В ЭТОМ ВЫПУСКЕ

Методическая панорама

№ 2015/1 (10)

Май

От издательства2

Все для воспитателя

С.П. Бойко

[Деловая игра «Интеллектуальное казино»](#_Деловая_игра) 4

*Экспертный совет*

Петряева А.В.,

Козынцева С.Л.,

Каримова З.Ш.

*Руководитель проекта*

 Светлана Козынцева

*Редактор*

Светлана Козынцева

*Верстка, набор и техническое редактирование*

 Ольга Смородинова

*Оформление обложки*

Ольга Смородинова

*Корректор*

Светлана Козынцева

*Техническое сопровождение*

Ольга Смородинова

По всем вопросам обращайтесь по телефону:

4-11-91 (каб. директора),

4-00-72 (каб. зам.директора),

4-19-16 (методический каб.),

по эл. почте: mmc\_kogalym@mail.ru или по адресу:

ул. Сибирская, 11

каб.320

Адрес редакции:

628481, г.Когалым,

ул. Сибирская, 11,

МАУ «ММЦ г. Когалыма»

Т.Н. Бондаренко

[Утренний сбор как способ организации свободного общения взрослых и детей](file:///C%3A%5CUsers%5CAdmin%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5C%D0%A3%D1%82%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%B8%D0%B9_%D1%81%D0%B1%D0%BE%D1%80_#_)7

В.А.Бузанова

[Праздничное развлечение к Дню Матери совместно с родителями «Ты у меня одна…»](#_Праздничное_развлечение_к)11

Г.Ф. Воробьева

[Тренинг для педагогов ДОУ по построению эффективного общения и взаимодействия с родителями](file:///C%3A%5CUsers%5CAdmin%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5C%D0%A2%D1%80%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%BD%D0%B3_%D0%B4%D0%BB%D1%8F_%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D0%B2#_)15

Е.Д. Гончаренко

[Педагогам - о преодолении сложных ситуаций в работе с родителями воспитанников](file:///C%3A%5CUsers%5CAdmin%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5C%D0%9F%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D0%B0%D0%BC_%E2%80%93_%D0%BE#_)19

О.Н. Демина

[Конспект непосредственно образовательной деятельности по образовательной области «Речевое развитие» «Домашние животные»](#_Конспект_непосредственно_образовате) *23*

Л.Ф. Ежова

[Семинар для педагогов ДОУ на тему: «Модели реализации родителями основной общеобразовательной программы дошкольного образования в организациях, осуществляющих образовательную деятельность»](#_Семинар_для_педагогов)*26*

Н.А. Слесаренко

[Конспект воспитательного мероприятия по экологии в подготовительной к школе группе.](#_Конспект_воспитательного_мероприяти)

31

Л.А. Сливко, Е.В. Ситникова

[Досуг в старшей речевой группе (ОНР III уровня) «В поисках елочки»](#_Досуг__в)*34*

С.Н. Соколова

[Конспект открытого мероприятия в подготовительной к школе группе на тему «Дышим, произносим, закрепляем» с участием родителей.](#_Конспект_открытого_мероприятия)37

Л.А. Эминова

# [Патриотическое воспитание детей дошкольного возраста в соответствии с ФГОС ДО Конспект непосредственно образовательной деятельности в подготовительной к школе группе «И была война….» Образовательная область «Познавательное развитие»](#_в_соответствии_с)*41*

Ю.С. Токунова

[Путешествие в мир музеев](#_Конспект_непосредственной_образоват) *45*

М.А. Нурудинова

[Шашки – это интересно!](#_Шашки_–_это)*48*

Р.Н.Гарифуллина

[Непосредственная образовательная деятельность в подготовительной группе «Мы во двор гулять пошли»](#_Непосредственная_образовательная_де)*51*

