Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Георгиевский детский сад общеразвивающего вида

Межевского муниципального района Костромской области

**Непосредственно организованная образовательная деятельность**

**по** **познавательно-исследовательской деятельности**

**с детьми подготовительной к школе группы**

**на тему «Секреты шоколада**»

Выполнила

воспитатель

Зверева М.Н

с. Георгиевское 2021 г.

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

**Задачи**

**Образовательные:**

расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах; упражнять в чтении схем и приемов приготовления жидкого шоколада; познакомить детей с новой профессией – шоколатье.

**Развивающие:**

развивать познавательный интерес, познавательную активность; стремление к поисково – познавательной деятельности, мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; развивать связную речь, формировать навыки словообразования.

**Воспитательные:**

воспитывать партнерские отношения; формировать навыки взаимопомощи; воспитывать чувства удовлетворенности, радости от проделанных открытий.

**Материал и оборудование:**

раздаточный материал:

стаканы с водой на каждого ребенка, розетки на каждого ребенка, шоколад на каждого ребенка, влажные салфетки, халаты, шапочки

демонстрационный материал:

мультимедийное оборудование, презентация

**Приоритетная образовательная область:** познавательное развитие

**Интеграция областей:** «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Социально – коммуникативное развитие».

**Виды детской деятельности:** игровая, коммуникативная, двигательная, познавательно-исследовательская, продуктивная

**Форма проведения:** фронтальная

**Методы и приемы:** словесный (беседа, рассказ воспитателя, обмен мнениями вопрос-ответ, поощрение), практический (исследование предметов, материалов, опыты, приемы экспериментирования, самостоятельная деятельность детей), наглядный (показ иллюстраций, просмотр компьютерной презентации)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Часть, этапы НООД | | Деятельность воспитателя | Деятельность детей | Способы поддержки детской инициативы |
| Вводная часть  Цель: создание образовательной ситуации для плавного и постепенного ввода детей в совместную деятельность с педагогом, мотивация детей на предстоящую деятельность | | | | |
| Мотивационно-потребностный этап | Организация образовательного пространства.  *Воспитатель произносит:*  Наш веселый колокольчик  Как же громко он поет  Просит нас быстрей собраться  В дружный хоровод.  Крепко за руки возьмемся  И друг другу улыбнемся!  В: ребята, я вам желаю, чтобы на протяжении всего нашего занятия, на вашем лице была такая же добрая, светлая, милая улыбка и хорошее настроение!  В: Ребята, сегодня к нам пришло **видеописьмо от воспитателя и детей средней группы**, которые просят вас, помочь им найти ответы на несколько вопросов  Посмотрите на экран.  Слайд 1  Текст видеописьма говорит воспитатель средней группы:  *«Здравствуйте, ребята. Наши малыши очень любят шоколад и хотят знать (дети по очереди задают вопросы):*  *- «Что такое шоколад? И откуда он к нам пришел?»*  *- «Почему от шоколада пачкаются руки? Какие свойства у шоколада?»*  *- «Из чего делают шоколад?»*  *- «Шоколад – это вредно или полезно?»*  В: Мы поможем малышам? | | Дети идут на звон колокольчика, встают в хоровод.  Дети дарят друг другу улыбку, заряд хорошего настроения  Дети смотрят видеообращение от детей средней группы и внимательно слушают.  Дети соглашаются на помощь малышам, проходят за столы | Вызвать у детей интерес к предстоящему занятию  Поставить перед детьми познавательные задачи, требующие решения, организовать сюрпризный момент.  Эмоциональное включение детей в предстоящую деятельность. |
| **Основная часть**  Цель: формулирование цели предстоящей деятельности и принятие ее детьми, практическое освоение детьми новых способов деятельности | | | | |
