

GOBIERNO DEL ESTADO DE COAHUILA DE ZARAGOZA

SECRETARIA DE EDUCACIÓN

ESCUELA NORMAL DE EDUCACIÓN PREESCOLAR



TÍTULO DEL TRABAJO:

El trabajo docente en el aula multigrado en preescolar

PRESENTADO POR:

Jocelyn Guadalupe Zuñiga Meza

CURSO:

Pedagogía y didáctica del aula multigrado.

Docente:

Alejandra Isabel Cárdenas González.

Jardín de niños sección “Luis A. Beauregard”

Cocinando donas

Campo formativo	Metodología	Eje articulador:	Grado al que va dirigido:
De lo humano y lo comunitario.	Montessori	Pensamiento crítico y artes y experiencias estéticas.	1er grado
Contenido		PDA	
Precisión y coordinación en los movimientos al usar objetos, herramientas y materiales, de acuerdo con sus condiciones, capacidades y características.		Controla sus movimientos al usar objetos, herramientas y materiales en juegos y actividades de experimentación, creación personal y resolución de problemas, atendiendo las normas de seguridad.	
Problemática.			
Dificultad para trabajar de manera autónoma y para seguir indicaciones.			
Propósito de la actividad			
Que a través del juego simbólico desarrollen la autonomía para trabajar por sí mismos, siguiendo indicaciones al usar objetos, herramientas y materiales.			
Actividad	Tiempo:	Espacio:	Materiales:
<p>Saberes Previos: Armar el rompecabezas gigante del oficio del panadero de manera grupal</p> <p>Observar la imagen que lograron armar.</p> <p>Hacer una asamblea de manera grupal para conocer qué es lo que hacen en el oficio de “Panadero”.</p> <p>Caracterizarse de panadero con el gorro llevado por la educadora.</p>	10 minutos	Aula de clases	<ul style="list-style-type: none"> Rompecabezas grande del panadero. Gorros de panadero. Receta de masa de galletas. Pasos para la masa. Azúcar glass. Mantequilla. Harina. Esencia de vainilla. Chispitas de chocolate. Mantel. Horno de cartón. Charola para hornear.
<p>Explicación: Observar la receta y los pasos para hacer su masa de galletas.</p> <p>Realizar la masa de las galletas de manera individual, siguiendo las indicaciones y haciendo el paso a paso.</p> <p>Amasar constantemente hasta que vean que su masa esta lista.</p> <p>Usar cortadores de galletas o armar la figura que deseen que tenga su galleta de manera individual.</p> <p>Meter su galleta al “Horno” para que se cocine.</p>	20 minutos	Aula de clases	
<p>Evaluación: Esperar a que la galleta se hornee.</p> <p>Sacar la galleta ya “horneada” con mucho cuidado.</p> <p>Decorar con las chispitas de chocolate. su galleta.</p>	10 minutos	Aula de clases	