Л.В. Бунина

[Все начинается с детства](#_Все_начинается_с)*55*

А.В. Демидова

[Малыши любят экспериментировать](#_Малыши_любят_экспериментировать)*57*

Н.А. Калиниченко

[Метод пластилинографии - как метод развития мелкой моторики детей старшего дошкольного возраста](#_Метод_пластилинографии_-) *61*

М. Османова

[Воспитание детей раннего возраста в играх-занятиях](#_Воспитание_детей_раннего) *64*

Ю.В. Литвиненко

[Формирование у детей дошкольного возраста этикетного поведения](#_Формирование_у_детей) *66*

Н.Б. Магарамова

[Мы здоровье бережем - олимпийцами растем](#_Мы_здоровье_бережём) *70*

С.Т. Биккузина

[В каждом доме свои традиции](#_В_каждом_доме) *73*

Г.Н. Барбакарь

[Ребенок - Детский Сад - Семь](#_Ребенок_-_Детский) *76*

Педагогическая шкатулка

Е.В. Назарова

[Современные педагогические технологии в развитии творческих способностей детей в системе дополнительного образования](file:///C%3A%5CUsers%5CAdmin%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5C%D0%A1%D0%BE%D0%B2%D1%80%D0%B5%D0%BC%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D0%BF%D0%B5%D0%B4%D0%B0%D0%B3%D0%BE%D0%B3%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B8%D0%B5_%D1%82%D0%B5%D1%85%D0%BD%D0%BE%D0%BB%D0%BE#_)78

Г.А.Орлова

[Структура системы оценки достижения планируемых результатов освоения ООП НОО](#_Структура_системы_оценки)

82

О.А.Смолева

[Как разговаривать с детьми, чтобы они хотели учиться](#_Как_разговаривать_с)*85*

Х.Н.Каримов

[Использование педагогических технологий и нестандартного оборудования на уроках физической культуры](#_Использование_педагогических_технол) *87*

А.А. Нохай, О.М. Устимкина

[Использование дистанционных технологий в профильном и предпрофильном обучении](#_Использование_дистанционных_техноло)

 *90*

З.Ш.Каримова

[Обособление согласованных распространенных и нераспространенных определений](#_Обособление_согласованных_распростр)

93

Из опыта работы

М.В. Кучерук

[Урок - игра по технологии для учащихся 6 классов «Последний герой» 2014 – 2015 учебный год](#_Урок_-_игра) *100*

С.Г. Плашевская

[Конкурс «Математическая мозаика» для учащихся 5-х классов](file:///C%3A%5CUsers%5CAdmin%5CAppData%5CLocal%5CTemp%5C%D0%9C%D0%B0%D1%82%D0%B5%D0%BC%D0%B0%D1%82%D0%B8%D1%87%D0%B5%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BC%D0%BE%D0%B7%D0%B0%D0%B8%D0%BA%D0%B0#_Конкурс_)*103*

Е.В. Присяжникова

[Древняя Спарта](#_Древняя_Спарта)106

Ж.М. Исакова

[Урок русского языка в 3-м классе](#_Урок_русского_языка) 113

С.П. Смирнова

[Технологическая карта урока английского языка](#_Технологическая_карта_урока) *118*

Проектно-исследовательская деятельность

С.А. Чепижко

[Шоколадная страна - очень вкусная она](#_Шоколадная_страна_-)122

Работа с одаренными детьми

Э.М. Зинченко

[Творческое развитие юного музыканта в классе фортепиано](#_Творческое_развитие_юного) *126*

Здравствуйте, дорогие наши читатели!

Для нас, педагогов, пришло начало лета! Время подводить итоги, строить планы на будущее. Мы тоже подводим итоги. В 2014-2015 учебном году вышли 2 номера журнала «Методическая панорама».

Завершая учебный год, мы хотим отметить активность работников дошкольных образовательных учреждений. Талантливые и щедрые педагоги с радостью готовы поделиться с коллегами своими идеями, конспектами занятий. Их можно найти в нашем журнале.

Хотелось бы видеть в журнале не только конспекты занятий, но и методические статьи.

