

Технологическая карта занятия.

ФИО педагога: Тимофеева Елена Леонидовна

Образовательная область: социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, художественно – эстетическое, речевое развитие и физическое развитие.

Тема занятия: «Шоколадная история»

Возрастная группа: подготовительная к школе группа (6-7 лет)

Цель занятия: Знакомство с новой профессией – шоколатье.

Задачи занятия:

Образовательные: стимулировать познавательный интерес детей к профессии шоколатье, закрепить профессиональные качества предпринимателя, обогатить словарь детей новыми словами (понятиями): «шоколатье», «бизнес», «предприниматель».

Развивающие: развивать деловое взаимодействие, партнерские взаимоотношения в ходе работы, способствовать развитию коммуникативных компетенций, формировать установки на здоровый образ жизни детей, через закрепление знаний о вреде и пользе шоколада.

Воспитательные: воспитывать любознательность, способствовать воспитанию нравственных качеств.

Словарная работа: «шоколатье», «бизнес».

Планируемые результаты занятия: обогащение словарного запаса, связанного с трудовой деятельностью людей; развитие у детей общительности, ответственности, стремления доводить начатое дело до конца.


Подготовительная работа: Создание коллекции фантиков, их классификация, презентация «Путешествие на кондитерскую фабрику», знакомство с профессией кондитера, продуктивная деятельность- поделки из фантиков.

Материалы и оборудование: ИТКС «Интернет», мультимедийная установка для показа мультфильма, планшеты для игрового задания, кастрюля с растопленным шоколадом, свежая клубника, присыпка для конфет, деревянные шпажки по количеству детей, фольга.
Познавательно-речевое: совершенствование способности детей обобщать знания о коллекционировании и шоколаде; использование схем для развития монологической речи, расширение и активизация словаря (коллекция, шоколатье).

Ход занятия

№	Этапы, продолжительность.	Длительность (мин.)	Методы, формы и приемы	Деятельность педагога	Предполагаемая деятельность детей
---	---------------------------	---------------------	------------------------	-----------------------	-----------------------------------

1.	<p>Организационно-мотивационный этап.</p> <p>Утренний круг</p>		<p>Приветствие (речь с движением)</p> <p>Словесный метод</p>	<p>Звонит в колокольчик.</p> <p>- Ребята, давайте поприветствуем друг друга. Пожелаем всем доброго утра и хорошего дня.</p> <p>-Здравствуй небо! Здравствуй земля! Здравствуйте мои друзья! 1,2,3,4,5 вместе мы в кругу опять! Будем дружно мы играть, Будем что-то познавать!</p>	<p>Встают в круг.</p> <p>Повторяют слова и действия за воспитателем.</p>
2.	<p>Этап постановки проблемы</p>		<p>Словесный метод</p>	<p>Отгадайте загадку:</p> <p>Бывает горький и молочный, Во рту он тает быстро очень, Отведать его каждый рад, Что это дети? (шоколад).</p> <p>- Шоколад — кондитерское изделие на основе масла какао, продукт переработки какао-бобов — семян шоколадного дерева. Шоколад – это не просто лакомство. Его удивительные свойства первыми обнаружили индейцы Южной Америки. Оказывается, шоколад поддерживает сердечно-сосудистую систему, улучшает настроение, в нем много минеральных веществ, которые просто необходимы нашему организму. Но все свои великолепные свойства он проявляет при умеренном употреблении. Переесть шоколад нельзя. Это только навредит организму. А вы знаете, кто изготавливает шоколад?</p> <p>(ответы детей)</p>	<p>Отгадывают загадку.</p> <p>Дети отвечают на вопрос.</p>

3.	<p>Основной этап.</p> <p>Практическое решение проблемы.</p> <p>Работа с видеокейсом</p>		<p>Просмотр видео сюжета</p> <p>Анализ.</p> <p>Контрольные вопросы по проблемной</p>	<p>На шоколадном производстве – шоколадной фабрике или шоколадном цеху этот продукт изготавливается на специальном оборудовании. Работают и следят за этим оборудованием люди, профессия которых называется «шоколатье». Шоколатье — человек, занимающийся изготовлением и продажей кондитерских изделий из шоколада</p> <p>А какие виды шоколада вы знаете?</p> <p>Все привыкли к шоколаду в форме плитки, но оказывается можно создавать из него любые фигуры. Шоколадных зайчиков, Дедов Морозов, снеговиков, медвежат. Вы их видели в продаже на Новый год. Все фигурки из шоколада такие привлекательные и аппетитные, что хочется непременно всех попробовать! Но, как мы уже говорили, переждать шоколад нельзя.</p> <p>Я предлагаю вам посмотреть одну очень поучительную историю.</p> <p>https://disk.yandex.ru/i/e1Bzh0z1zO-UEg</p>  <p>- Удалось ли Нюше наладить шоколадное производство и увеличить свой доход?</p> <p>- Почему так получилось?</p>	<p>Просмотр видео сюжета из мультфильма Смешарики - Сезон 2 - Серия 43 - Сладкая жизнь</p> <p>Дети отвечают на вопросы.</p>
----	---	--	---	--	---

