

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
города Когалыма «Колокольчик»

Конспект
воспитательного мероприятия
по образовательной области «Познавательное развитие»
(развитие познавательно - исследовательской деятельности)
в подготовительной к школе группе

Тема «Шоколадный интерес»

Подготовила воспитатель
МАДОУ «Колокольчик»
Шейна Г.И..

г. Когалым
2019 г.

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

Образовательная область: познавательное развитие.

Основная деятельность: познавательно-исследовательская.

Форма работы с детьми: решение проблемных задач.

Возраст: подготовительная группа.

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

Задачи:

Образовательные задачи:

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

Развивающие задачи:

Развивать стремление к поисково-исследовательской 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 сделанных открытий.

Методические приёмы: словесные, наглядные, проблемно-поисковый эксперимент, наблюдения.

Предварительная работа: знакомство с историей возникновения шоколада, коллекционирование обёрток от шоколада, дидактические игры, продуктивная деятельность «Украсим шоколадные фантики».

Материал и оборудование: фартуки для детей, колпаки, ноутбук, фотографии с изображением последовательной цепочки происхождения шоколада, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюда, шпателя, салфетки, 2 стакана, шоколад, одноразовые тарелки, одноразовые ложки, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, миксер, формочки.

Конспект совместной познавательной-исследовательской деятельности

Ход совместной деятельности воспитателя и детей:

I. Организационный момент.

В круг широкий, вижу я

Встали все мои друзья.

Мы сейчас пойдём направо,

А теперь пойдём налево,

В центре круга соберёмся,

И на место все вернёмся.

Улыбнёмся, подмигнём,

Меня слушать все начнём!

Вос.- Я вам принесла письмо от ребят из младшей группы, давайте прочитаем его.

Слушайте внимательно, здесь прозвучит то, о чем просят малыши.

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?

Воспитатель: Что вы можете сказать об этом письме?(Предполагаемые ответы детей:

1. Дети спрашивают: «где растёт шоколад?»

2. Им интересно: » Почему от шоколада пачкаются руки?»

3. А еще они хотят знать: » Шоколад - это вредно или полезно?»

II. Основная часть.

Воспитатель: Ребята, а что вы знаете о шоколаде?(рассказы детей о шоколаде 3 реб)

(шоколад не растёт в нашей стране, потому что в нашей стране очень холодные зимы. Он боится холода, снега и растёт там, где нет зим.)

Воспитатель: Как вы думаете, где растёт шоколад? (Ответы детей)

Родина шоколадного дерева - Америка, где это дерево растёт в диком виде в тропических лесах.

Воспитатель: Молодцы, вы многое знаете о шоколаде. А хотите еще больше узнать о нем?

Рассказ с использованием слайдов презентации.

- 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, их отрезают от дерева. Бобы какао сушат и складывают в мешки (слайд 4,5).

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

На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают, обжаривают. Какао бобы приобретают вкус и аромат. Их размалывают в порошок и отжимают из них масло. Отжатое масло пойдет на изготовление шоколадных плиток (слайд 7).

А то что осталось, 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. Шоколадное тесто разливают в формы и охлаждают, так получают аппетитно пахнущие плитки (слайд 8).

Воспитатель: Что нового вы узнали о шоколаде ? (ответы детей)

Воспитатель: Ребята, а вы любите шоколад? (Да) – Я тоже очень люблю его. Шоколад любимое лакомство детей и взрослых. Вспомните, ребята, о чем еще спрашивали малыши? (полезен или вреден шоколад)

- Давайте ответим на вопрос детей игрой » Вред – польза»

(шоколад полезен для нашего организма).

Польза (слайд 9).

- Шоколад поднимает настроение.

- Шоколад – источник энергии, в нём содержатся полезные вещества, поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом (слайд 10).

- В шоколаде содержатся витамины, которые очень важны для растущего организма ребенка (слайд 12).

- **Шоколад полезен для сердца и сосудов.** А когда необходимо быстро восстановить силы, то шоколад поможет этому (слайд 13).

- **Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь.** При эпидемиях гриппа и ОРВИ можно смазывать слизистую носа маслом какао, которое защитит от попадания инфекции (сл. 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 (слайд 17).

- **Шоколад может вызвать аллергию**, если его много кушать (слайд 18).

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

При большом употреблении шоколада может возникнуть кариес зубов.

Воспитатель: Ребята, был еще один вопрос у малышей. Вспомните, о чем еще спрашивали малыши? (Почему пачкаются руки от шоколада?)

Воспитатель: это все можно проверить? (Можно).

Воспитатель: Правильно, но чтобы это узнать, надо провести исследования. Давайте наденем фартуки и пройдем в лабораторию.

Опыт 1 свойства какао

Воспитатель: Посмотрите внимательно на стол, что лежит в зеленом блюде: (Я думаю, что в этом блюде находится какао порошок).

Воспитатель: Расскажите об этом порошке.

Воспитатель: Как определить, какой вкус у какао? (Нужно его попробовать.)

Воспитатель: Правильно. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (Горький) Ребята, все так считают?

Воспитатель: Правильно. Ребята.

- 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.)

-**Воспитатель:** Итак, к какому выводу мы пришли? (**наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости**).

Опыт 2. Свойства шоколада.

Воспитатель: А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите о них. (Рассуждения детей)

- У вас две плитки разного шоколада. Отломите по кусочку. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Ребята, кто сделает вывод о проделанном опыте?

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

Воспитатель: А теперь самое приятное, отломите кусочек воздушного шоколада и понаслаждайтесь. Расскажите, какой вкус у шоколада? (Вкусный, сладкий).

- А теперь возьмите черный шоколад и отломите кусочек. Какой на вкус черный шоколад? (горький, горьковато-сладкий).

Воспитатель: Ребята, как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (Рассуждения детей - **чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.**)

Воспитатель: Еще одно свойство есть у шоколада. **Как вы думаете, что будет с шоколадом, если его нагреть?** (Ответы детей: он растает, растопится).

Воспитатель: Давайте проверим ваши предположения (растапливаем шоколад)

Дети - вывод: мы выяснили, что шоколад может быть как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад может таять и плавиться, превращаясь в темную жидкость.

Воспитатель: Можем мы ответить на третий вопрос малышей?

- Почему от шоколада пачкаются руки?» (ладони у людей теплые и шоколад при нагревании тает)

Воспитатель: Молодцы, ребята! Теперь вы как настоящие **мастера - шоколадье**. Ребята, а вы знаете, как такие шоколадье?(Ответы детей - Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. (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.

Воспитатель: Как вы думаете, кто должен работать миксером? Почему?

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

- Значит, что мы с вами получили? (шоколад)

-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? (Охладить))

Дети разливают шоколадную массу в формочки. Затем ставят формочки в прохладное место, чтобы шоколад быстрее затвердел.

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

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

Предлагаю взять любые фрукты \

(бананы, клубника, чернослив, мандарин, виноград, ананас, яблоко, груша, персик).
Наколоть фрукты на палочку обмакнуть в наш приготовленный шоколад, затем сразу в кокосовую стружку или орешки.

IV. Итог деятельности:

- 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.



