Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №78 комбинированного вида»

**Занятие**

на тему:

**«Самая вкусная фабрика»**

**Подготовила:** воспитатель высшей

квалификационной категории

**ИГОНИНА Т.А.**

г.о. Саранск 2015

**Цель.** Познакомить с работой кондитерской фабрики «Ламзурь», выпускаемой ею продукцией, дать представление о роли машин и механизмов, используемых на фабрике. Закрепить знания детей о растениях, которые используются в кондитерской промышленности. Поддерживать стремление к самостоятельной деятельности в изготовлении полезных для людей предметов.

Продолжать знакомить детей с предприятиями родного города.

**Активизация словаря.** Патока, кондитерский цех, шоколадница, чепец.

**Предварительная работа.** Беседы "Что такое сахар?", "Что такое шоколад?", "Моя любимая конфета". Знакомство детей с «конфетным» деревом - какао. Чтение книги Р. Дала "Чарли и шоколадная фабрика", (М.: Радуга, 1991). Составление письма директору местной кондитерской фабрики. Совместное изготовление поделок детьми и родителями из бросового материала (фантиков, конфетных коробок).

Рассматривание альбома «Фабрики нашего города».

**Материал.** Видеозапись «Саранская кондитерская фабрика «Ламзурь»». Выставка продукции фабрики; печенье, мармелад, грильяж, вафли, шоколад, наборы конфет, карамель нескольких сортов. Поделки из фантиков и конфетных коробок. Продукты для изготовления конфет: мак, изюм, орехи (грецкие, фундук, арахис), печенье (крошка), чернослив, шоколадная глазурь, повидло; формочки. Репродукция картины Ж.Э. Лиотара «Шоколадница».

**Ход занятия**

**Воспитатель.** Сегодня я приглашаю вас посетить выставку. Что такое выставка? *(Отве­ты детей.)* На выставке люди стараются показать все самое лучшее, что они сделали, что у них есть.

Посмотрите на эту "сладкую" выставку. Какая фабрика выпускает такую продук­цию? («Ламзурь»). Давайте вспомним, что мы предложили в письме директору этой кондитерской фабрике? *(Придумать и вы­пустить новые конфеты "Жемчужинка".).*Да, возможно, скоро появятся на прилавках наших магазинов новые вкусные конфеты с названием "Жемчужинка". Посмотрите на конфетные коробки. Какие они красивые! Над их оформлением работают художники. Обратите внимание на эти две коробки конфет «Мордовия»название у конфет одинаковое, а оформление коробок разное. Видимо, над ним работали разные художники.

Вот эта коробка оформлена как книга с золотым переплетом. Конфеты выпущены к 353-летнему юбилею города Саранска. Как приятно получить в подарок такой набор. Посмотрите, на коробке изображены и герб города, и его карта, и виды старого Саранска.

Скажите, какие из этих наборов можно подарить к Новому году? Посмотрите, есть ли набор, посвященный празднику Пасхи? *(Дети выбирают наборы.).* Фабрика не забывает нас ни в будни, ни в праздники. Она создает нам хорошее настроение. А что еще мы видим на выставке? *(Карамель разных* *сортов, печенье, вафли, шоколад.)*

Как можно использовать фантики от конфет? *(Мастерить из них поделки.)* Посмотрите, какие красивые бабочки здесь собрались. *(Обращает внимание детей на подел*ки.) А вот блестящие бусы, которые сделали Настя с мамой. Что можно сделать из конфетных коробок? *(Из коробок можно сделать*  *рамку для фотографий, шкатулку в которой* *можно хранить "секретики" и фантики).*

Посмотрите на эту картину. *(Демонстрирует репродукцию картины "Шоколадница".)* Написал ее французский художник В Лиотар. Картина хранится в знаменитой Дрезденской галерее в Германии. Кто изображен на ней? *(Ответы детей.)* Да, это молодая девушка, красиво и аккуратно одетая. У нас сейчас ходят в такой одежде? А какой головной убор на девушке? *(Чепец.)* Волосы ее убраны, ни одна прядь не выбивается. Как вы думаете, что она несет на подносе? *(Ответы детей.)* Давным-давно, больше чем кофе и чай, любили пить горячий шоколад, вот она и несет этот напиток на подносе. Как бы вы назвали картину? *(Ответы детей.)* А художник назвал ее "Шоколадница".