Спасибо Вам, уважаемые коллеги, за внимание к нашей работе. Мы всегда готовы к сотрудничеству. Если у вас есть желание высказать свое мнение о какой-то статье, сказать кому-то из авторов спасибо, то на сайте можно оставить комментарий к любому номеру журнала.

Желаем Вам творческих успехов, новых идей!

*Светлана Козынцева,*

*заместитель директора МАУ «ММЦ г. Когалыма»,*

*руководитель проекта «Методическая панорама»*

**ПРОЕКТНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКАЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТЬ**

**Автор: Андрей Михайлович Занин**

**Руководитель: Светлана Анатольевна Чепижко,**

учитель начальных классов

МАОУ «Средняя школа №6»

**Шоколадная страна - очень вкусная она**

Шоколад – любимое лакомство детей и взрослых. Целью проекта является расширение знаний об истории возникновения шоколада, изучение литературы о том, из чего и как получают шоколад для приготовления шоколадной пасты в домашних условиях.

Для достижения данной цели были использованы методы: поисковый, наглядный, практический, словесный.

В результате исследования доказали, что шоколадный продукт, приготовленный в домашних условиях, вкуснее, чем купленный в магазине.

При работе были сформированы навыки самостоятельной, познавательной деятельности.

Двуликий - то сладкий, то горький,

Он гость из далеких земель,

Который доступен был только

Вначале семье королей.

Теперь он гостит в каждом доме,

И рады ему стар и млад –

Молочный, и белый, и черный,

Любимейший наш шоколад!

Шоколад – любимое лакомство детей и взрослых. Мне тоже очень нравится этот волшебный продукт. И я решил узнать все о шоколаде: как он появился у нас, из чего его изготавливают, какие есть сорта шоколада и можно ли приготовить шоколадное лакомство в домашних условиях.

В связи с этим я поставил перед собой **цель**: узнать, какие есть сорта шоколада, изучить из чего и как получают шоколад, для того, чтобы попробовать приготовить шоколадную пасту в домашних условиях.

Для достижения данной цели были поставлены следующие **задачи**:

1. Ознакомиться с историей возникновения шоколада.
2. Изучить состав и свойства шоколада.
3. Узнать рецепты шоколадных лакомств.
4. Приготовить шоколадную пасту в домашних условиях.
5. Провести сравнительную дегустацию промышленного и домашнего шоколадного продукта.
6. Обобщить полученные результаты и сделать выводы.
7. Узнать о шоколаде интересные факты.
8. Представить материал исследования.

Выдвинул **гипотезу**: считаю, что шоколадная паста, приготовленная в домашних условиях, будет вкуснее и полезнее, чем купленная в магазине.

**Методы:** поисковый, наглядный, практический, словесный.

**Этапы исследования:**

1. Поиск информации.
2. Изучение собранной информации.
3. Организация и проведение анкетирования.
4. Организация встречи с технологом.
5. Анализ полученной информации.
6. Приготовление шоколадной пасты в домашних условиях.
7. Представление полученных результатов.

**Объект исследования**: шоколад.

**Предмет исследования**: изготовление шоколадной пасты в домашних условиях.

***Ход работы***:

1. Сбор информации:
* анализ литературы с целью получения знаний о шоколаде и о рецепте приготовления шоколадной пасты в домашних условиях.
* проведение анкетирования среди ребят.
* обобщение, систематизация полученные данных, выводы.
1. привлечение взрослых для организации встречи с технологом.
2. приготовление шоколадной пасты в домашних условиях.
3. представление результатов.

**I. Итак, познакомлю вас с историей возникновения шоколада**

**1.1. А знаете ли вы, что такое шоколад?**

Обратимся к словарю русского языка С. И. Ожегова. Шоколад – кондитерское изделие – застывшая масса какао с сахаром.

