**Мастер-класс для детей и родителей «Использование интеллект-карт для презентации семейного проекта»**

**Этапы:**

1. Подготовительно – организационный.

1.1. Цели и задачи мастер-класса.

1.2. Актуальность темы.

2. Основной:

2.1. Теоретическая часть. Ознакомление с методикой составления интеллект-карт

2.2. Практическая часть. Составление родителей и детей интеллект карты на тему «Мороженое в домашних условиях»

3. Заключительный:

**1.Подготовительно-организационный:**

*1.1 Цель:* повышение качества образовательного процесса посредством организации совместной творческой деятельности родителей, детей.

*Задачи:*

• Развивать познавательную и речевую активность детей в совместном созидательном взаимодействии взрослых и детей;

• Знакомить родителей с инновационным методом запоминания информации – методом интеллект-карт;

• Способствовать установлению и развитию отношений партнерства и сотрудничества родителей с ребенком

*1.2 Актуальность темы.*

Интеллектуальная карта – это уникальный и простой метод запоминания информации, с помощью которого развиваются как творческие, так и речевые способности детей, активизируется мышление.

Интеллектуальные карты разработал английский психолог, специалист по вопросам интеллекта, психологии обучения Тони Бьюзен, который во время своего обучения искал способ эффективного запоминания и систематизирования информации. На сегодняшний день метод Тони Бьюзен признан самым новаторским, он основан на научных открытиях в устройстве и порядке работы головного мозга.

Этот метод использовался узкими специалистами, которые занимались вопросами развития памяти и мышления, затем метод стал распространяться. Относительно недавно он пришел в Российскую педагогику и совсем недавно в дошкольное образование.

Рисование интеллект-карты - необычный вид деятельности, имеющий много общего с игровой, это эффективный способ работы с информацией, причем универсальный: составлять интеллект-карты можно по самым разным темам.

Сам процесс создания стимулирует творчество детей, потому что в ее создании активно участвуют и правое, и левое полушарие мозга.

Использование интеллект-карт даёт ребенку:

\* Задействовать оба полушария головного мозга.

\* Повышать работоспособность.

\* Осуществлять контроль собственной

тельную активность.

\* Обогащать словарный запас. интеллектуальной деятельности.

\* Улучшать все виды памяти.

\* Развивать мышление, интеллект, речь, познава

\* А главное - повышать результативность.

Со своими воспитанниками старшего дошкольного возраста,мы составляем интеллектуальные карты согласно лексическим темам. На слайде примеры интеллект карт:

Показываю карту времена года, карту транспорт. виды карт.

**2 этап. Основной**

*2.1. Теоретическая часть.* Ознакомление с методикой составления интеллект-карт

Итак, переходим собственно к картам. Как их строить? Очень просто. Рисовать их может как взрослый, так и ребёнок.

Методика составления карты

Составление карты памяти предполагает использование различных графических средств (рисунков, символов, стрелочек, шрифтов).

1. Лист бумаги предпочтительно располагать горизонтально: именно такое расположение наиболее комфортно для изображения радиантной структуры и так отводится больше места под рисунок, что позволит расширить и модернизировать его.

2. В центре пишется (иллюстрируется) и обводится главная идея (цель, предмет, название новой темы).

3. Из «главной идеи» с помощью разноцветного выделения выводятся линии (ветви, каждая из которых соответствует определенному фрагменту рассматриваемой темы.

4. Каждое ответвление обозначается ключевым словом или фразой.

5. Ветви детализируются, добавляются символы, иллюстрации.

Ключевые слова пишутся печатными буквами, разборчиво; размер шрифта подбирается в соответствии с важностью данного ключевого слова. Интеллектуальные карты должны быть обильно снабжены различными иллюстрациями,которые могут быть представлены в виде: моделей-образов, рисунков детей, картинок, вырезанных из журналов, газет, собственными символами. Различными стрелочками показываются связи между понятиями.

