

## **Техническое задание к игровой ситуации**

### **«Декоратор имбирных пряников»**

- 1. Уровень сложности** – базовый
- 2. Формат проведения** – очный
- 3. Время проведения** – 60 минут
- 4. Возрастная категория** – 5-7 лет
- 5. Количество детей в группе** – 4-5 человек
- 6. Место проведения** – стационарное размещение (кабинет, группа, музыкальный зал детского сада с подготовленным безопасным местом)
- 7. Доступность для участников с ОВЗ** – адаптировано (задания могут быть адаптированы под возможности детей, например, работа в паре с помощником).
- 8. Организатор пробы** – логопед и воспитатель.
- 9. Итоговый практический продукт** – имбирный пряник сделанный и украшенный собственноручно.

#### **Сфера профессиональной деятельности:**

Изготовление и роспись имбирных пряников.

#### **Основные сведения о профессии:**

Декоратор имбирных пряников (художник-декоратор) — специалист, который занимается росписью пряников с учётом пожеланий заказчика и технических особенностей продукта. Такая работа может быть связана с работой в кондитерских цехах, на производстве, где пряники создаются вручную от выпечки до декора.

#### **Функции по профессии:**

- ❖ Замес, раскатка теста.
- ❖ Вырезание фигур из теста.
- ❖ Запекание имбирных пряников.
- ❖ Ручная роспись пряников, например, с помощью кондитерских мешков.
- ❖ Декоратор может наносить узоры, создавать факсимиле (рисунок, который проецируется на пряничной заготовке).
- ❖ Использование принтерной росписи — пряничный холст грунтуют глазурью, а затем наносят рисунок.

- ❖ Соблюдение стандартов качества и безопасности при работе с пищевыми продуктами.
- ❖ Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте.
- ❖ Выполнение заказов в установленные сроки.
- ❖ Соблюдение мер безопасности при работе с кухонными приборами.

### **Планируемый результат:**

В результате освоения игровой ситуации ребенок приобретает практический опыт:

- ❖ Раскатке теста скалкой;
- ❖ в вырезании разных форм пряников;
- ❖ запекании пряников;
- ❖ росписи пряников в разных цветах
- ❖ развитие мелкой моторики;
- ❖ развитие мышления, фантазии;
- ❖ развитие усидчивости.

### **В процессе игровой ситуации, моделирующей элементы конкретного вида профессиональной деятельности, ребенок узнает:**

- ❖ О названии профессии - декоратор имбирных пряников;
- ❖ содержание и характер работы декоратора, какими качествами (личностными и физическими) обладает декоратор имбирных пряников;
- ❖ общие теоретические сведения о пряниках, рецептах, о росписи имбирных пряников;
- ❖ основные материалы, с которыми работает декоратор имбирных пряников ( печь, скалка, миксер, фигурные формочки для пряников, компоненты их которых состоят пряники и глазурь для росписи);
- ❖ о важности специальной одежды (фартук, перчатки, колпак) для соблюдения чистоты и безопасности;
- ❖ Правила безопасности при использовании инструментов для приготовления и росписи имбирных пряников

### **Сможет:**

- ❖ Раскатать тесто;
- ❖ вырезать пряник той формы, которую захочет;
- ❖ испечь свой пряник, затем декорировать его с помощью глазури и кондитерских украшений;
- ❖ работать, соблюдая правила безопасности и чистоты на рабочем месте;
- ❖ Работать в команде, обсуждать идеи и делиться опытом с другими детьми.

### **Во время игровой ситуации дошкольник приобретает личный опыт:**

- ❖ уточнит свои профессиональные намерения и интерес к профессии декоратор имбирных пряников;
- ❖ получит первые навыки и компетенции, освоит новые инструменты используемые декораторами - кондитерами;
- ❖ оценит, на сколько ему интересны ежедневные задачи декоратора;
- ❖ оценит уровень комфорта при работе и взаимодействии с коллегами, с клиентами, с продуктами питания;
- ❖ получит опыт выполнения практических задач, характерных для профессиональной деятельности декоратора имбирных пряников.

### **Тематический план**

№ п/п	Тема	Временной интервал, мин.	
		Теория	Практика
1	<b>Введение в профессию.</b> Введение в профессию, общие сведения о профессии и профессионально важных	10 минут	

	качествах декоратора имбирных пряников, в перспективе профессионального роста.		
2	<b>Диагностика информированности детей о профессиональной деятельности.</b>		В ходе общения, наблюдение в течении всей пробы.
3	<b>Профессиональная проба.</b> Дети, под руководством педагога, раскатывают тесто, вырезают по форме пряник, отправляют запекать. Затем, после остывания, декорируют пряник по своему желанию.		40 минут
4	<b>Беседа с детьми по результатам выполнения игровой ситуации.</b> Рефлексия занятия. Обсуждение, что понравилось/не понравилось, что было легко, а что по сложнее, запись в зачетную книжку.		10 минут
	<b>Итого</b>		60 минут

### **Беседа с детьми по результатам выполнения игровой ситуации.**

#### **Подведение итогов.**

В ходе игровой ситуации детям даются базовые сведения о конкретных видах профессиональной деятельности; моделируются основные элементы разных видов профессиональной деятельности; определяется уровень готовности дошкольников к выполнению игровых ситуаций; обеспечиваются условия для их качественного выполнения.

Дети соотносят свои индивидуальные особенности с требованиями конкретной профессии, составляют личный, профессиональный план, используют навыки самопрезентации, анализируют информацию о профессиях по общим признакам профессиональной деятельности.