| Ориентировочный  Деятельностный | В: Ребята, перед нами стоит задача узнать, **что такое шоколад и откуда он к нам пришел.**  Давайте попытаемся решить ее.  Ребята, а вы любите шоколад? Я тоже очень люблю его.  Внимание на экран.  С латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов». Шоколад - любимое лакомство детей и взрослых. А вы знаете из чего делают шоколад?  В - Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так, давайте посмотрим.  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 плоды какао созревают и становятся темно-коричневого цвета, их срезают. А бобы какао – перемалывают в мелкий коричневый порошок - какао.  А шоколад делают так. В какао , которое получают из плодов какао, наливают молоко или сливки, добавляем какао – порошок, сахар, ваниль, орехи, изюм (в зависимости от сорта шоколада) и все перемешивают. Полученную массу разливают в формы и охлаждают, так получаются аппетитно пахнущие плитки шоколада  Слайд 4.  В – Ребята, а в нашей стране растут деревья какао? А почему они у нас не растут?  В - Правильно, в нашей стране очень холодно? А деревья какао боятся холода, снега и растут там, где нет зимы. А как вы думаете, если в нашей стране деревья какао не растут, то, тогда где, по-вашему, могут расти эти деревья?  Слайд 5.  В - Родина шоколадного дерева - тропическая Америка, острова Мексиканского залива, где оно растет в тропических лесах.  В - Итак, мы с вами узнали, откуда к нам пришел шоколад и как его производят.  Ребята, на какой вопрос мы с вами нашли ответ?  Продолжаем искать ответы на вопросы малышей.  Следующей у нас вопрос **«Почему от шоколада пачкаются руки? Какие свойства имеет шоколад?».**  В: Но, чтобы это узнать - нам нужно провести исследования, и я вас приглашаю в шоколадную лабораторию. Вы знаете, что такое лаборатория?  Лаборатория - это специальное место, где проводят опыты и эксперименты. А что такое эксперименты? Эксперименты — это опыты, которые проводят ученые, чтобы убедиться в правильности своих предположений. А, вы любите экспериментировать?  В: *тогда, я вас всех приглашаю в шоколадную лабораторию.*  В: При проведении экспериментов ученые пользуются разными приборами, предметами: и острыми, и стеклянными и для этого необходимо соблюдать правила безопасности. Как вы думаете, какие правила надо соблюдать, работая в лаборатории?  *В: воспитатель, на мольберт вывешивает опорные картинки: «Правила поведения в лаборатории»*  - внимательно слушать;  -внимательно смотреть;  - не кричать;  - работать на своем месте;  - руками без разрешения не трогать;  - соблюдать осторожность;  -после каждого опыта делать выводы.  **Опыт №1.**  В: Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются.  В: У нас кусочки воздушного шоколада и черного шоколада. А теперь посмотрите на меня, что я сделала?  Так каким же свойством обладает шоколад?  *Дети отвечают, воспитатель на доску вывешивает опорные картинки.*  Вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.  **Опыт №2.**  - Возьмите кусочек воздушного шоколада и попробуйте его на вкус.  - Какой вкус имеет шоколад?  - 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?  Вывод: Чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.  *Дети отвечают, воспитатель на доску вывешивает опорные картинки.*  **Опыт №3.**  Перед вами стакан с водой. Какая вода в стакане?  Возьмите кусочек темного 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).  В: Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет.  Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде (Педагог показывает воздушный шоколад) имеется воздух, который при контакте с водой – поднимается вверх и не тонет. Так какое же еще имеет свойство шоколад?  *Дети отвечают, воспитатель на доску вывешивает опорные картинки.*  А изменил ли шоколад форму в холодной воде? (нет)  Вывод: Он может тонуть, если он плотный в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух. В холодной воде шоколад не меняет форму.  **Опыт №4.**  Что будет с шоколадом, если его положить в теплую воду?  *Воспитатель кладет кусочек шоколада в теплую воду, дает возможность детям посмотреть, как шоколад меняет форму в теплой воде.*  В: Так что же произошло с шоколадом? (Он растаял, растопился, изменил форму). Какой делаем вывод?  Вывод: Шоколад имеет свойство таять и, превращаясь в темную тягучую смесь.  *Дети отвечают, воспитатель на доску вывешивает опорные картинки.*  Теперь мы можем ответить на второй вопрос малышей: почему от шоколада пачкаются руки?  - Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету, форме. Какой мы сделаем вывод?  Вывод: Шоколад бывает разный на вкус. Шоколад может быть жидкий и твердый. Шоколад может ломаться. В воде не тонет только воздушный шоколад. В горячей воде растворяется.  **Физминутка (с музыкальным сопровождением)**  В: А сейчас мы с вами отдохнули и будем решать следующую проблему.  