			<p>финансовой ситуации:</p> <p>Практикум.</p> <p>Словесный Практический</p>	<p>- Как вы считаете, понесла ли Нюша убытки или, наоборот, преуспела в своем бизнесе? Докажите это.</p> <p>- Перечислите несколько основных качеств хорошего предпринимателя – хозяина производства.</p> <p>- Почему выбрали именно эти качества?</p> <p>Интерактивная игра: «Хороший хозяин» Электронный доступ к игре: https://learningapps.org/watch?v=pf89n1jjn22</p> <p>(Повторение основных понятий и правил игры) - Хороший успешный предприниматель (хозяин своего бизнеса) - это тот, кто умеет хорошо и честно зарабатывать деньги, качественно работает, готов прийти на помощь другим. Плохой хозяин или работник работает плохо, перекладывает свои обязанности на других, опаздывает и не соблюдает дисциплину. Его работа часто выполнена с ошибками. Игровое задание - определить, какие качества подходят хорошему работнику. Для этого необходимо прослушать аудиозапись. Если качество работника положительное, то нужно «перетащить» аудиозапись на зеленое поле. Отрицательные качества нужно оставлять на розовом поле. Для проверки задания - нажать на галочку в правом нижнем углу экрана. Если задание выполнено верно, рамки окрашиваются в</p>	<p>Самостоятельная игровая деятельность детей.</p> <p>Дети играют. Педагог оказывает помощь только по необходимости.</p>
--	--	--	---	---	--

			<p>зеленый цвет, ошибки выделяются красным цветом. Если не сможете справиться с заданием сами, позовите на помощь меня.</p> <p><i>(Обсуждение результатов игры)</i></p> <p>- Что получилось? Что нового узнали? Что было сложным?</p> <p>- Как можно применять полученные знания в реальной жизни?</p> <p>- У меня для вас есть сюрприз, но открою его вам только после веселой разминки.</p> <p>Физминутка:</p> <p>Подарите мне билетик В Шоколадную страну, Где молочный гонит ветер Шоколадную волну. Где плывёт под крики чаек Шоколадный пароход, А на пристани встречает Шоколадный бегемот. Где растут на загляденье Шоколадные леса, И ложится на растенья Шоколадная роса. Где гордится опереньем Шоколадный какаду, Шоколадные олени Шоколадной ласки ждут. С шоколадными глазами Шоколадный кенгуру.</p>	<p>Дети отвечают на вопросы.</p> <p>Дети повторяют движения за воспитателем.</p>
--	--	--	--	--

			<p>Забавляет всех прыжками И зовёт в свою игру. Я искал без остановки И достал себе билет: Шоколадный мир в коробке Восхитительных конфет.</p> <p>- Не хотите ли вы побыть в роли шоколатье – сделать конфеты? Что нам для этого понадобится?</p> <p>- Чтобы сделать самую настоящую конфету – не обязательно самим варить шоколад из какао и сахара. Мы сделаем проще – будем использовать готовый шоколад. Что нам нужно с ним сделать?</p> <p>- Правильно, нужно снять обертку с шоколадной плитки, разломить ее на кусочки, положить в кастрюлю и растопить на водяной бане.</p> <p>- Сегодня мы приготовим клубничку в шоколаде. Для этого нужно в растопленный шоколад опустить аккуратно ягоды. Шоколад я заранее уже растопила. Берем шпажку, Нанизываем клубничку на нее. Опускаем ягодку в растопленный шоколад, отряхиваем об стенку кастрюли лишний шоколад и укладываем клубничку на фольгу. Можно пока шоколад не остыл украсить клубничку присыпкой.</p> <p>- Ну а теперь сами попробуйте сделать такую шоколадную ягодку – конфетку.</p>	<p>Дети отвечают на вопросы.</p> <p>Самостоятельная деятельность детей</p>
--	--	--	---	--

				<p><i>В ходе работы воспитатель стимулирует свободное общение детей, комментирование шагов своей работы, советы и помощь друг другу.</i></p>	
3.	<p>Заключительный этап. Рефлексия.</p>		<p>Словесный</p> <p>Анализ и оценка деятельности (что хотели сделать – что получилось).</p>	<p>- Вот и готовы наши конфеты. Сегодня, мы с вами сделали самые простые, а вот посложнее сможете сделать дома. Их рецепты я поместила в родительский уголок. Как вы считаете, получились ли у вас конфеты? Можно ли сравнить вашу работу с работой шоколадье? Почему? Расскажите, какие чувства вы испытывали, когда выполняли работу шоколадье.</p> <p>Вы все большие молодцы, все отлично поработали и у вас получились настоящие шоколадные конфеты, да к тому же еще, наверное, и вкусные. Ну а сейчас приглашаю всех попить чай и насладиться вкусом любимого лакомства (<i>на чаепитии можно вспомнить последовательность изготовления конфет, поговорить о готовых конфетах</i>).</p>	<p>Отвечают на вопрос воспитателя.</p>