут ремесла?», А. Усачёв «Оладушки», С. Михалков «Пирог», М. Яснов «Кулинаки-пулинаки»); организация сюжетно-ролевых игр на тему «Кафе», «Столовая»; виртуальная экскурсия по кухне ресторана или хлебозавода; рассматривание разнообразной кухонной техники и оборудования; сбор бросового и неструктурированного материала для будущих построек; создание коллажа «Мое любимое блюдо»; лепка из соленого теста или пластилина «Кондитерские изделия».

**Ожидаемый результат:**

- Дети углубляют свое понимание профессии повара, не только через процесс готовки, но и через создание специального технологического пространства, где эта работа возможна.
- Дети совершенствуют навыки наглядного моделирования функциональных зон, получают ценный опыт проектирования рабочего места.
- Дети учатся четко выражать свои мысли, аргументировать устройство тех или иных аппаратов, находить компромиссные решения при планировке, что способствует развитию навыков эффективного общения и сотрудничества.
- Дети получают удовлетворение от успешно завершённой работы и созданной игровой среды.

<b>Задачи</b>		
<b>Познавательнo-речевая</b>	<b>Развивающая</b>	<b>Воспитательная</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Закреплять и расширять представления детей о профессии повара, кондитера, их инструментах, технике и последовательности трудовых процессов.</li> <li>- Формировать навыки конструирования и моделирования с использованием блочного конструктора, бросового и неструктурированного материала для создания оборудования (плита, холодильник, миксер).</li> <li>- Учить детей подбирать материалы, соответствующие замыслу постройки (например, коробка для духового шкафа, крышки для конфорок).</li> <li>- Обогащать активный словарь детей профессиональной терминологией (цех, ингредиенты, оборудование, технология, замес, взбивать, декорировать, духовой шкаф, конвейер).</li> <li>- Формировать умение обговаривать замысел, планировать свою деятельность и деятельность в команде, распределять «фронт работ».</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Развивать пространственное мышление, умение ориентироваться в пространстве, планировать размещение функциональных зон.</li> <li>- Развивать мелкую моторику, глазомер, координацию движений при работе с мелкими деталями и материалами.</li> <li>- Стимулировать творческую фантазию, изобретательность в поиске способов имитации кухонной техники и продуктов.</li> <li>- Совершенствовать умение анализировать устройство бытовых приборов, передавать их основные функции в модели.</li> <li>- Развивать умение использовать различные техники декорирования и соединения деталей для достижения реалистичности.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Воспитывать интерес и уважение к профессии повара, к труду на пищевом производстве.</li> <li>- Формировать умение работать в коллективе, договариваться, распределять обязанности, оказывать помощь товарищам при «строительстве» общего объекта.</li> <li>- Воспитывать аккуратность, бережное отношение к инструментам и материалам, умение поддерживать порядок на «рабочем месте», доводить начатое дело до конца.</li> <li>- Формировать позитивное отношение к процессу труда, чувство удовлетворения от совместного творчества и достигнутого результата.</li> <li>- Воспитывать основы культуры питания и понимание важности соблюдения чистоты и порядка на кухне.</li> </ul>

#### Основной ход образовательной деятельности

№ п/п	Этап, продолжительность	Методы, приемы	Вопросы для детей	Предполагаемая деятельность детей	Деятельность педагога	Планируемый результат
<b>1</b> <b>1.1</b>	<b>Вводный</b> <b>Организационный</b>	Сюрпризный момент: большая поварская шляпа,	Как вы думаете, чьи это инструменты? Что можно приготовить с	Дети рассматривают необычные предметы,	Педагог демонстрирует шляпу и её	Создание атмосферы тайны и

		внутри муляжи экзотических фруктов, необычные специи в мешочках, кондитерский шприц, миниатюрная форма для торта.	помощью этих предметов? Кто работает в белом колпаке?	угадывают их назначение.	содержимое. Создает интригу: «Это тайный чемоданчик шеф-повара из самого известного ресторана. Он прислал его нам с заданием».	профессиональной загадки. Пробуждение интереса к теме кулинарии и кондитерского искусства.
1.2	<b>Мотивационный</b>	Беседа, проблемная ситуация, подводящие к теме вопросы.	Шеф-повар просит нас о помощи! К нам в детский сад придут очень важные гости, и нужно приготовить для них удивительный праздничный торт. Но на нашей кухне не хватает современного оборудования. Что же делать?	Обсуждение, что нужно для приготовления сложных блюд. Вспоминают известные профессии (повар, кондитер, пекарь). Приходят к выводу: нужно построить свою собственную, идеальную кондитерскую или кухню ресторана.	Педагог подчеркивает, что они станут не просто строителями, а инженерами-технологами, которые создают рабочее место для мастеров вкуса. Задает наводящие вопросы: «Где повара хранят продукты? На чем готовят? Где украшают торты?».	Формирование понимания конечной цели - создания функционального рабочего пространства. Возникновение мотивации к проектированию и конструированию.

