

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	