

Конспект НОД

«Что такое шоколад» Узнать об этом каждый рад»

Тема: «*Что такое шоколад*».

Возрастная группа: средняя (4-5 года).

Форма совместной деятельности: НОД (познавательно- исследовательская деятельность).

Форма организации: подгрупповая

Приоритетная область: «Познавательное развитие».

Интегрируемые области: «Речевое развитие», «Социально – коммуникативное развитие».

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

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

Средства: Фартуки для детей, ноутбук, проектор, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюда, салфетки, клеенка на стол, **шоколад** для экспериментирования на каждого ребенка, подносы, одноразовые тарелки, 10 одноразовых ложек, ингредиенты для приготовления **шоколада**, миксер, формочки для приготовления **шоколада**.

Цель Создание условий для **развития** познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность.

Задачи:

1.Образовательные задачи:

Создать условия для:

- закрепления навыка диалоговой речи;
- расширения и обобщения у детей знаний о **шоколаде** и его свойствах;

2. Развивающие задачи:

Обеспечить условия для:

- развития** фонематического восприятия;
- развития** памяти и внимания;
- развития** словесно – логического мышления (умения формулировать и задавать вопросы; делать выводы по результатам исследования);
- развития** интереса к поисково – исследовательской деятельности;
- развития** навыков классификации (*сравнение, обобщение*).
- развития** и активизации словарного запаса детей.

3.Воспитательные задачи:

Способствовать формированию у детей:

- чувства доброжелательности, ответственности, взаимопомощи, сотрудничества;
- навыка совместной работы в микрогруппах.

Настрой на **занятие**.

(Дети проходят в зал и встают в круг.)

Ты мой друг и я твой друг!

Становись скорее в круг.

Чтобы умными нам стать

Надо очень много знать.

Мы будем все внимательны,

А ещё старательны.

Ждут нас чудо-чудеса.

Вперёд! Смелее! В путь, друзья!

Воспитатель обращает внимание детей на письмо, которое пришло в детский сад. Дети смотрят на экран.

Слайд 2 (анимация)

Ой, ребята, посмотрите, в детский сад письмо летит!

Хочется узнать, ребята, что оно в себе таит.

(Слушают. Пытаются отгадать, от кого пришло письмо.)

Слайд 3 (звуковое письмо)

Я тепла чуть-чуть боюсь.
Нет, прохладней будет пусть!
Если будет слишком жарко,
Стану липким я и марким.
Таять я могу и течь –
Форму трудно мне сберечь!
И ношу я две одёжки –
К яркой, красочной обложке
Добавляется фольга –
От жары и от врага.
Весь в металле я, как рыцарь.
А ещё могу гордиться
Тем, что каждый мой кусочек
Кто-то скушать очень хочет. –
Я ведь – лакомство для всех!
Есть во мне изюм, орех,
Вафли, разная начинка,
Что положат в серединку.
Мне любой бывает рад –
Все очень любят ...

*(Дети договаривают слово **шоколад**.)*

Слайд 4 (звуковая анимация)

Маша: Всем привет! А вот и я!

Узнаёте вы меня?

Это я письмо прислала.

Вместе с Мишкою писала.

Про **шоколад** узнать **хочу**.

Вы поможете? Прошу!

(Смотрят, слушают.)

Воспитатель: Ну, конечно, нам не сложно.

Всё тебе узнать поможем.

(Выражают готовность помочь Маше.)

Ребята, а где мы с вами можем узнать всё про **шоколад**?

Отправляемся на кондитерскую фабрику.

Чтобы в пути нам не скучать.

Про какао хотелось побольше узнать.

А что вы хотели бы узнать, ребята?

(Ответы детей: где и как растёт какао, на что похож его плод, как собирают какао.)

Воспитатель: Я вам в этом помогу,

Фильм про какао покажу.

(Смотрят, слушают.)

