

## **Самоанализ занятия**

**Воспитатель Семина В.С.**

### **Социальная проба «Кондитерская фабрика. Изделие «Пирожное «Картошка» (для детей 7-9 лет)**

Вид социальной пробы: наблюдение, изготовление изделия.

Материалы: ингредиенты (на 1 группу 300 г измельченного печенья, 2/3 банки сгущенного молока, 3 ст. ложки какао, сахарная пудра)

Инструменты: посуда, 4 миски, столовая и чайная ложки; фартук, головной убор.

**Занятие включает несколько этапов.**

- I. Организационный момент реализован через деятельность, направленную на позитивный настрой воспитанников к занятию (улыбка, дружба...).**

Создание мотивации через эмоциональное включение.

**II. Постановка задачи. Целеполагание.**

Сами дети сформулировали тему занятия, определили цель для себя.

**Цели, которые мы поставили перед собой:**

Цель: организация деятельности, способствующей воспитанникам взаимодействовать друг с другом через совместную деятельность, общение; знакомство с понятием «кондитер», приготовление кондитерского изделия

Задачи:

- 1) познакомить с историей происхождения и изготовления кондитерского изделия «Пирожное Картошка»;
- 2) повторить правила поведения и ТБ при приготовлении пищи;
- 3) формировать интерес к освоению способов приготовления изделия;
- 4) развивать чувство взаимовыручки в процессе совместной трудовой деятельности;
- 5) познакомить с технологией приготовления пирожного «Картошка»;
- 6) познакомить воспитанников с понятием «профессия - кондитер»;
- 7) составлять план приготовления блюда, распределять обязанности;

8) развитие внимания, воображения воспитанников.

Проблемная ситуация создавалась через отгадывание загадок, просмотр видеофрагмента, беседу.

На этапе целеполагания созданы условия, при которых все воспитанники были активно включены в работу.

ш. Во время занятия при выполнении практической работы использовалась исследовательская деятельность: дети определяли консистенцию теста для формирования пирожных.

Для решения общеобразовательных задач использованы методы: словесный и практический по источнику изложения материала, по характеру учебно-познавательной деятельности – исследовательский, проблемный...

Формы работы – фронтальная, парная, групповая.

Приемы – проблемная ситуация (а достаточно ли нам крошки, почему не можем сформировать пирожное,.....)

Деятельность учащихся стимулировалась через устную похвалу, одобрение.

При планировании занятия были учтены индивидуальные возможности и способности воспитанников. Практическая часть занятия выполнена детьми самостоятельно.

Применен дифференцированный подход (кто-то из детей уже может самостоятельно замесить тесто, а кому-то еще только наблюдать за процессом).

Пары сформированы неслучайно.

Результаты занятия соответствуют поставленным целям воспитанников и нашим целям.

Виды деятельности в течение занятия менялись, двигательная активность детей не потребовала проведения физминуток.

Формировались навыки самоконтроля и самооценки (при выполнении практической части занятия).

Занятие способствовало развитию трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности (личностные УУД).

С целью развития познавательной активности, самостоятельности детей использовался жизненный опыт воспитанников (ранее уже готовили).

Использовалось проблемное задание (составлялся алгоритм действий при изготовлении кондитерского изделия).

Обратная связь «воспитатель-воспитанник» (дети задают вопросы – педагог отвечает).

iv. Эмоциональный фон занятия благоприятный. Использовался прием рефлексии эмоционального состояния через букет настроения. Рефлексия содержания материала занятия прошла через проговаривание рефлексивных фраз (что нового узнал, что было интересным).