2 2.1	<b>Основной</b> Проектирование и зонирование	Коллективное обсуждение, «мозговой штурм», создание схематичного плана на доске или ватмане.	Какой должна быть наша кухня, чтобы на ней было удобно и безопасно работать? На какие зоны её можно разделить? (Зона хранения, моечная, зона приготовления, зона выпечки, зона украшения). Как их лучше расположить?	Активно предлагают идеи. Рисуют условный план-схему, распределяя зоны. Договариваются, кто какое оборудование будет создавать (бригада «Плиты», бригада «Холодильники», бригада «Конвейер»).	Помогает систематизировать идеи, знакомит с понятием «рабочий треугольник» (холодильник - мойка - плита).	Появление общего замысла и четкого плана действий. Развитие навыков коллективного планирования и пространственного моделирования.
2.2	Конструирование рабочей зоны	Практическая работа по подгруппам. Конструирование, экспериментирование с материалами.	Из чего можно сделать плиту с конфорками? Как показать, что духовой шкаф имеет дверцу и решетки? Как создать большую промышленную печь для пекаря?	Бригада создает варочные поверхности из конструктора и плоских крышек, духовые шкафы из коробок с прорезанными дверцами. Используют фольгу для имитации металла.	Направляет детей на поиск конструктивных решений. Задает уточняющие вопросы: «Как повар будет регулировать огонь? Как доставать противень?». Предлагает различные материалы для декора.	Создание моделей основного теплового оборудования. Развитие умения передавать функциональные особенности предметов.
2.3	Конструирование зоны подготовки и хранения	Практическая работа. Анализ образцов (иллюстраций)	Чем отличается холодильник от морозильной камеры? Как сделать стол, за которым удобно	Бригада создает холодильники из белых коробок, стеллажи из конструктора,	Акцентирует внимание на деталях: дверцы, полки внутри, ручки. Предлагает	Создание моделей оборудования для хранения и первичной обработки

		холодильников, столов, стеллажей).	работать несколькими поварам? Как устроены полки на складе?	большие столы из плоских картонных листов на ножках из втулок.	создать «продукты» из пластилина и разложить их по местам хранения.	продуктов. Закрепление понятий о порядке и гигиене на рабочем месте.
<b>2.4</b>	Создание кондитерского конвейера и украшений	Творческое задание, лепка, аппликация.	Как на фабрике делают много одинаковых пирожных? Как устроен конвейер? Какие инструменты нужны для украшения тортов?	Создают движущуюся ленту конвейера из картонной полосы, наклеенной на два валика из втулок. Лепит из пластилина пирожные, торты, создает украшения из бусин, фантиков.	Помогает организовать «производственный процесс». Предлагает сделать кондитерские мешки из кульков, шприцы из трубочек. Поощряет фантазию в декоре.	Развитие мелкой моторики и творческого воображения. Понимание принципа конвейерного производства в пищевой промышленности.
<b>2.5</b>	Интеграция и декорирование комплекса	Объединение, коллективная оценка, доработка.	Все ли зоны хорошо соединены друг с другом? Удобно ли будет «поварам» перемещаться? Что не хватает для полной реальности? (вывеска, меню, часы).	Соединяют все зоны в единый макет, прорисовывают на стенах «плитку», создают вывеску «Сладкая сказка», расставляют готовые «блюда» и «продукты».	Организует общий просмотр и «приемку» объекта. Способствует обсуждению и поиску лучших решений для интеграции. Предлагает добавить детали, создающие атмосферу.	Формирование целостного восприятия результата коллективного труда. Развитие эстетического вкуса и дизайнерского мышления.
<b>3</b> <b>3.1</b>	<b>Заключительный</b> <b>Подведение</b> <b>итогов</b>	Презентация макета, итоговое обсуждение, символическое награждение.	Расскажите о вашей зоне. Как вы придумали такое решение? Что было самым сложным в работе вашей бригады?	Каждая бригада представляет свою часть макета, объясняет её устройство.	Выступает в роли ведущего презентации. Задает вопросы, подчеркивает	Осознание значимости своего вклада в общее дело. Развитие связной речи и

			Кто, по-вашему, станет главным шеф-поваром в нашем комплексе?	Получают символические «шефские колпаки» или «медали лучшего кондитера».	важность работы каждого. Организует торжественное «открытие» кондитерского цеха.	умения презентовать свою работу. Закрепление чувства успеха.
<b>3.2</b>	<b>Рефлексия</b>	Беседа-рефлексия, круглый стол.	Что нового вы узнали о работе повара и кондитера? Какое оборудование оказалось самым интересным для создания? Хотели бы вы теперь работать на такой кухне? Что бы вы изменили в следующем проекте?	Делятся впечатлениями, анализируют трудности и успехи. Благодарят товарищей по команде.	Задаёт открытые вопросы, способствующие осмыслению процесса. Подводит детей к выводу о важности подготовки, планирования и слаженной работы в любом деле.	Формирование навыков рефлексии и анализа. Развитие способности давать адекватную оценку продукту своей деятельности и деятельности команды.