Наша сегодняшняя встреча пройдет в форме мастер-класса. То есть мы будем изучать метод и сразу его использовать в нашей деятельности. И наша основная цель с вами это научиться созавать интелект карту и работать по ней.

Программное содержание:

Целью нашего мастер класса является создание условий для повышения педагогической компетентности родителей в области познавательного и речевого развития детей и укрепление партнерских взаимоотношений в паре родитель-ребенок основе использования интеллект – карт

Задачи мастер класса для родителей:

1) Познакомить с понятием интеллект – карт

2) Показать возможности применения технологий интеллект – карт в систематизации и структурирование информации по направлению познавательного и речевого развития.

3)Укрепление детско-родительских отношений через совместную работу по изготовлению интеллект-карт.

Задачи мастер-класса для детей:

1. Познавательное развитие: закрепление и расширение представлений детей о эксперименте «Мороженое в домашних условиях»; уточнить знания детей об полезности продуктов; учить детей работать с графическими символами.

2. Речевое развитие: активизировать словарный запас; совершенствовать связную речь, умение четко передавать свои мысли; совершенствовать грамматическую речь детей.

Оборудование:

Интеллект-карта «Мороженое в домашних условиях», карточки с целями, задачами, использованные продукты, оборудование, этапы работы.

2.2. Практическая часть. Составление родителей и детей интеллект карты по семейному проекту на тему «Мороженое в домашних условиях»

*Введение*

 *Мороженое* – это самый знаменитый десерт во всем мире, самое излюбленное лакомство для любого ребенка. Не знаю как Вам, но мне оно повышает настроение на весь день! Именно поэтому я и решила узнать все о мороженом и попробовать его приготовить дома.

*Актуальность исследования.* В состав классического мороженого входит, в первую очередь, молоко, а значит, в мороженом содержится около ста ценных для организма веществ.

*Возникает вопрос:* полезно или вредно мороженое? Какой точный состав оно имеет? Какие виды мороженого известны?

*Объект исследования:* мороженое.

*Предмет исследования*: изготовление мороженого в домашних условиях.

*Цель моего исследования*: изучить многообразие видов мороженого, его состав, на основании изученного выяснить - возможно ли приготовление мороженого в домашних условиях.

*Задачи исследования.*

1. Изучить историю мороженого.
2. Узнать какие виды мороженого существуют.
3. Приготовить мороженое в домашних условиях.
4. Выяснить интересные факты о мороженом.

*Гипотеза исследования*: я предполагаю, что смогу приготовить мороженое в домашних условиях.

*Методы исследования*: изучение литературы, анализ, эксперимент, сравнение.

*1.История происхождения мороженого*

Впервые мороженое начали готовить в тех странах, где жаркие и холодные местности соседствуют. Это южные, горные районы. Первое мороженое изготовили в Китае более пяти тысяч лет назад. Лакомство богатых вельмож состояло из смеси снега и льда с кусочками фруктов.

Первое упоминание мороженого в России относится к Киевской Руси. Хозяйки подавали мелко наструганное замороженное молоко. В селениях на Масленицу угощали смесью из замороженного творога, сахара и изюма. Первая машина для приготовления мороженого появилась в России лишь в девятнадцатом веке

Упомянутые выше смеси (потом и с сахаром, когда он стал доступнее) наши далёкие предки готовили сами. Во многих деревнях на масленицу замешивали творог со сметаной, изюмом и медом. Затем из смеси лепили фигурки животных и птиц. Изделия выставлялись на крылечко на мороз — вот вам и домашнее мороженое.

*2. Виды мороженого*

Мама и бабушка мне рассказали, что раньше было мало видов мороженого и его сложно было достать в нашем городе. Сейчас в магазинах его очень много и можно выбрать на любой вкус.

