Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №34

Совместная партнёрская деятельность

в подготовительной группе

(познавательно-исследовательская деятельность)

***Тема:***

 ***«История шоколадки»***

 Подготовили:

 воспитатель

 первой квалификационной категории

 Обердерфер Елена Александровна;

 старший воспитатель высшей

 квалификационной категории

 Мишукова Марина Геннадьевна

2015

**Образовательная область:**познавательное развитие.

**Основная деятельность:** познавательно-исследовательская.

**Форма работы с детьми:** решение проблемных задач.

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

**Задачи:**

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

-Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; развивать речь детей.

 -Воспитывать способность вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и корректным собеседником. Воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу, формировать навыки взаимопомощи. Воспитывать чувства удовлетворения, радости от проделанных открытий

**Активация словаря:** шоколадье, какао бобы, какао дерево.

**Методические приемы:**словесные, наглядные, проблемно – поисковый, эксперимент, наблюдение.

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

**Материал и оборудование:**Фартуки для детей, ноутбук, проектор, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюдца, шпатели, салфетки, 2 стакана, плитка шоколада (, минеральная вода, подносы, одноразовые тарелки, палочки для канопе, 10 одноразовых ложек, магниты, прихватка, посуда для нагревания, стакан для горячего шоколада, подставка, свеча, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, миксер.

**Ход совместной деятельности воспитателя и детей:**

 **Организационный момент.** Дети под музыку входят в музыкальный зал останавливаются полукругом перед гостями

-Ребята, сегодня к нам в детский сад пришли гости.

Они пришли посмотреть, как мы живем, чему учимся и чему уже научились.

Давайте поздороваемся с нашими гостями!

(Здравствуйте!)

Звучит сигнал сообщения.

Что это? Нам пришло какое-то сообщение, давайте, просмотрим!

Текст сообщения:

///Наши старшие друзья!

Совсем скоро вы отправитесь в школу, и уже многое знаете, расскажите нам, пожалуйста, откуда берется шоколад, правда ли, что он растет на деревьях?

Все 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 в ответ?

Что нужно смешать, чтобы получилась вкусная шоколадка?///

Поможем ребятишкам? Но, чтобы ответить на вопросы, нам нужно подготовиться.

Присаживайтесь на стульчики!

Так о чем же нас просят малыши?

Что мы должны узнать?

 Показать схему

1) Откуда берется шоколад?

2) Польза и вред шоколада.

3) Из чего делают шоколад?

Сначала давайте вспомним, что такое проблема

 (это ситуация, которая требует разрешения)

Мы с вами знаем, что проблемы бывают научные и бытовые, житейские.

А наши проблемы научные или бытовые?

Давайте подумаем, каким образом мы можем решить наши проблемы?

 (Мы можем спросить взрослых,

Поискать ответы в интернете,

Прочитать об этом в книгах

Провести свое исследование)

**Основная часть.** - Итак, 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. В далекие времена считали, что шоколад - это «пища богов». Шоколад любимое лакомство детей и взрослых.

(Слайд 2)

Впервые в Европу шоколад привез путешественник Эрнандо Кортес. Вначале это лакомство никому не понравилось, потому что его готовили без сахара и он был горьким

(Слайд 3)

Один французский повар догадался добавить сахар к горькому какао: и шоколад тут же все полюбили

(Слайд 4)

- Шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так

 (Слайд 5).

- Шоколад боится холода, снега и растет там, где нет зимы. Деревья какао растут в жарких странах

(Слайд 6)

- Шоколад получается из плодов дерева, которое этого дерева. Дерево какао выглядит вот так

 (Слайд 7).

Так выглядят цветы на шоколадном дереве, они растут не на ветках как у обычных деревьев, а прямо на стволе

 (Слайд 7).

Ствол Шоколадного дерева полностью покрыт плодами – время сбора урожая

(Слайд 8).

Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы

(Слайд 9).

После сбора урожая какао-бобы необходимо просушить

 (Слайд 10).

Вот в таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао бобы

(Слайд 11)

 Высушенные какао – бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат.

(Слайд 12).

Затем из какао бобов отжимают масло

(Слайд 13)

А то, что осталось (жмых) размельчают на фабрике в мелкий коричневый порошок под названием «какао».

(Слайд 14)

Решена ли наша первая проблема?

Верно, мы с вами узнали, откуда к нам пришел шоколад .

Кто вспомнит, о чем еще нас просили малыши?

(Польза и вред шоколада)

(Слайд 15)

Мы с вами уже говорили об этом, давайте вспомним еще раз!

- Сейчас мы поиграем в игру «Польза-вред».

Эта чаша весов будет означать полезные свойства шоколада, то есть плюсы.

Другая чаша – вредные свойства, то есть минусы.

(поставить + и – к чашам весов)

Итак, начинаем!

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

 (слайд 16 )

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

 (слайд17 )

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

 (слайд18 )

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

 (слайд 19)

- Шоколад полезен для сердца и сосудов, улучшает работу мозга. В шоколаде содержится железо, без которого человек чувствует, что у него нет сил.

 (слайд 20)

- Шоколад способствует повышению иммунитета, то есть помогает бороться с болезнями. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь. При сильном кашле лучше пососать пару долек шоколада, чем пить таблетки.

 (слайд 21 )

- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для будущей учебы в школе

(слайд22 )

- Шоколад виновник лишнего веса

(слайд23 )

- Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию

(слайд 24)

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

 (слайд 25 )

-Если не чистить зубы после шоколада, может появиться кариес

(слайд 26)

Выводы:

Итак, какая чаша весов перетянула?

Чего же больше приносит шоколад: пользы или вреда?

(Больше пользы)

Кто запомнил, в чем плюсы?

(- 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 27)

Вот мы и вспомнили, чем полезен и чем вреден шоколад.

А какие еще вопросы задавали нам малыши про шоколад?

 (Как делают шоколад)

 Правильно, но чтобы это узнать – нам нужно изучить его свойства, провести исследования.

Но, сначала, мы немного отдохнем!

(Физминутка)

Прежде, чем приступить к исследованиям, нам нужно вспомнить правила поведения во время экспериментов.( )

Теперь проходите за столы, предварительно нам нужно надеть фартуки.

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)

- 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: 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?

Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

Опыт 3.

- 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.

Опыт 4.

- 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).

Мы пришли еще к 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.

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

Шоколад бывает разным на вкус, по форме.

Шоколад может быть жидким и твердым

Шоколад может ломаться, он хрупкий.

От тепла шоколад растворяется. - Молодцы, ребята!

 Теперь вы как настоящие мастера - шоколадье.

Ребята, а вы знаете, как такие шоколадье?

Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. (слайд ) - Я предлагаю вам побыть шоколадье. Пройдите в наш кондитерский цех.

(слайд 27)

 III. Самостоятельная работа.

1-ая часть эксперимента (слайд ).

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)

- 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

 Предлагаю взять кусочки яблока. Наколоть их 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!

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.