**Из истории шоколада**. Сказать точно, где и когда появился шоколад невозможно. Но зато точно известно, что в жарких областях Америки растет дерево какао. Раз в 6 недель оно приносит 40-50 плодов, растущих прямо на стволе. Внутри плода находятся около 50 семян («бобов»). Эти бобы сушат и перемалывают. Так изготавливают порошок какао. С молоком и сахаром получается великолепный напиток, а с другими добавками - шоколад.

Бобы какао, из которых готовят замечательный продукт - шоколад, в Европу из Америки попал благодаря путешественнику Христофору Колумбу. Именно он преподнес этот ценный дар испанскому королю в 1492 году – новый напиток монарху показался отвратительным по вкусу. Это и не удивительно. Колумб не догадался прихватить с собой рецепт приготовления. Его ошибку исправил другой предприимчивый мореход.

С далеких берегов Южной Америки испанский завоеватель Кортес привез испанскому королю Карлу 1 в числе подарков бобы какао. Король с любопытством выслушал рассказ Кортеса об удивительном напитке и его приготовлении. И вскоре в королевском дворце, а следом и в домах Испании стал подаваться изысканный напиток-шоколад.

Сначала для приготовления напитка – горячего шоколада, использовались только бобы. Напиток готовился без сахара и был горьким на вкус, но он считался деликатесом, и его могли себе позволить только богатые аристократы. Через несколько столетий в напиток догадались положить сахар, а еще позднее стали добавлять молоко и другие пищевые добавки.

**1.2. Как бобы превращаются в плитку шоколада.** Опытными сборщиками плоды, растущие прямо из ствола дерева, срезаются и разрубаются на части. Извлекаются бобы и сушатся на солнце. После сушки какао-бобы просеивают, очищают, обжаривают и мелко измельчают.

Всё готово для получения какао-масла. Тертое какао нагревают до температуры 100 градусов и прессуют. Из массы выделяется какао-масло. Сухой остаток используют для приготовления какао-порошка. На следующем этапе смешивают какао-масло, какао-порошок и сахар. Так получают шоколадную массу, которую разливают в специальные формы, где она твердеет. Затвердевший шоколад извлекают из формы и готовую продукцию направляют на обертку.

**1.3. Классификация шоколада.** Шоколад классифицируется по форме и размерам, а также по составу и способу обработки шоколадной массы. Существует множество разновидностей шоколада:

Пористый шоколад получают из шоколадной массы, которую разливают в формы на 3/4 объёма, помещают в вакуум-котлы и выдерживают в жидком состоянии (при температуре 40 С) в течение 4 ч. При снятии вакуума благодаря расширению пузырьков воздуха образуется мелкопористая структура плитки (Wispa, Воздушный).

Шоколад без добавлений изготовляют из какао, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада - от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горького вкуса. (Люкс, Российский).

Шоколад с начинкой готовят из шоколадной массы без добавлений и с добавлением молока. Выпускают его в виде плиток, батончиков и других фигур с различными начинками: ореховыми, шоколадными, кремовыми, молочными, сливочными.

Горький шоколад относится к диетическим сортам шоколада. Из-за низкого содержания сахара, он обладает горьким вкусом.

Шоколад белый готовят по особой рецептуре из масла какао, сахара, сухого молока, ванилина без добавления какао-массы, поэтому он имеет кремовый цвет (белый).

Шоколад диабетический предназначен для больных сахарным диабетом. В состав шоколада вместо сахара вводится сорбит, ксилит.

В состав шоколада входят белок, кальций, витамины В1 и В2, а также железо.

**II.** Существует очень много рецептов приготовления шоколадных продуктов. Мы с мамой тоже решили научиться готовить шоколадную пасту в домашних условиях. Я еще только учусь, но уже своими успехами радую младшего брата и родных. Предлагаю Вам рецепт приготовления шоколадной пасты (Приложение 1).

