**Методическая разработка воспитательного события для детей 5 лет**

**Автор: учитель-дефектолог МБДОУ – детского сада компенсирующего вида № 319**

**Салтыкова А.В.**

**Технологическая карта «Кондитерская мастерская»**

**Название:** «Кондитерская мастерская».

**Возраст участников:** 5 лет.

**Количество участников:** 7 человек.

**Продолжительность:** 25 минут.

**Актуальность:** развитие познавательного интереса через развитие исследовательского поведения ребенка.

«Для ребенка естественнее и потому гораздо легче постигать новое, проводя собственные исследования – наблюдая, ставя эксперименты, делая на их основе собственные суждения и умозаключения, чем получать уже добытые кем-то знания в «готовом виде». (А.И.Савенков).

Данное воспитательное событие позволяет организовать обучение так, чтобы ребенок смог задавать вопросы и самостоятельно находить на них ответы. Так же данная разработка обеспечивает развитие личности, мотивации и способностей детей по следующим областям:

* речевое развитие;
* познавательное развитие;
* художественно-эстетическое развитие;
* социально-коммуникативное развитие;

**Цель:** развитие познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность.

**Задачи: образовательные:** познакомить с процессом изготовления шоколада и шоколадных конфет; расширять кругозор, обогащать словарь детей.

**Развивающие:** развивать любознательность, познавательную активность детей в процессе изготовления шоколада; развивать речь детей через привитие навыков составления проблемных вопросов; формирование умения вести диалог с воспитателем, со сверстниками;

**Воспитательные:** воспитывать умение работать в коллективе; воспитывать уважение к труду людей; бережное отношение к рабочим инструментам.

**Используемые технологии, формы, методы, приемы:**

* игровой;
* наглядный;
* практический;
* словесный;
* исследовательский
* беседы;
* чтение художественной литературы;

**Оборудование и материалы:** шкатулка с молочным шоколадом, фотографии с изображением процесса изготовления какао-порошка, фартуки, шапочки, нарукавники - на каждого, тарелочки – 28 шт., вилки, ложки – 7 шт., поднос, влажные салфетки, шпажки, какао-порошок, сливочное масло, ванильный сахар, сгущенное молоко, кокосовая стружка, кондитерская посыпка, образцы упаковки.

**Планируемый результат:** владеют элементарными исследовательскими навыками. Активно взаимодействуют со взрослым и сверстниками. Проявляют инициативу, самостоятельность, любознательность.

