Муниципальное образовательное учреждение

Петровская общеобразовательная школа

Дошкольное образовании

Конспект совместной познавательно-исследовательской деятельности

«Шоколадный интерес»

Для детей подготовительной группы

Автор: воспитатель Степанова .Н.В.

первая квалификационная категория

Тема:*«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 шоколатье.

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: шоколатье, 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 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 шоколадного дерева, какао-масла, какао-порошка, видами шоколада, шоколад горький, молочный, пористый, белый шоколад, молоко в стаканчике, какао порошок, блюдца, шпателя, салфетки, 2 стакана, одноразовые тарелки, одноразовые ложки, ингредиенты для приготовления шоколадной пасты (сгущёнка, масло сливочное, ванильный сахар, какао порошок, миксер, ёмкость для сбивания.

Ход совместной деятельности воспитателя и детей:

1. Организационный момент.

В круг широкий вижу я

Встали все мои друзья.

Мы сейчас пойдём направо,

А теперь пойдём налево,

В центре круга соберёмся,

И друг другу улыбнёмся.

- Ребята нам сегодня утром какой-то мальчик из младшей группы принёс письмо, интересно, что же от нас хотят 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)*. сл. 2

-Да здесь ещё что-то написано. Послушайте.

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 на ответ?

У молочной шоколадки

Вкус конечно очень сладкий

Почему она всегда

Исчезает в никуда

Лишь испачкав руки?

Крутят малыши её в руках

И говорят тихонько: *«ах»*.

Где растёт наш шоколад?

-Ребята, давайте вспомним, так о чём хотят узнать малыши?

1. Где растёт шоколад?

2. Почему от шоколада пачкаются руки?

3. Шоколад-это вредно или полезно?.

2. Основная часть.

-И так ребята, перед нами стоит первая проблема – *«Что такое шоколад?»* И откуда он к нам пришёл?

-Ну что давайте попытаемся её решить.

-Ребята, я очень люблю шоколад. А вы любите шоколад?

-А я знаю один секрет. С латинского языка, слово *«шоколад»* переводится как *«пища богов»*. Шоколад любимое лакомство детей и взрослых Сл. 3

-А знаете ли вы то, что шоколад не растёт в нашей стране, потому что в нашей стране очень холодно? Он боится холода, снега и растёт, там, где нет зимы. А если в нашей стране не растёт, то, как вы думаете, где? Где, может по-вашему, расти шоколад? Да, ребята, родина шоколадного дерева -тропическая Америка, острова Мексиканского залива. сл 4

-Ребята вот так выглядит шоколадное дерево. Сл. 5

Сл. 6 Такими цветочками цветёт какао дерево, затем зреют большие плоды, которые называются – плоды какао. Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы.

Сл 7. Когда они созревают, и становятся тёмно-коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, отчищают от кожуры и достают какао-бобы. Бобы какао сушат и складывают в мешки.

- слайд8. в мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао бобы.

. На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают. Высушенные какао-бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат.

Их дробят, размалывают в порошок сл. 9. Под названием *«какао»* и отжимают из них масло. Отжатое масло пойдёт на изготовление различных кондитерских изделий, выпечки, кремов. Сл. 10-11. Когда из какао-бобов выжмут масло из жмых который остаётся перетирают и обжаривают получается какао-порошок, который используют для изготовления шоколада и упаковывают в коробочки для приготовления напитка.сл12

А шоколад делают так. сл. 13 В какао-порошок добавляют какао-масло, наливают молоко или сливки, сыплют, сахар, ваниль, орехи, изюм *(в зависимости от сорта шоколада)* и всё перемешивают. Полученную нагретую смесь разливают в формы и охлаждают, так получаются аппетитно пахнущие плитки шоколада.

- Ну что ребята мы с вами узнали, откуда к нам пришёл 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 теперь с вами выясним, так ли полезен наш шоколад?

- Поиграем в игру *«Вред-польза»*.

- Я предлагаю разделиться на две команды. Но чтобы всё было честно давайте сделаем вот так, я приготовила для вас смайлики, возьмите пожалуйста любой смайлик, те у кого смайлик весёлый – это будет 1 команда, те у кого смайлик грустный – это 2 команда. Первая команда выясняет чем полезен шоколад, 2 команда выясняет чем вреден шоколад.

Можно совещаться, обсуждать, затем будем отвечать.

- Молодцы ребята, а вам хотелось бы проверить всё мы назвали? Польза. Сл. 14

- сл. 15 Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия. Шоколад – источник энергии, в нём содержится калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.

- сл. 16-17 В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребёнка.

- сл. 18 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.

- *сл19* Вред шоколада.

