**Информационно - аналитическая записка**

**Номинация:** Современные образовательные технологии в организации образовательной деятельности по познавательному развитию детей.

Конспект непрерывной образовательной деятельности «Кондитерская».

Сочевец Елена Геннадьевна воспитатель муниципального бюджетного дошкольного

образовательного учреждения «Детский сад №126 общеразвивающего вида г. Владивостока» т: 89084469879 alena.so@mail.ru

**Цель:** формирование способности выполнять измерения массы предмета в граммах.

**Задачи приоритетной образовательной области:**

- развить логические приёмы умственных действий: сравнения, обобщения, анализа.

- завершить знакомство с сенсорными эталонами массы (грамм);

- упражнять в умении устанавливать взаимосвязь между предметами, объяснять своё решение (точку зрения);

**Задачи образовательных областей в интеграции:**

Образовательная область «Речевое развитие»

- развивать связную речь;

- упражнять в умении делать выводы, строить объяснения своими предложениями

- воспитывать умение поддерживать беседу с воспитателем, выслушивать сверстников, уточнять их ответы.

Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие»

- формировать способность работать в команде, рассуждать, отстаивать свою точку зрения, быть готовым к совместному решению проблемы.

**Предполагаемый результат:** В игре ребята знакомятся с новыми величинами массы предмета (грамм): закрепят знания о числах первого десятка и сопоставят их на шкале измерения.

**Предпосылки универсальных учебных действий:** формировать умение работать в группе, умение планировать своё действие в соответствии с конкретной задачей.

**Предварительная работа:** Изучая одну из тем блочного планирования «Профессии», создали ментальную карту производства тортов и пирожных. Выполнили семейные проекты «Мой любимый торт». Создали коллекцию иллюстраций по теме «Торты».

**Словарная работа:** шкала измерения, масса, вес, грамм, весы, ломанная линия, кривая линия, кондитер, кондитерская, торт, пирожное, начинка, долька, ингредиент**.**

**Современные педагогические технологии:**

Здоровьесберегающие технологии:

- формирование необходимых умений навыков по здоровому образу жизни: физкультминутка «Кондитер».

Информационно-коммуникативные технологии:

- сотрудничество с семьёй ребенка, а именно создание в домашних условиях мультимедийных презентаций «Мой любимый торт»

**Материалы и оборудование для педагога:**

- механические весы, гири 5, 10, электронные весы, блюда, фрукты (банан, мандарин), иллюстрации, готовые бланки меню, иллюстрации журналов, маркеры, 10 фишек,

**Материалы и оборудование для детей:**

- линейки, простые карандаши, счётные палочки, листы бумаги.

**НОД «Кондитерская»**

*Организационный момент*

Воспитатель: Дети, помните на дверях нашего детского сада мы с вами наткнулись на объявление «ТРЕБУЕТСЯ КОНДИТЕР». Посмотрите, я принесла вам газету с объявлениями.

Воспитатель: здесь то же есть объявление. Читаем: требуется кондитер с образованием и опытом работы, вы знаете, чтобы стать кондитером необходимы определённые знания, а какие? *(ответы детей)*

Воспитатель: Представьте, что вы кондитер и к вам пришли гости и их нужно угостить, рассказать историю, показать своё хорошее отношение, а как это сделать? Конечно, приготовить свой любимый торт…… *(ууд: развивают умение устанавливать контакты со сверстниками и взрослыми и сотрудничать с ними, умение вести диалог и отвечать на вопросы)*

Воспитатель: Ребята, предлагаю отправиться на кухню, необычной кондитерской с интересным названием: «Мистер Бублик», как вам идея? *(ответы детей)*

За высокими горами

Стоит Бублик наш с тортами.

Здравствуй, Бублик -наш дружок,

Сколько стоит твой торток?

А торты не продаются, они сами в рот кладутся,

Но кто без спроса их возьмет

Со мной на кухню печь пойдет!

**Основная часть**

Кондитер: (достает книгу рецептов): здравствуйте мои дорогие дети. Я догадался, о чём вы хотели меня спросить, поэтому для вас приготовил свою рецептурную книгу, в ней хранятся все рецепты мира. У нас ожидаются гости из Франции, столицы самых вкусных десертов и тортов, а мой помощник заболел, поэтому мне нужна ваша помощь.

