**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  Удивляются  Вытягивают вперед сначала правую руку  Затем левую руку  Хлопают в ладоши  Руки в сторону и к плечам  Гладят воображаемую собаку  Лепят  Здороваются друг с другом  Берутся 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 хрустящем Чудном 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>