*Виды мороженого, которые есть в наших магазинах:*

* Сливочное мороженое.
* Щербет - мягкое мороженое на основе фруктов, ягод, соков.
* Фруктовый лёд - твёрдое мороженое на палочке из сока, обычно без молока.
* Пломбир.
* Крем-брюле.

*Изучив литературу и просмотрев видео о мороженом, мы с мамой обнаружили необычные виды мороженого:*

*1. Жареное мороженое***.** Готовится оно совсем несложно. Для начала лепятся шарики из обычного мороженого и очень сильно замораживаются. После обваливаются в муке, яйцах и панировке и снова замораживаются. Обжариваются эти шарики на растительном масле перед самой подачей на стол. Такой десерт очень распространен в Мексике.

*2. Мороженое с беконом.* Еще одним изысканным десертом можно считать мороженое из бекона.

*3. Черное мороженое.* В него всего-навсего добавляется черный кунжут, из-за чего и получается черный цвет. Такое лакомство прибыло к нам из Японии.

*4. Луковое мороженое.* Несмотря на такой ингредиент, как лук, десерт получается очень вкусным. (Приложение 2)

Летом на мой день рождения аниматоры приготовили для меня и моих гостей мороженое из азота. В чашку мы вылили пачку сливок, банку сгущенного молока и начали тонкой струйкой вливать азот (из специальной колбы), одновременно хорошо перемешивая массу. В итоге у нас получилось очень вкусное мороженое.

*3. Изготовление мороженого в домашних условиях*

Узнав многое о мороженом, мне захотелось попробовать сделать его самой. Я попросила маму найти рецепт приготовления мороженого. Она нашла рецепт, и мы приступили к эксперименту.

*Нам понадобились:*

* Сливки
* Сахарная пудра
* Ванильный сахар
* Белки.

*Опыт №1. Приготовление сливочного мороженного.*

*Цель:* попытаться приготовить сливочное мороженое в домашних условиях.

1. В небольшую чашку я разбила 2 желтка, высыпала туда сахарную пудру и долго взбивала блендером до образования мягких горок.

2. Сливки мы разогрели на огне, до теплого состояния.

3. Высыпали в белки ванильный сахар и вылили тонкой струйкой подогретые сливки.

4. Полученную смесь опять тщательно взбили блендером.

5. Затем перелили в специальный контейнер и поставили на ночь в морозилку.

6. На утро у нас получилась вот такая вкуснятина!

*Вывод:* приготовление сливочного мороженого возможно в домашних условиях.

*Опыт №2. Приготовление мороженого крем – брюле.*

*Цель:* попытаться приготовить мороженное крем-брюле.

*Нам понадобились:*

* Вареная сгущенка.
* Сливки
* Ванилин

В небольшую миску я вылила сливки, добавила ванилин и вареную сгущенку. Все тщательно перемешала венчиком. Вылила приготовленную смесь в контейнер и поставила в морозилку до утра. На утро у нас получилось очень вкусное мороженое!

*Вывод:* приготовление мороженого крем-брюле возможно в домашних условиях.

**3 этап. Заключение**

В ходе исследования я узнала, что мороженое было изобретено очень давно, и не всегда было так много разновидностей мороженого, как сейчас. Существует сливочное мороженое, щербет, фруктовый лёд, пломбир, крем-брюле и другие не обычные виды. Мороженое бывает в вафельных, бумажных и пластиковых стаканчиках, в вафельных рожках.

Я нашла самый простой рецепт приготовления мороженого и попробовала приготовить сливочное мороженое и крем-брюле в домашних условиях. Получилось очень вкусно – это значит, что гипотеза моего исследования подтвердилась. В домашних условиях приготовить мороженое возможно, причем, получается оно очень вкусное и нежное, без добавления искусственных красителей и ароматизаторов.

В дальнейшем мы попробуем приготовить мороженое из необычных видов мороженого, например – луковое!

Уважаемые родители! Заинтересовал ли вас метод интеллект-карт? Что вызвало трудности