

Курицына Ирина Вячеславовна

воспитатель ДОУ

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Раменский детский сад №7 комбинированного вида»

Московская область, городской округ Шаховская, село Раменье

КОНСПЕКТ ПОЗНАВАТЕЛЬНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЕ ДОУ «УДИВИТЕЛЬНЫЙ ШОКОЛАД»

Образовательная область: познавательное развитие.

Основная деятельность: познавательно-исследовательская, коммуникативная.

Форма работы с детьми: решение проблемных задач.

Возраст: 6-7 лет.

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

Задачи деятельности:

Образовательные задачи:

Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах.

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;

Формировать умение вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и корректным собеседником.

Активизировать словарь: шоколадье, какао боб, какао дерево, конвейер.

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 «Украсим шоколадные фантики», дидактические игры.

Материал и оборудование: Фартуки для детей, колпаки, ноутбук, проектор, интерактивная доска, молоко, какао порошок, блюдца, шпателя, салфетки, стаканы, клеенка на стол, плитка шоколада, минеральная вода, подносы, одноразовые тарелки, шпажки для канопе, одноразовые ложки, прихватка, посуда для нагревания, стакан для горячего шоколада, подставка, свеча, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, миксер.

Ход совместной деятельности воспитателя и детей:

(Слайд 1 пустой)

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!

- Сегодня нам с вами предстоит исследовать всеми любимый продукт питания. Постарайтесь отгадать, что у меня в конверте:

Расчерчен на квадратики,
Завёрнут в серебро,
Как его вы развернёте,
Моментально вы поймёте,
Отведать его каждый рад,
Что это дети? (Шоколад.)

(Воспитатель достает из конверта 2 плитки шоколада: горький и молочный.)

Бывает горький и молочный,
Во рту он тает быстро очень.

Наши ребята из старшей подгруппы задали мне много вопросов о шоколаде:

Откуда берется шоколад?

Почему шоколад пачкает руки?

Почему говорят, что шоколад вредный продукт?

А я предлагаю вам помочь мне найти ответы на эти вопросы. Вы хотите мне помочь?

II. Основная часть.

И так, сначала нам предстоит ответить на вопрос «Откуда берется шоколад?» Я точно знаю, что шоколад получается из плодов теплолюбивого дерева, которое называется какао или шоколадное дерево. Но в нашей стране такие деревья не растут. Как вы думаете почему? *(Потому, что: в нашей стране очень холодно, в нашей стране холодный климат теплолюбивым растениям не хватает тепла, в нашей стране холодная зима...)*

Тогда где, по-вашему, может расти шоколадное дерево? *(в Африке. В жарких странах. В теплых странах. На юге...)* (слайд №2)

Да вы все частично правы, Родиной шоколадного дерева является тропическая Америка, где оно растет в диком виде под пологом тропических лесов. А выглядит дерево какао вот так. (слайд № 3)

На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. (слайд 4)

Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов созревают семена, которые называют какао-бобы. Сейчас мы вместе выясним, что происходит с какао-бобами, когда они созревают. (слайд № 5)

Внимательно рассмотрим картинки и расставим их по порядку в соответствии с цифрами. Как вы думаете, что с какао-бобами делают сначала? (1-Плоды срезают с дерева. 2- Плоды какао очищают от кожуры и достают бобы какао. 3- Бобы какао сушат на солнце. 4- Высушенные какао-бобы складывают в мешки.)

И вот в таких мешках какао-бобы привозят в нашу страну, они попадают на кондитерские фабрики, где и превращаются в шоколадные плитки и какао порошок. (слайд № 6)

А хотите подробнее узнать, как на кондитерской фабрике из какао бобов получается шоколад? (*Хотим.*)

Посмотрите на экран. На фабриках какао-бобы очищают от кожуры. Обжаривают, чтобы они приобрели вкус и аромат. Затем их дробят, перемалывают в порошок и отжимают масло. Какао-масло идет на изготовление шоколадных плиток. А то, что осталось (жмых) размельчают в мелкий коричневый порошок, из которого можно приготовить вкусный напиток. (слайд № 7)

Вот мы с вами и нашли ответ на вопрос, откуда берется шоколад.

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

На кондитерских фабриках выпускается много сортов шоколада. Я приготовила для вас сегодня шоколад молочный и горький. И мы будем исследовать эти шоколадные плитки и какао-порошок, из которого они приготовлены. Давайте перейдем к столу для экспериментов, оденем фартуки и проведем эксперимент. *(Дети садятся за столы.)*

Опыт 1. Исследуем свойства какао.

- Сначала исследуем какао порошок, какого он цвета? *(Коричневого, шоколадного...)*

- Интересно, а какой вкус имеет какао-порошок? 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...)*

- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

- А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в молоко. Что произойдет с какао и молоком? *(Какао растворилось в молоке, молоко приняло цвет какао.)*

- Итак, что мы узнали о какао-порошке? *(Какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.)*

Опыт 2. Исследуем свойства шоколада.