**Система оценивания:** рассматривание получившихся конфет: вкусных и красивых, дегустация и чаепитие.

**Содержание игры:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность педагога** | **Деятельность воспитанников** |
| 1. **Организационный момент**
 |
| Ведущий предлагает детям встать в круг:Что за чудо – чудеса:Раз рука и два рука!Вот ладошка правая,Вот ладошка левая.И скажу вам, не тая,Руки всем нужны, друзья.Сильные руки не бросятся в драку.Добрые руки погладят собаку.Умные руки умеют лепить.Чуткие руки умеют дружить.Возьмите за руки друг друга, ощутите тепло рук ваших друзей, которые будут вам добрыми помощниками. | Дети входят в зал и встают в круг, выполняют движения вместе с ведущим:Смотрят по сторонам УдивляютсяВытягивают вперед сначала правую рукуЗатем левую рукуХлопают в ладошиРуки в сторону и к плечамГладят воображаемую собакуЛепят Здороваются друг с другомБерутся за руки |
| 1. **Содержание игры**
 |
| Педагог показывает детям шкатулку, в которой лежит шоколад, предлагает детям отгадать, что в ней находится. - Ребята, у меня есть шкатулка, в ней что-то спрятано. Вам интересно узнать, что? Отгадаете загадку и узнаете, что в ней.-В замечательном, блестящем,Серебристом и хрустящемЧудном доме я живу –Просто сказка наяву!Вкусная и сладкая…Кто я?- Из чего делают шоколад? - Правильно! А вы знаете, откуда берется какао порошок?Педагог показывает фотографии с изображением процесса изготовления какао порошка.- На фотографиях можно увидеть, как растут какао-бобы в Африке, как они созревают, как их собирают и сушат, затем в мешках вывозят на фабрику, где после обжаривают и измельчают.- Но одного какао-порошка для изготовления шоколада мало. Сегодня я предлагаю вам отправиться на кондитерскую фабрику и научиться готовить шоколад и шоколадные конфеты. - Ну, что? Отправляемся в путь!- Проходите к столам, занимайте свои места. Не забудьте одеть фартуки, шапочки, нарукавники. Вытираем руки влажными салфетками.- Ну что, мы готовы и можем приступать к работе.- Расскажите, что вы знаете о шоколаде?- Вы много знаете о шоколаде, а кто такой ШОКОЛАТЬЕ? **-** Это люди, которые делают шоколад и шоколадные конфеты.- Сегодня мы будем шоколатье и научимся делать конфеты «Фрукты в шоколаде». Для начала нам надо сделать шоколад.- Посмотрите, что стоит на ваших столах?- Берем тарелочку со сгущенным молоком и добавляем в него какао-порошок - это измельченные какао-бобы, сливочное масло, ванильный сахар и начинаем все активно перемешивать.**-** Всё смешали? Молодцы! А как узнать получилось или нет?- Есть такая профессия – дегустатор, он пробует качество готового шоколада.Предлагаю теперь стать дегустаторами и попробовать.- Какой получился шоколад? - Продолжаем работу. На столах, в тарелочках лежат кусочки фруктов, нанизываем их на шпажку и окунаем в шоколад. Молодцы, у всех получается. Пока шоколад не застыл, мы возьмем украшения: кокосовую стружку или кондитерскую посыпку и украсим конфеты.- Берем тарелочки и ставим их на поднос. Посмотрите, какие красивые и разные получились у нас конфеты. - Как вы считаете, что теперь с ними надо сделать?- Получившиеся конфеты мы поставим в холодильник на 30 минут. | Дети отгадывают загадку и пробуют: - Шоколадка! - Из какао порошка.- Да! (Дети одевают фартуки) Дети готовятся к работе.- Шоколад бывает молочный, горький, пористый, белый. Он легко ломается и может растаять в теплой воде. Еще обычный шоколад может тонуть в воде, а пористый нет.Предположения детей.- Чашечки, в которых лежит: какао-порошок, сгущённое молоко, масло, ванильный сахар.Дети аккуратно выкладывают все ингредиенты и начинают взбивать вилкой полученную массу.- Надо попробовать.Дети пробуют каждый свой шоколад.- Вкусный, сладкий, жидкий.Дети выбирают кусочки фруктов, делают конфеты и украшают их по своему желанию. Повторяют это 2-3 раза, выкладывают каждый на свою тарелочку.Дети берут тарелочки, ставят их на поднос и рассматривают конфеты других детей.Дети предлагают свои варианты.Дети переодеваются. |
| 1. **Итог игры**
 |
| - Ребята! В какую игру мы сегодня с вами играли? Кем мы были?- Посмотрите, вам нравятся конфеты? Какие они? - А может не вкусные? Надо пробовать…- Молодцы! Теперь вы сможете научить мам и пап делать конфеты! - Предлагаю продолжить нашу игру и изготовить упаковку для конфет. - Кто занимается оформлением? - Правильно, ДИЗАЙНЕР. - У вас на столах лежат заготовки, проходите, выбирайте. Можете придумать свою упаковку. Не забудьте о названии своих конфет. | Дети анализируют свою деятельность во время игры.- Да! Вкусные! Дети пробуют свои конфеты.- Дизайнер. |

**Ссылки на используемые печатные и интернет-ресурсы.**

1. Интернет энциклопедия <https://ru.wikipedia>.
2. Интернет статья «Самые-самые шоколадки в мире» http://www.glavrecept.ru
3. Этапы изготовления шоколадных конфет в фотографиях [http://spy-img.ru](http://spy-img.ru/page/proizvodstvo_konfet_v_foto/)
4. Презентация для детей <https://infourok.ru/prezentaciya-dlya-detey-doshkolnogo-vozrasta-na-temu-shokolad-1174743.html>
5. Стихи про шоколад <http://www.numama.ru/blogs/kopilka-detskih-stihov/stihi-pro-shokolad.html>