

Из опыта работы

Муниципальное дошкольное бюджетное образовательное учреждение
центр развития ребёнка детский сад № 2 «Рябинка»

**Конспект совместной
познавательно-исследовательской
деятельности педагога с детьми в подготовительной
группе «Шоколадный интерес».**



**Подготовила и провела:
Яблокова Ирина Юрьевна,
воспитатель первой кв. категории.**

г. Пошехонье
2015 год

Образовательная область: познавательное развитие.

Основная деятельность: познавательно-исследовательская.

Форма работы с детьми: решение проблемных задач.

Цель: развитие познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность.

Задачи деятельности:

Образовательные задачи:

Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах. Упражнять в чтении схем и приемов приготовления жидкого шоколада. Познакомить детей с новой профессией шоколадье.

Развивающие задачи:

Развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях.

Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; развивать речь детей через привитие навыков составления проблемных вопросов; формирование умения вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и корректным собеседником.

Активация словаря: шоколадье, какао боб, какао дерево.

Воспитательные задачи:

Воспитывать интерес к познанию окружающего мира;

Воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу, познавательную активность и самостоятельность, формировать навыки взаимопомощи.

Воспитывать чувства удовлетворения, радости от проделанных открытий.

Методические приемы: словесные, наглядные, проблемно – поисковый, эксперимент, наблюдения.

Предварительная работа: знакомство с историей возникновения шоколада, коллекционирование оберток от шоколада, продуктивная деятельность «Клоун из фантиков», дидактические игры.

Материал и оборудование: интерактивная доска, фартуки для детей, клеенка на стол, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюдца, шпателя, салфетки, 2 стакана, плитка шоколада, минеральная вода, подносы, одноразовые тарелки, палочки для канопе, 10 одноразовых ложек, прихватка, посуда для нагревания, стакан для горячего шоколада, подставка, свеча, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, миксер.

Ход совместной деятельности воспитателя и детей.

I. Организационный момент.

В круг широкий, вижу я
Встали все мои друзья.
Мы сейчас пойдём направо,
В центре круга соберёмся,
И на место все вернёмся.
Улыбнёмся, подмигнём,
Меня слушать все начнём!

- Я вам принесла послание от ребят из младшей группы, давайте посмотрим о чём, они нас просят.

Расчерчен на квадратики,
Завёрнут в серебро,
Как его вы развернёте,
Моментально вы поймёте.
Сладкий, хрупкий и не прочный,
Бывает горький и молочный,
Во рту он тает быстро очень,
Отведать его каждый рад,
Что это дети? (*Шоколад*).

Как мы любим шоколад,
Любой малыш ему так рад!
Разбуди его хоть ночью,
- Шоколада, съешь кусочек?
Съест, конечно, шоколад,
Сразу плиток пять подряд.
**Только пользу или вред
Здесь получим мы ответ?**

У молочной шоколадки
Вкус конечно очень сладкий.
Почему она всегда
Исчезает в никуда
Оставив след лишь на руках?

Крутят малыши её в руках
И говорят тихонько: «ах».
Где растёт наш шоколад?

- Так о чём, хотят узнать малыши?
- Где растёт шоколад?
- Почему от шоколада пачкаются руки?
- Шоколад - это вредно или полезно?

II. Основная часть.

- И так, перед нами стоит первая проблема – «Что такое шоколад? И откуда он к нам пришел? » Давайте попытаемся её решить.

Рассказ с использованием слайдов презентации.

- Ребята, вы любите шоколад? *(Да)* – Я тоже очень люблю его. С латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов». Шоколад любимое лакомство детей и взрослых.

- А знаете ли вы то, что шоколад не растет в нашей стране, потому что в нашей стране очень холодно? Он боится холода, снега и растет там, где нет зимы. А если не в нашей стране он не растет, то, как вы думаете, где? Где может, по-вашему, расти шоколад? *(Ответы детей)* Родина шоколадного дерева - тропическая Америка, острова Мексиканского залива, где оно растет в диком виде под пологом тропических лесов.

- Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так **(слайд 2)**.

На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы **(слайд 3)**.

Когда они созревают, и становятся темно-коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, отчищают от кожуры и достают какао-бобы. Бобы какао сушат и складывают в мешки **(слайд 4,5)**.

Вот в таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао-бобы **(слайд 6)**.

На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают. Высушенные какао-бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат. Их дробят, размалываются в порошок и отжимают из них масло. Отжатое масло пойдет на изготовление шоколадных плиток **(слайд 7)**.

А то, что осталось (жмых) размельчают на фабрике в мелкий коричневый порошок под названием «какао». А шоколад делают так. В какао-масло наливают молоко или сливки, сыплют какао – порошок, сахар, ваниль, орехи, изюм (в зависимости от сорта шоколада) и все перемешивают. Тесто разливают в формы и охлаждают, так получают аппетитно пахнущие плитки **(слайд 8)**.

- Итак, мы с вами узнали, откуда к нам пришел шоколад и как его производят.

- О шоколаде можно говорить долго и бесконечно. Ведь в шоколаде находится очень много полезных веществ, которые улучшают наше самочувствие и настроение.

- А давайте с вами выясним, так ли полезен наш шоколад?

- Давайте с вами поиграем в игру «Вред - польза».

Польза (слайд 9).

- Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.

- Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом (слайд 10).

- В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад (слайд 11).

- В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка (слайд 12).

- Шоколад полезен для сердца и сосудов, улучшает кровоток, работу сердца и мозга. В шоколаде содержится железо, которое повышает гемоглобин крови, если у вас анемия. А когда необходимо быстро восстановить силы, то шоколад поможет этому, т. к. содержит углеводы (слайд 13).