**2.1. Приготовление шоколадной пасты в домашних условиях.**

Перед тем как приготовить шоколадную пасту в домашних условиях, мы решили поинтересоваться, всё ли знают учащиеся моего класса о шоколаде? Из опроса выяснили, что

- употреблять шоколадную пасту любят – 17 человек;

* часто едят шоколадную пасту – 6 человек;
* редко едят – 11человек;
* о технологии производства шоколадной продукции знают – 5;
* изготавливают в домашних условиях – 2.

Вывод такой: Ребята хорошо знакомы с таким продуктом как шоколадная паста, но о технологии производства шоколадной продукции знают мало.

Следующим этапом моего исследования становится приготовление шоколадной пасты в домашних условиях. Мы решили приготовить шоколадную пасту и провести сравнительную дегустацию промышленного и домашнего шоколадного продукта среди учащихся моего класса.

Мама организовала мне встречу с технологом кондитерского цеха. Мы съездили на хлебозавод, где я посмотрел, как применяют шоколад для украшения тортов. И узнал некоторые секреты приготовления домашней шоколадной пасты.

Чтобы приготовить шоколадную пасту в домашних условиях, приобрели в магазине следующие продукты: какао, масло, молоко, сахар, муку. И проделали следующую работу:

Взяли кастрюлю и влили 5 ст.л. молока, добавили 5 ст.л. какао, 8ст.л. сахара – перемешали и поставили на огонь. Довели до кипения и добавили 50 г сливочного масла и 1ч.л. муки. Как только мука полностью и равномерно растворилась, и шоколадная масса закипела, сняли с огня. Залили шоколадную пасту в тарталетки. (Приложение 2)

**2.2. Дегустация и сравнение промышленного и домашнего продукта.**

Следующим этапом нашей работы было проведение сравнительной дегустации промышленной и домашней шоколадной пасты среди моих одноклассников.

Для этого нам понадобилось: шоколадная паста «Бурёнка», купленная в магазине; шоколадная паста, приготовленная в домашних условиях.

Каждый продукт был пронумерован:

№ 1 шоколадная паста «Бурёнка»,

№ 2 шоколадная паста «Домашняя»

Моим одноклассникам было предложено попробовать шоколадную пасту и определить, какая им больше понравилась (предпочтение следовало отдать одному из предложенных продуктов). Результат дегустации фиксировали в таблице, знаком +

Всего в дегустации шоколадной пасты приняли участие - 21 человек.

Результаты дегустации получились следующие:

|  |  |
| --- | --- |
| № 1 | 4 человека |
| № 2 | 17 человек |

Из результатов видно, что большинство дегустируемых выбрали шоколадную пасту, приготовленную в домашних условиях.

Для дегустации, шоколадная паста была предложена в тарталетках, но для любителей шоколада можно приготовить и бутерброд на завтрак. Ведь хлеб или кусочек белого батона с шоколадной пастой, приготовленной в домашних условиях, станет настоящей радостью. (Приложение 3)

**2.3. Интересные факты о шоколаде.**

**Шоколадные рекорды Гиннеса**

**Высокая шоколадка** В феврале 1991 года в Барселоне создали самую высокую модель шоколада. Образцовое создание возвышалось на 8,5 м в высоту и радовало зевак, пока экспонат не начали надкусывать.

**Шоколадное сердце** Повар из Германии и его команда создали к Дню Святого Валентина самое большое в мире сердце из шоколада и пряничного теста. Сердце весит около 922 килограммов, высота и ширина по 5 метров.

**Самая большая в России плитка шоколада** В Москве в день праздника «500 лет шоколаду» был установлен новый рекорд для Книги Гиннеса. Кондитерская фабрика «Волшебница» представила всем гостям праздника самую большую настоящую шоколадную плитку в мире. Весило это произведение кондитерского искусства ни много, ни мало, 500 кг, его длина составила 2733 мм, ширина 1248 мм, а высота - 140 мм. Шоколадка была упакована в настоящую фольгу и бумажную этикетку.

**Шоколадные полотна** На шоколадной выставке в Брюсселе прошел аукцион оригинальных «картин» из шоколада. Каждая из них, весом в 10 кг, представляла собой шоколадный отпечаток руки какой-нибудь бельгийской знаменитости.