*Входит Шоколадница (взрослый).*

**Шоколадница.** Похожа я на девушку с картины Лиотара? Так одевались девушки в XVIII веке. Шоколадницами их называли по­тому, что они варили и подавали горячий шоколад и с ним вместе обязательно стакан прохладной чистой воды. Ведь любимый ва­ми шоколад очень сладкий, и его хочется за­пить.

Из чего же делают шоколад? *(Из порошка какао-бобов.)* Попробуйте какао-порошок. *(Дети пробуют.)* Какой он на вкус? *(Горь­кий.)*

Почему же шоколад сладкий? *(Туда до­бавляют сахар.)* Из каких растений получа­ют сахар? *(Из сахарного тростника, сахар­ной свеклы.)* Сахарную свеклу выращивают и у нас в республике, азатем на сахарных заво­дах из нее получают сахар.

Сейчас я расскажу о кондитерской фаб­рике «Ламзурь». Каждый день привозят на фабрику горы орехов, бочки фруктового пю­ре и соков, сливки, кофе, какао. Вкусное сы­рье - ничего не скажешь! А продукция - шо­колад, вафли, печенье, конфеты - еще вкус­нее!

Вот как делают карамель. Сначала авто­маты точными порциями подают в котел са­хар, патоку и воду. Из них варится сладкий сироп. Насосы перекачивают его в кара­мельный цех. Здесь сироп уваривают, пока он не превратится в густую массу. Машины перемешивают эту массу, добавляя в нее безвредную краску и душистые фруктовые вещества. И еще немного лимонной кисло­ты, чтобы карамель не была слишком сладкой, приторной. Готовая масса подается на формовочно-заверточный автомат. Он вытя­гивает карамельную массу в ленту, рубит ее на одинаковые кусочки и каждый кусочек обертывает в две бумажки: белую и цвет­ную. Готовые карамельки вылетают как пули из пулемета: 400 штук в минуту. На фабрике много разных автоматов. Одни делают карамель простую, другие - с начинкой, третьи - ирис разных сортов. Специальные машины отливают шоколадки, формуют конфеты, пекут вафли...

Целый день выезжают из фабричных во­рот грузовики. Они везут тонны вкусной продукции, которую любят все, а особенно дети.

Русская пословица гласит "Лучше один раз увидеть, чем ..." *(Сто раз услышать.)*

И вот вам сюрприз - видеокассета.

Героини фильма - две девочки - побыва­ли на нашей кондитерской фабрике и сей­час все вам покажут *(просмотр фрагмента о работе кондитерской фабрики «Ламзурь»).*

**Шоколадница.** Да, этим девочкам можно только позавидовать! Представляете, как там вкусно пахнет, да и конфетами их там, наверное, угостили. Не расстраивайтесь, мы вас тоже хотим угостить шоколадными кон­фетами. *(Угощает детей. ). Только* у меня к вам просьба - расскажите, у кого какая на­чинка в конфетах. *(Ответы детей).*

**Воспитатель.** Я предлагаю вам самим изгото­вить конфеты. Мы подготовили разные про­дукты, из которых можно сделать вкусную начинку.

**Шоколадница.** Вы будете делать начинку для конфет, а я пойду приготовлю горячий шоколад, которым мы потом зальем начин­ку. Получатся шоколадные конфеты с совер­шенно новой, вашей, начинкой. Но нужно не только придумать начинку, но и дать назва­ние вашей конфете. *(Уходит.)*

**Воспитатель**. Что вы видите на столе? *(Про­дукты для начинки.)* Сейчас я покажу вам, как делать начинку. Беру немного мака, крошки печенья, молотый орех и добавляю повидло. Все перемешиваю ложкой. Затем пальцы смачиваю водой, чтобы масса не приставала к пальцам, скатываю шарик, ук­ладываю в формочку. Остается залить на­чинку шоколадом. Вы можете сделать на­чинку на свой вкус. Но сначала подумайте, из чего вы хотите ее сделать, *(Дети гото­вят начинки. Входит Шоколадница).*

**Шоколадница.** Горячий шоколад готов! Готовы ли ваши начинки, друзья? Положите их в формочки, а я залью шоколадом.

**Воспитатель.** Ну, вот и сделали мы конфеты на славу. Пока они будут остывать, расска­жите нам, какие названия вы придумали для своих конфет. *(Ответы детей.)*

**Шоколадница.** Молодцы! Когда вы станет те взрослыми, может быть, кто-то из вас будет работать на кондитерской фабрике и со­здаст совершенно новые, вкуснейшие конфеты, вафли, печенье.