Шоколад- это вредно или полезно?  Как вы думаете, чем полезен шоколад  *воспитатель на доску вывешивает опорные картинки.*  Шоколад поднимает настроение.  В шоколаде содержатся витамины. Витамины очень важны для растущего организма ребенка.  Шоколад полезен для сердца, улучшает работу мозга.  Шоколад способствует повышению иммунитета.  Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для занятий.  А всегда ли шоколад полезен? В каких случаях он может навредить человеку?  «Вред».  Шоколад виновник лишнего веса.  Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию.  Если после его употребления не почистить зубы, то он вызывает кариес.  Выводы:  Шоколад полезный в ограниченном количестве!  После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!  Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем  Вот мы с вами ребята решили еще одну проблему.  - Молодцы, ребята! | | Дети с помощью презентации и комментария воспитателя знакомятся:  «Что такое шоколад? И откуда он к нам пришел»  Дети отвечают  Дети размышляют  Ответы детей  Дети размышляют над понятием: лаборатория и эксперимент  Дети отвечают  Дети переходят в шоколадную лабораторию, одевают фартук и головной убор  С помощью опорных картинок, дети, самостоятельно называют правила поведения в лаборатории  Дети закрепляют правила поведения.  Дети пробуют шоколад, рассуждают над поставленным вопросом  Дети, наблюдают за действием воспитателя.  Дети рассуждают, делают выводы, повторяют свойства шоколада  Дети пробуют шоколад, высказывают свое мнение  Рассуждение детей  Дети делают вывод  Дети на ощупь определяют, что вода холодная  Дети кладут кусочки шоколада в стакан с водой, наблюдают за процессом, делают вывод  Рассуждение детей, делают вывод  Дети отвечают, делают вывод, какое еще свойство имеет шоколад.  Дети наблюдают, рассуждают, делают вывод  Ответы детей  Дети переходят из шоколадной лаборатории на ковер в игровую зону, повторяют движения под музыку  Ответы детей  Дети, с помощью воспитателя и карточек, рассуждают о положительных и отрицательных сторонах шоколада.  Ответы детей  Дети совместно делают выводы | Формировать у детей интерес к новой, неизвестной для них информации  Вести детей к новым открытиям.  Смена деятельности  Позволять определять верный путь, делать выводы  Направлять внимание детей на слушание друг друга, дополнение суждений, их уточнение и оценка.    Вести детей к новым открытиям.  Поощрять детей, за их наблюдательность и умение делать выводы, исправлять детей, оказывать помощь, в случае, затруднения.  Смена деятельности |
| **Заключительный этап:**  Цель: подведение итогов деятельности и педагогическая оценка результатов деятельности детей | | | | |
| Контрольный этап (рефлексивный) | В: У нас есть еще один не решенный вопрос и, наверное, самый интересный – это **из чего делают шоколад?**  *Пройдите в наш кондитерский цех.*  Ребята, а вы знаете, кто такие шоколатье? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада.  Сейчас вы узнаете, как же делают наш любимый шоколад.  *В роли шоколатье-воспитатель.*  В – Ребята обратите внимание, какие ингредиенты у нас на столе?  *Воспитатель взбивает продукты миксером*  - Что у нас получилось?  - А можем ли мы придать форму нашему шоколаду? Если да, то, как это можно сделать?  В:  Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?  В - Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада  В - Ребята, каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы дадим нашему шоколаду своё «имя».  Ребята, как вы думаете, помогли мы малышам найти на все вопросы ответы?  - Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего?  Подведение итогов воспитателем:  Молодцы, ребята! Вы ответили не все вопросы детей средней группы и стали настоящими мастерами шоколатье. | | Дети проходят в кондитерский цех  Знакомство с новым понятием «шоколотье»  Дети перечисляют: (какао, сгущённое молоко, ванилин).  Дети наблюдают, как получается шоколад  Ответы детей  Дети предлагают, вылить шоколад в формочки.  Дети под руководством воспитателя разливают шоколадную массу в формочки.  Ответы детей  Дети называют продукты  Предложения детей  Дети высказывают свое мнение по выполненной работе, своего эмоционального состояния. | Кропотливо и дифференцированно проговаривать детям их промахи, победы и задачи на перспективу. |