**Заключение**

Таким образом, гипотеза о том, что шоколадный продукт, приготовленный в домашних условиях, будет вкуснее, чем купленный в магазине полностью, подтвердилась. Главное – домашняя паста – натуральный продукт, который не содержит искусственных добавок. Этот продукт доставляет истинное удовольствие любителям-сладкоежкам. А есть его или не есть, и сколько есть – решаете вы сами, так как ученые до сих пор не пришли к общему мнению о пользе и вреде шоколадной продукции.

Желаю вам крепкого здоровья и хорошего настроения!

**Литература:**

1. Книга о вкусной и здоровой пище
2. Главный редактор академик А. А. Покровский
3. Энциклопедический словарь
4. Главный редактор Н. Ярошенко
5. Книга рекордов Гиннеса

**Использованные ресурсы интернет**

1. Производство авторских шоколадных фигурок
2. Технология шоколада: секреты производства

Шоколадный сайт

**Уважаемые коллеги!**

МАУ «Межшкольный методический центр г. Когалыма» продолжает выпуск городского методического журнала «Методическая панорама». Приглашаем педагогических работников принять участие в подготовке следующих номеров. Для публикации принимаются статьи, сценарии мероприятий, разработанных педагогами, материалы к урокам и внеклассной деятельности. Тематика представленных материалов не регламентируется.

Материалы принимаются по электронной почте: **mmc\_****kogalym@mail.ru** или на электронном носителе в МАУ «ММЦ г. Когалыма» по адресу: **ул. Сибирская, 11.**

**Правила предоставления материалов для публикации**

1. К публикации принимаются материалы, содержащие описание и результаты практической деятельности педагогов образовательных учреждений. Материал для публикации в журнале должен отвечать его профилю.
2. К конспекту занятия, внеклассного мероприятия прилагается краткая аннотация: а) название; b) сведения о работе: тема, предмет, место в предмете, курсе, форма занятия, целевая аудитория (учащиеся (указать класс), родители, педагоги); c) краткие сведения по содержанию занятия; d) планируемые результаты, новизна, практическая значимость; e) какие источники, технологии использовались для разработки программы; f) сведения об авторе: ФИО, должность, предмет, общеобразовательное учреждение, приветствуется наличие фотографии. Желательно оставить контактный телефон и адрес электронной почты.
3. На первой странице текста должны быть указаны: название статьи; фамилия, имя, отчество автора; краткие сведения об авторе (ученая степень, звание, должность, квалификационная категория, место работы), фотография.
4. Вместе с конспектом принимаются электронные материалы (презентация к занятию, музыка и т.п.), которые будут помещаться на диск, прилагающийся к журналу.
5. Плата за публикацию рукописей не взимается.
6. Представленный материал в свободном доступе будет накапливаться в городском банке данных МАУ «ММЦ г. Когалыма».

**Обращаем Ваше внимание:**

* Авторы материалов для публикации в журналах НЕСУТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА АВТОРСКИЕ ПРАВА, грамотность, подбор и достоверность приведенных фактов, цитат, статистических данных, имен собственных и прочих сведений.
* Объем текста НЕ ДОЛЖЕН превышать 6 страниц (12 пт, межстрочный интервал 1.5, поля: слева – 30 мм, справа – 25 мм, сверху и снизу – 25 мм). Иллюстративный материал (фотографии, диаграммы, графики и т.д.) является составной частью текста и входит в заданный объем. Нумерацию страниц не производить.
* ОБЯЗАТЕЛЬНЫМ является библиографический список, оформленный в соответствии с принятыми стандартами (указываются все использованные источники). В тексте в квадратных скобках дается порядковый номер источника и страницы цитирования, например [5, с.25].

Основной текст статьи НЕ ДОЛЖЕН НАХОДИТЬСЯ В ТАБЛИЦЕ. Таблицы могут быть только приложением, иллюстративным материалом.