

Муниципальное общеобразовательное бюджетное учреждение
гимназия № 2 им. И.С.Колесникова г. Новокубанска
муниципальное образование Новокубанский район
ПРИКАЗ

№ 43

16.01.2024

О поездке обучающихся 3 «В» класса на шоколадную фабрику г. Краснодара

В соответствии с реализацией рабочей программы воспитания, развивать познавательный интерес к окружающему миру, познакомить с этикетом приема гостей, воспитывать чувство дружбы, коллективизма, приказываю:

1. Направить 04.02.2024 г. в 07.30 ч. обучающихся 3 «В» класса на шоколадную фабрику г. Краснодара составе:

1. Брежнев Алексей
3. Бессонов Семен
4. Васильев Андрей
5. Испирян Татьяна
6. Ильющенко Елизавета
7. Голубина Маргарита
8. Миронова Виктория
9. Филимонова Ульяна
10. Размахнина Аделина
11. Каратаева София
12. Марсянов Григорий
13. Саркисян Юрий
14. Жанова Алия

15. Кулагина Ксения
16. Трофимова Есения
17. Москальцова Татьяна
18. Пенкина Виктория
19. Королева Екатерина
20. Рашавская София
21. Петрова Милания
22. Астахова Амели
23. Черкашин Ярослав

2. Перевозку детей осуществить транспортным средством SETRA гос.номер С 104 НТ 123 по маршруту Новокубанск -г.Краснодар -Новокубанск , водитель Кошман Сергей Владимирович 89181569703) .

3. Инструктаж по правилам перевозки провести 02.02.2024 года. Повторный инструктаж провести 04.02.2024 года.

4. Ответственность за жизнь и безопасность учащихся возложить на Казакову Викторию Викторовну (8918-18-17-953), учителя 3 «В» класса.

5. Отправление от МОБУГ №2 в 07.30 ч. 04.02.2024 года, прибытие в 17.30ч. 04.02.2024 года.

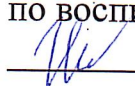
Директор МОБУГ № 2
им.И.С.Колесникова г.Новокубанска:

С приказом ознакомлена:



Д.Д.Еремеев

В.В.Казакова

Согласовано
Заместитель директора
по воспитательной работе
 Г.М.Кирпичева

План экскурсии на шоколадную фабрику г.Краснодара:

Дата: 16.01.2024г.

Класс: 3 «В»

Классный руководитель: Казакова Виктория Викторовна

Цели: Познакомить детей с процессом приготовления шоколада.

Задачи:

развивать интерес детей к познавательно – исследовательской деятельности;

расширить знания детей об изготовлении шоколада, его пользе и вреде;

воспитывать аккуратность во время проведения экспериментов.

Содержание:

- Вы любите шоколад? (Да) - Ну-ка признавайтесь, кто здесь самый главный сладкоежка? Я тоже его очень люблю. Кто знает, из каких продуктов готовят шоколад? - **Шоколад** – любимое лакомство детей и взрослых, но они мало знают о нём. Многие дети не знают, откуда берётся **шоколад**. Они думают, что его приносят взрослые из магазина

Я приглашаю вас на экскурсию, где вы узнаете, как готовится шоколад.

Просмотр презентации «Производство шоколада на кондитерской фабрике»

Бывает горький шоколад, а бывает...сладкий. Что нужно добавить, чтобы шоколад стал сладким? (сахар) Затем набираем 4 ложки сахара и высыпаем в миску с какао. Теперь перемешаем сахар и какао. Какая у вас получилась смесь? (сыпучая) Что же дальше по рецепту? Нам осталось добавить растопленное сливочное масло, 2 ложки. Каких? (столовых) И все перемешать. А сейчас какая масса? (густая)

Технология приготовления шоколада

такова, что мы должны все ваши заготовки объединить в одной большой емкости. Тщательно перемешать смесь, чтобы не осталось комочков и поставить нагреваться в микроволновую печь на 2 минуты. Сами дети это сделать не могут. Это опасно. Им не обойтись без помощи взрослых. У моей бабушки не было такой микроволновой печи, поэтому она готовила в старой русской печке.

Беседа во время нагревания шоколада в микроволновой печи.

Беседа «Какой бывает шоколад»

Предлагаю попробовать шоколад и угостить гостей.

Рефлексия:

Я с удовольствием поделюсь с вами рецептом моей бабушки.