МК ДОУ Воронцовский детский сад

Познавательно-исследовательская деятельность с детьми старшей группы

«Что такое шоколад?»

Воспитатель : Олейникова Нина Михайловна.

2015 год.

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

**Образовательные задачи:**

Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах. Совершенствовать умения изучать окружающий мир всеми органами чувств. Познакомить детей с новой профессией шоколатье.

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

Предварительная работа: знакомство с историей возникновения шоколада, коллекционирование оберток от шоколада, дидактические игры.

**Материал и оборудование:** Халаты для детей, ноутбук, микроволновая печь, картинки, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюдца, шпателя, салфетки, 2 стакана, клеенка на стол, плитки разного шоколада, вода, подносы, одноразовые тарелки, палочки для канопе, формочки для заливки шоколада, прихватка, посуда для нагревания , подставка, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, кокосовая стружка, дроблённый грецкий орех, миксер.

**Ход занятия:**

Здравствуй небо!

Здравствуй земля!

Здравствуйте мои друзья!

1,2,3,4,5 вместе мы в кругу опять!

Будем дружно мы играть,

На вопросы отвечать.

И совсем без сожаленья

Будем высказывать своё мнение.

Нас окружают разные предметы. Очень интересно знать, как использовать, например ,карандаш ?А яблоко? А что можно делать с шоколадом ?

(Ответы детей).

Как получают шоколад?

Рассказывает Лена Резниченко .(Слайды показывает Бельцина Мария).

- Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так (Слайд 1). На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. Плоды какао похожи на лимоны (Слайд 2) , а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы. Когда они созревают, (Слайд 3) и становятся темно-коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, отчищают от кожуры и достают бобы какао. Бобы какао сушат и складывают в мешки. Вот в таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао бобы (Слайд 4). На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают. Получается какао (Слайд 5). Из этого какао на шоколадных фабриках при добавлении масла и сахара получают шоколад. (Слайд 6) .













Воспитатель:

Родина дерево какао-Южная Америка ,острова Мексиканского залива, где оно растёт в тропических лесах. Там всегда лето и не бывает зимы.

Ребята, как вы думаете, почему деревья какао не растут в нашей стране. Они боятся холода и снега.

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

Ребята, сегодня мы с вами будем исследовать шоколад в лаборатории. Кто знает, что такое лаборатория?

**Костина Вика :**Лаборатория, это - то место, где проводят различные опыты, исследования. Там всегда чисто, светло, тепло и главное – тихо, потому, что каждый работает над своим открытием и решает проблему. Сегодня мы с вами тоже попытаемся решить проблему и сделать открытие. Для работы в лаборатории необходима специальная одежда. (одеваются.)

**Исследователь Степанова Катя проведёт опыт.**

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.)

**Вывод: Итак, дорогие коллеги, мы пришли к выводу, что наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.**

**Исследователь Бельцина Маша проведет опыт :**

Опыт 2. Свойства шоколада.

- Дорогие коллеги, а теперь давайте определим свойства шоколада.

- Возьмите кусочек шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет шоколад? (Сладкий)

- А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, дорогие коллеги, у вас получилось разломать шоколад? – (Да)

**Вывод:** **Значит, шоколад имеет свойство ломаться, он - хрупкий.**

**Исследователь Евсюкова Даша проведет опыт :**

Опыт 3.

Рассмотрите шоколад, есть плотная поверхность шоколада, а у другого вся в дырочках.

Теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? (Шоколад утонул).

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 (показывая воздушный шоколад) имеется воздух, который при контакте с водой – 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.**

**Воспитатель проведет опыт:**

Опыт 4. Нагревание шоколада.

Сейчас мы проверим еще одно свойство, мы посмотрим, что будет с шоколадом, если его нагреть.

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 плавится, превращаясь в темную тягучую смесь.**

- 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, полезен шоколад или вреден?

- Давайте с вами поиграем в **игру «Польза или вред ?».**

Слайды показывает Василенко Руслан.

Если вы считаете, что в этой ситуации шоколад полезен, то на верхнюю полоску карточки выкладываем веселый смайлик, а если шоколад приносит вред , то выкладываем на нижнюю полоску грустный смайлик.

Просмотр слайдов.

Каких смайликов оказалось больше весёлых или грустных?

Какой можно сделать вывод?

******

******

***Физминутка***

***Шоколадную лошадку***

***Подарили мне вчера.***

***Я не съела ее на ужин,***

***А оставила до утра.***

***Обняла свою лошадку,***

***Вместе с ней легла я спать.***

***Ни подковки, ни уздечки***

***Утром я не смог сыскать.***

***Где же ты, моя лошадка?***

***Как же ты могла сбежать?***

***Жаль, тебя не догадалась***

***Я к кроватке привязать.***

Молодцы, ребята! Теперь вы как настоящие мастера - шоколатье. Ребята, а вы знаете, кто такие шоколатье? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада .

Дрютов Никита показывает слайд с изображением Шоколатье.

Скажите, пожалуйста, так чем же занимается шоколатье?

Сегодня я вам предлагаю побыть шоколатье.).







**Пройдите в наш кондитерский цех**.(Одевают шапочки).

**I часть эксперимента:**

Каждый ребенок берет из баночки с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом сгущенное молоко, потом масло. (ванилин педагог добавляет сама, чтобы не пересыпать). Эти продукты взбиваются миксером.

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

- А теперь я предлагаю вам попробовать, что за вкус имеет полученный продукт? (ответы детей).

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 можно добавить в шоколад?(Изюм, орехи, кокосовую стружку).Дети добавляют в свои формы ингридиенты по желанию. Воспитатель разливает шоколад в формочки и спрашивает : «Как ты назовёшь свой шоколад?». Дети дают названия шоколаду.

- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл? (ответы детей)

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

А сейчас вспомним какие названия шоколада вы знаете ?

Я лукавить не привык, Дрютов Никита.

Обожаю я … («Пикник»)

Будешь сильным ты, как барс, Саша Ястребов.

Если съешь батончик … («Марс»)

Очень вкусная девчонка – Нарожная Настя.

Шоколадная … («Аленка»)

Если ты устал и скис,

Съешь двойной хрустящий … («Твикс») Шаповалов Максим.

В сказки веришь ты, дружок, Вязьмикин Тимофей.

Каждый раз съедая … («Шок»)

Сразу станет веселей, Костина Вика.

Если съешь ты … («Милки Вей»)

Это вовсе не каприз – Евсюкова Яна.

Покупать себе … («Киндер сюрприз»)

Обожает мистер Кикерс

Есть батончик сладкий … («Сникерс»)

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

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

(Дети перечисляют продукты).

**II часть эксперимента «Фрукты в шоколаде»** .

Предлагаю взять кусочек банана или виноград, наколоть фрукты на палочку обмакнуть в наш приготовленный шоколад, затем сразу в кокосовую стружку или дроблённые орешки.

**Итог деятельности:**

Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего? (ответы детей)

- Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера шоколатье.

Придумал кто его – тому спасибо! Щербакова Дарья.

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.