- А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются на первый взгляд. *(Цветом: один белый, другой коричневый...)*

- У вас кусочки молочного и темного шоколада. А теперь возьмите кусочки шоколада и разломите их на две части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад? *(Шоколад твердый, может 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 попробуйте темный шоколад, какой на вкус? *(Горький, горьковато-сладкий...)*

- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? *(Чем больше в шоколаде какао-порошка, тем он более горький на вкус.)*

- Возьмите кусочек молочного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? *(Шоколад всплыл на поверхность.)*

Как вы думаете, почему? *(Молочный воздушный шоколад может плавать, потому что он пористый, в нем имеется воздух.)*

- А теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? *(Шоколад утонул.)*

- Как вы думаете, почему? *(Темный шоколад тонет, потому что он плотный и тяжелый в нем нет воздуха.)*

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

Я помещу дольку шоколада в миску и нагрею над свечой. А пока он будет нагреваться мы с вами вспомним правила обращения со спичками и огнем.

(Детям нельзя играть со спичками. При пожаре звонить 0 или 112.и т.п.)

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

Какой можно сделать вывод? *(Шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавится, превращаясь в темную тягучую смесь.)*

- Можем мы ответить на второй вопрос малышей: почему от шоколада пачкаются руки? *(Потому что наши руки теплые и шоколад нагревается и тает.)*

- Таким образом, мы нашли ответ на второй вопрос: «Почему от шоколада пачкаются руки?»

И я предлагаю перейти к поиску ответа на третий вопрос: почему говорят, что шоколад вредный продукт? Поиграем в игру «Вред-польза» (вернемся к интерактивной доске). (Слайд № 8)

Я буду называть, что обозначает каждая картинка, а вы будете перемещать ее в соответствующий квадрат: в зеленый квадрат – если это польза, а в красный квадрат – если это вред.

1) Шоколад является источником энергии, поэтому полезен детям и спортсменам.

2) В шоколаде содержатся витамины, которые очень важны для растущего организма ребенка.

3) Чрезмерное употребление шоколада может служить причиной кариеса.

4) Шоколад способствует повышению иммунитета, если употреблять высококачественные горькие сорта.

5) Шоколад может быть виновником лишнего веса, потому что содержит много углеводов.

6) Съедая 2-3 маленьких кусочка шоколада, можно сохранить хорошую память и ясность ума, что важно для занятий в школе.

7) Шоколад улучшает кровоток, работу сердца и мозга.

8) При безудержном поедании шоколад может вызвать аллергию.

9) Умеренное употребление шоколада поднимает настроение и вызывает чувство удовольствия.

10) Шоколад обладает возбуждающим действием: его не следует есть много на ночь, т.к. он может вызвать бессонницу.

Теперь ответим на вопрос ребят: почему говорят, что шоколад вредный продукт? *(Если его употреблять в больших количествах, то он может причинить вред.)*

Ребята, запомните правила употребления шоколада:

- 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.

- Самый полезный – это горький шоколад.

Давайте расскажем, как мы любим шоколад (*пальчиковая гимнастика*):

Как мы любим шоколад, (потирают ладошками)

Любой малыш ему так рад!

Приносит пользу или вред (хлопают в ладоши)

Получили мы ответ?

У молочной шоколадки (гладят правую ладошку)

Вкус конечно очень сладкий.

Крутят малыши в руках (гладят левую ладошку)

И говорят тихонько: «ах».

Почему она всегда (машут указательным пальцем правой руки)

Исчезает в никуда? (разводят руками)

А знаете ли вы как называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада?

Слайд 9 (*ответы детей...*)

- Название этой профессии звучит очень красиво – шоколадье. Я предлагаю вам сегодня побыть в роли шоколадье. Оденем колпаки и пройдем в наш кондитерский цех.

III. Самостоятельная работа.

Для приготовления домашнего шоколада нам понадобится: сгущенное молоко, какао-порошок, масло сливочное, ванилин и миксер.

Сейчас мы поочередно, как на конвейере, поместим продукты в чашу.
(*Дети выкладывают продукты.*)

Все это нужно взбить миксером.

- Как вы думаете, кто должен работать электрическим миксером?

(Воспитатель...)

Пока миксер будет взбивать ингредиенты, мы вспомним правила обращения с электроприборами. *(Детям нельзя пользоваться электроприборами без взрослых. Правила работы с электроприборами...Телефон скорой помощи- 03.)*

- А теперь я предлагаю нашим экспертам попробовать, какой 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? *(Разлить в разные формочки и поставить в холодильник, чтобы он застыл.)*

А я предлагаю вам приготовить необычный шоколадный продукт. Можно взять любые фрукты (бананы, яблоко, груша...), нарезанные ломтиком. Наколоть фрукты на шпажку, обмакнуть в наш приготовленный шоколад, затем сразу в кокосовую стружку. *(Самостоятельная работа детей.)*

- Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера-шоколадье.

- Каждый продукт имеет своё название. Давайте и мы дадим нашему шоколадному продукту своё «имя». *(Шоколадные фрукты, шоколадное наслаждение...)*

Теперь я предлагаю вам снять колпаки и фартуки и попробовать получившийся продукт.

IV. Итог деятельности:

- Что нового вы узнали о шоколаде? (ответы детей)

- Что вам понравилось больше всего? (ответы детей)

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!

А вы ощутили прилив энергии и вкус праздника?

Тогда станцуем флэшмоп «Шоколад».

(клип на песню «Шоколад»)

(слайд 10).

В заключении я предлагаю угостить шоколадными фруктами ребят старшей подгруппы, которые ждут наших ответов на свои вопросы.