- Шоколад способствует повышению иммунитета, если употреблять высококачественные горькие сорта. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь. При эпидемиях гриппа и ОРВИ можно смазывать слизистую носа маслом какао, которое защитит от попадания инфекции. При сильном кашле лучше сосать пару долек шоколада, чем пить таблетки. При бронхите, как отхаркивающее средство, принимать половину чайной ложки масла какао на 1 стакан горячего молока (слайд 14).

- Каждый раз, съедая 2 - 3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для занятий в школе (слайд 15).

- А всегда ли шоколад полезен? В каких случаях он может навредить человеку?

Вред (слайд 16).

- Шоколад виновник лишнего веса, т.к. это высококалорийный продукт и при избыточном употреблении углеводы откладываются в организме в виде жира (слайд 17).

- Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию (слайд 18).

- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть много на ночь (особенно детям), т. к. он может вызвать бессонницу (слайд 19).

Выводы:

- Шоколад не может быть вредным в ограниченном количестве!

- Самый полезный – это горький шоколад.

- Для нормального развития детям после 5 лет необходимо употреблять по 2-3 шоколадных маленьких плитки в день.

- После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!

- Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем (слайд 20).

- Но наши малыши нам задали множество вопросов. Помните? Какие вопросы задавали нам малыши про шоколад? (Ответы детей). Правильно, но чтобы это узнать – нам нужно провести исследования.

Опыт 1. Свойства какао.

- Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад образуется из какао-бобов. Какао-бобы перемалывают, и получают какао порошок.
- Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета? (*коричневого, шоколадного*).
- А какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? (*Нужно его попробовать*).
- Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (*Горький*). Так считают все наши коллеги? Или, быть может, кто-то считает иначе?
- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.
- А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в молоко. Что произойдет с какао и молоком? (*Какао растворится в молоке, молоко примет цвет какао*).
- Итак, к какому **выводу** мы пришли: наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.

Опыт 2. Свойства шоколада.

- А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (*Рассуждения детей*).
- У нас кусочки воздушного шоколада и черного шоколада. А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?

Вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

- А теперь определите свойства шоколада на вкус. Возьмите кусочек воздушного шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет шоколад? (*Вкусный, сладкий*).
- А теперь черный шоколад, какой на вкус? (*Горький, горьковато-сладкий*).
- Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?
- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (*Рассуждения детей*).
- Ребята, чем больше в шоколаде какао-порошка, тем он более горький на вкус.
- А теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? (*Шоколад утонул*).
- А теперь положите кусочек от воздушного шоколада. Что произошло с шоколадом? (*Шоколад всплыл на поверхность*).
- Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет. (*Ответы детей*).
- Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде (*педагог показывает воздушный шоколад*) имеется воздух, который при контакте с воды – поднимается вверх и не тонет. Так какое же еще имеет свойство шоколад?

Вывод: Он может тонуть, если он плотный в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух.

- А сейчас мы проверим еще одно свойство, мы посмотрим, что будет с шоколадом, если его нагреть.

- Так что же произошло с шоколадом? (*Он растаял, растопился*). Какой делаем вывод?

Вывод: Мы пришли к еще одному выводу, что наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавиться, превращаясь в темную тягучую смесь.

- Можем мы ответить на второй вопрос малышей: почему от шоколада пачкаются руки?

- Таким образом, мы ответили на два вопроса малышей: «Где растет шоколад?» и «Почему от шоколада пачкаются руки!»

- Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету, форме. Какой мы сделаем вывод?

Вывод: Шоколад бывает разный на вкус, по форме. Шоколад может быть в жидкой форме и в твердой. Шоколад может ломаться. В воде не тонет только воздушный шоколад. В горячей воде растворяется.

- Молодцы, ребята! Теперь вы как настоящие мастера - **шоколадье**. Ребята, а вы знаете, как такие шоколадье? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Скажите, пожалуйста, чем же занимается шоколадье? (**слайд 21**).

- Я вам предлагаю побыть шоколадье. Пройдите в наш кондитерский цех.

III. Самостоятельная работа.

1-ая часть эксперимента (слайд 22).

Каждый ребенок берет тарелочку с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом сгущенное молоко, потом масло и ванилин. Эти продукты взбиваются миксером.

- Как вы думаете, кто должен работать электрическим миксером? Почему?

- А теперь я предлагаю нашему эксперту попробовать, что за вкус имеет наш полученный продукт? (*Шоколадный*).

- Значит, что мы с вами получили? (*Шоколад*).

- Ребята, каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы дадим нашему шоколаду своё «имя». (*Предложения детей*).

- А можем ли мы придать форму нашему шоколаду? Если да, то, как это можно сделать? (*Вылить в разные формочки*).

- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?

Воспитатель разливает шоколадную массу в формочки и предлагает поставить формочки в прохладное место, чтобы шоколад быстрее затвердел.

- Итак, сегодня вы впервые создали свой рецепт приготовления шоколада.

- Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада. (*Дети перечисляют продукты*).

2-ая часть эксперимента - Фрукты в шоколаде (слайд 23).

Предлагаю взять любые фрукты (*бананы, мандарин, виноград, ананас, яблоко, груша, персик, киви*). Наколоть фрукты на палочку обмакнуть в наш приготовленный шоколад, затем сразу в кокосовую стружку или орешки.

IV. Итог деятельности:

- Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего?
- Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера шоколадье (слайд 24).

Придумал кто его – тому спасибо!
Он выглядит и аппетитно и красиво,
И пахнет ароматнее всего –
Вкуснее нет на свете ничего!
Сумеет он порадовать, взбодрить,
Вкус праздника и детства подарить!
Подать прилив энергии, заряд –
Такой вот всемогущий шоколад!
Дети угощают гостей шоколадными фруктами.