Кондитер: А, вот, и первое задание: Вам предстоит приготовить торты, учитывая вкусы наших гостей.

1-ый торт будет шоколадный, из коржей квадратной формы, а 2-ой торт- клубничный, из коржей круглой формы.

*(рассматривание иллюстраций готовых тортов, определение состава торта по внешнему виду)*

Кондитер: Какие вы молодцы! Все справились, торты для гостей почти готовы, осталось их украсить, но я вижу, что вы немного устали и предлагаю провести физкультминутку.

**Физкультминутка «Кондитер»**

Испечет кондитер вафли и хрустящее печенье *(подъем на носочки, руки поднять вверх, сделать руками большой круг)*

Трехэтажный вкусный тортик и с повидлом пироги *(поднятие рук через стороны с одновременным сжиманием и разжиманием пальцев рук)*

Все украсит мармеладом *(подъем на носочки, руки поднять вверх, сделать руками большой круг)*, маком *(поднятие рук через стороны с одновременным сжиманием и разжиманием пальцев рук)*, фруктами, вареньем *(наклон корпуса влево и вправо, руки на поясе)*

Розы сделает из крема и десерт из кураги *(прыжки на месте с хлопками руки вверху)*

*(дети выполняют движения, связывая их с текстом)*

Кондитер: А вот и второе задание, я буду зачитывать вам старинный рецепт, а вы будете выкладывать схему из геометрических фигур.

Итак начинаем:

-в верхнем левом углу -3 шестиугольника, в правом нижнем углу -2 треугольника, в нижнем левом углу – 2 квадрата, в верхнем правом углу -2 прямоугольника, в центре -1 круг.

Сосчитай сколько фигур и разложи вокруг круга столько же палочек (10).

*(Дети изображают на листах геометрические фигуры, определяя рисунок)*

Кондитер: Молодцы ребята! Вы очень внимательно меня слушали, а теперь мы заменим геометрические фигуры на фрукты и украсим ими торты, но для этого разделимся на две команды. *(дети разбирают продукты на овощи и фрукты)*

Кондитер: Мы приготовили два торта, а гостей у нас больше, нам необходимо разделить их на количество гостей. Нужно провести отрезки так, чтоб они разделили торт на 2 равные, 4 равные и 8 частей

*(дети с помощью линейки проводят отрезки на квадратных листах, деля квадрат на 2, 4 равные части и на 8 равных частей).*

«Определи массу торта»

Кондитер: определим массу торта. Целая торт тяжелее половинки, а половина торта тяжелее четвертинки, а как правильно найти вес? *(ответы детей)*

Кондитер: смотрите, рядом с книгой коробочка. Что в ней? Ложка! Раньше измеряли ингредиенты в чайном столовом приборе (ложкой), а сейчас нам помогают в этом весы. Здесь еще и таблицы.

Кондитер: что означает слово «ГРАММ»? Как вы думаете? *(ответы детей)*

Точно, эта мера массы: 1 грамм – это соответствует одной единицы в счёте. Может мы проверим на весах наши предположения.

**Кондитер: ну а сейчас, после того, когда мы выяснили значения единицы массы «ГРАММ», можно взвесить на электронных весах наши разные половинки, четвертинки торта и узнать вес каждого кусочка и целого торта.

*(Дети наполняют чайной ложкой ингредиенты, приведенные в таблице, и взвешивают на весах, затем кладут на электронные весы разные кусочки торта.)*

*Для сравнения – детям предлагается найти и выделить черты сходства и различия в предметах.*

Кондитер: Молодцы, ребята, предлагаю вместе с нашими гостями выпить вкусного чая и отведать кусочек изысканного торта.

**Рефлексия:**

*(После чаепития, в группе)*

- О чём вам сегодня удалось узнать?

*(ответы детей)*

- Что было интересно?

- Что можно сделать, чтобы задание стало ещё интереснее?

- В чём вы испытывали сложности?

- Хотели ли вы узнать, что-нибудь ещё?

Спасибо вам, ребята, за хорошую игру.

Выполнение домашнего задания: создание мультимедийных презентаций «Мой любимый торт».