

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, шпатель, 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	
<p>Ведущий предлагает детям встать в круг:</p> <p>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.</p> <p>Возьмите за руки друг друга, ощутите тепло рук ваших друзей, которые будут вам добрыми помощниками.</p>	<p>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</p> <p>Руки в сторону и к плечам Гладят воображаемую собаку Лепят Здороваются друг с другом Берутся за руки</p>

2. 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 приступить к работе.

- Расскажите, что вы знаете о шоколаде?

- Вы много знаете о шоколаде, а кто такой ШОКОЛАТЬЕ?

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.

<ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Предлагаю теперь стать дегустаторами и попробовать.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. 	<ul style="list-style-type: none"> - Чашечки, в которых лежит: какао-порошок, сгущённое молоко, масло, ванильный сахар. <p>Дети аккуратно выкладывают все ингредиенты и начинают взбивать вилкой полученную массу.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Надо попробовать. <p>Дети пробуют каждый свой шоколад.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Вкусный, сладкий, жидкий. <p>Дети выбирают кусочки фруктов, делают конфеты и украшают их по своему желанию.</p> <p>Повторяют это 2-3 раза, выкладывают каждый на свою тарелочку.</p> <p>Дети берут тарелочки, ставят их на поднос и рассматривают конфеты других детей.</p> <p>Дети предлагают свои варианты.</p> <p>Дети переодеваются.</p>
3. Итог игры	
<ul style="list-style-type: none"> - 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! 	<p>Дети анализируют свою деятельность во время игры.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Да! Вкусные! <p>Дети пробуют свои конфеты.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	- 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>
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>