Слайд 5 - 10 Документальный видеофильм «Где растёт какао?» -

Беседа по вопросам.

-Где растёт какао?

-На что похож его плод?

-Что находится внутри плода?

- Что делают с зёрнами какао, прежде чем отправить их на кондитерскую фабрику?

(Ответы детей.)

Слайд 11 (кондитерская фабрика)

Мы подъехали к проходной кондитерской фабрики «Красная Заря»

В лаборатории.

Прежде чем побывать в цехах фабрики, пройдем в лабораторию и выясним, какими свойствами обладает какао из которого и делают **шоколад**. Прошу надеть вас фартуки и колпаки, и подготовиться к проведению исследований.

(Принимают игровую задачу.)

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 теперь 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*).
- Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет. (*Ответы детей*)
- Это произошло потому, ребята, что в этом **шоколаде** (*Педагог показывает воздушный шоколад*) имеется воздух, который при контакте с воды – 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.

- 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.

Теперь вы как настоящие мастера - **шоколадье**.

Ребята, а вы знаете, как такие **шоколадье**?

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

Слайд 12 (*звуковая анимация*)

Маша: Как приготовить **шоколад**?

Узнать, наверно, каждый рад.

Рыбка, рыбка, помоги!

Рецепт скорее подскажи.

Игровое упражнение «Загадки – отгадки»

Цель: закреплять умение отгадывать загадки, опираясь на существенные признаки предмета. Цел

Слайд 13 (звуковая анимация)

Рыбка: Чтобы **шоколад создать**,

Загадки надо отгадать.

1-я загадка. В железной банке сладости.

Для ребяток радости.

В молоке «Бурёнка»

С сахаром... (сгущёнка)

Появляется изображение сгущёнки.

2-я загадка. Плод срубили с дерева,

Порошка наделали.

Этот чудо-порошок

Превратят в конфет мешок!

Ещё и в **шоколадки**.

То- то будет сладко. (какао)

Появляется изображение какао.

3-я загадка. Мы на хлеб его намажем,

А ещё добавим в кашу.

Для торта в крем его взбиваем.

Как же его мы называем? (Масло.)

Проявляется пачка сливочного масла.

Рыбка: Все загадки отгадали.

Вам рецепт я подарю

И как делать расскажу.

Практическая часть «Варим сами **шоколад**»

Чистую чашку возьмите, друзья.

Пусть каждый сгущёнку добавит туда.

Всыпьте какао туда порошок,

И масла кусочек добавь, мой дружок.

Миксером это нужно всё взбить,

И смесь поскорее в формы разлить.

Поставить на холод на 2-3 часа,

И будет готов **шоколад**, друзья!

(Слушают, смотрят, выполняют действия в соответствии с инструкцией.)

(Миксером работает воспитатель, дети наблюдают за его работой.)

Формочки смесью заполняют дети с помощью половника.

Ребята, где же мы с вами сегодня побывали?

Что увидели и узнали?

О чём другим хотелось бы вам рассказать?

Чем удивить, что показать?

(Дети делятся своими впечатлениями о **занятии**, что их заинтересовало, что нового узнали.)

Слайд 15 (звуковая анимация)

Спасибо тебе, Маша, что вместе с тобой мы провели **такое** увлекательное путешествие.

Маша: И вам, ребята, спасибо. Вы все такие молодцы! Как много вы знаете и умеете.

Я тоже вместе с вами многое узнала, будет что Мишке рассказать. Мы теперь с ним столько **шоколада наварим!**

Машенька, подожди, не торопись. Давай мы сначала с ребятами выясним, в чём польза, а в чём вред **шоколада**, а потом вам с Мишкой об этом расскажем, а вы уж решите сами, стоит ли варить вам много **шоколада или нет**. Согласна?

Маша: Согласна. До свидания, ребята! До новых встреч!

(Слушают, смотрят, принимают условие помочь Маше, продолжить свою поисковую деятельность.)

Прощаются с Машей.