- сл20 Шоколад виновник лишнего веса, т. к. это высококалорийный продукт и при избыточном употреблении углеводы откладываются в организме в виде жира.

-сл21 Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию.

Сл. 22. Шоколад обладает возбуждающим действием. Его, не следует есть много на ночь *(особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу)*

- Ну что ребята какой можно сделать вывод:

-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.

Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем.

- Ну что молодцы мы ребята, решили мы 2 проблему.

- Но наши малыши нам задали множество вопросов. Помните? Какие вопросы задавали нам малыши про шоколад?

Исследования.

- Какая проблема у нас осталась? Правильно, но чтобы это узнать – нам нужно провести исследования. Давайте наденем фартуки и пройдём в лабораторию.

Опыт 1. Свойства какао.

- Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад образуется из какао бобов. Какао бобы перемалывают, и получают какао порошок.

- Найдите на столах 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?

- Ну попробуйте, возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его языком на вкус. Какой вкус имеет какао? *(горький)*. Так считают все наши коллеги? Или, быть может, кто-то считает иначе?

-Вывод: Совершенно верно, коллеги какао имеет горький вкус.

- А теперь возьмите ещё какао и добавьте его в молоко. Перемешайте. Побольше кладите какао. Что произошло с какао и молоком? *(какао растворится в молоке, молоко имеет 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 три вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются?

-белый шоколад, молочный шоколад, тёмный *(горький)* шоколад и воздушный шоколад.

Как вы думаете почему белый шоколад белого цвета, а другие тёмного? Правильно в белый шоколад не добавляют какао порошок, а только какао- масло, сахар и молоко.

А почему молочный шоколад светло коричневый, а темный, горький шоколад темнее?

Правильно в тёмный, горький шоколад не добавляют молоко.

- Да, у нас кусочки воздушного шоколада и чёрного 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 твёрдый, 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 попробуйте откусить кусочек чёрного шоколада, какой он на вкус? *(горький, горьковато-сладкий)*.

- Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?

- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус?

- Чем больше в шоколаде какао – порошка, тем он более горький на вкус.

---А теперь возьмите кусочек тёмного 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?

- Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде *(показ воздушного шоколада)* имеется воздух, который при контакте с водой поднимается вверх и не тонет.

- Так какое же ещё имеет свойство шоколад?

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

- --А сейчас мы проверим ещё одно свойство, мы посмотрим, что будет с шоколадом, если его нагреть. Возьмите кусочек шоколада положим его на железную ложку и погреем ложку в горячей воде *(паровая баня)*подержите так.

- Что произошло с шоколадом? *(он начал таять)*.

- Какой можно сделать вывод. При нагревании шоколад тает

- Ну что ребята, мы ответили на все вопросы малышей: Где растёт шоколад? Почему от шоколада пачкаются руки? Приносит пользу или вред?

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

Шоколад бывает разный на вкус. Шоколад может быть и в жидкой форме и в твёрдой. Шоколад может ломаться. В воде не тонет только воздушный шоколад.

3. Мастера шоколатье. Самостоятельная работа.

- Молодцы, ребята! Теперь вы как настоящие мастера - шоколатье. А вы знаете, кто такие шоколатье? *(слайд 23)*. Посмотрите, так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Скажите, пожалуйста, чем же занимается шоколатье?

- Ну что ж ребята, я предлагаю вам побыть ещё сегодня шоколатье. Давайте пройдём в наш кондитерский цех. Но как настоящим шоколатье нам нужно надеть шапочки.

1-ая часть эксперимента.

- Предлагаю вам приготовить шоколадную пасту. Но сначала давайте посмотрим схему приготовления шоколада. Что нужно взять сначала и т. д.сл-24

- Ну что приступим. Берём сгущённое молоко, какао, масло, ванилин.

(Каждый ребёнок берёт тарелочку с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала сгущённое молоко, потом какао, масло, ванилин). Эти продукты взбивают миксером.

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

Ну что начнём.

- А теперь я предлагаю всем попробовать, что за вкус имеет наш полученный продукт? Возьмите ложки и попробуйте.

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

- Ребята, каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы дадим нашей шоколадной пасте своё имя.

Сейчас мы перельём нашу шоколадную пасту в контейнер и поставим её для застывания в холод, а затем мы на ужин намажем её на батон.

- Итак, сегодня вы впервые создали свой рецепт приготовления шоколадной пасты.

- Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления пасты.

Ребята, а как вы думаете, что ещё можно кушать с шоколадом или шоколадной пастой?

Фрукты в шоколаде. *(слайд 25)*.

4. Итог деятельности.

- Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего?

- Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера шоколадье.

А сейчас я предлагаю угостить наших дорогих гостей шоколадной пастой!

- 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!