Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №18 «Росинка»

С. Филимоново

Конспект НОД

с применением ИКТ в подготовительной группе

(познавательно – исследовательская деятельность)

«История шоколадки»

Подготовил: воспитатель

первой квалификационной категории

Звездина Лилия Ивановна

2020

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

**Задачи:**

**Образовательные:**

- Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах.

- Закрепить знания детей о пользе и вреде шоколада.

- Познакомить детей с новой профессией – шоколатье.

- Подвести детей к пониманию необходимости соблюдать меры предосторожности.

**-** Совершенствовать знания о правилах поведения детей в лаборатории.

- Формирование информационной культуры и компетентности дошкольников

**Развивающие:**

- Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы;

- Развивать речь детей.

- Развивать зрительную и слуховую память.

- Следить за сменой статического положения.

**Воспитательные:**

- Продолжить работу по воспитанию толерантного отношения к детям с ОВЗ.

-Воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу.

- Воспитывать способность вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и корректным собеседником.

- Формировать навыки взаимопомощи.

- Воспитывать чувства удовлетворения, радости от проделанных открытий.

**Активизация словаря:** шоколатье

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

**Предварительная работа:** беседа о пользе и вреде шоколада, Д/и «Шоколадное дерево»

**Материал и оборудование:**форма для детей **(**фартуки, чепчики), антисептик, влажные салфетки на каждого, контейнеры для использованных материалов, одноразовая посуда на каждого, плитка шоколада, минеральная вода, ингредиенты для приготовления шоколада, миксер, ноутбук, проектор.

Дети под музыку входят в зал

**Организационный момент.**

**Приветствие**

Вот мы и пришли с вами в лабораторию,

Я хочу вам предложить повнимательнее быть:

Чтобы многое узнать

И друг другу помогать

Ребята, помните, я вам рассказывала, что есть такой день 3 декабря – День людей с ограниченными возможностями?

**Ответы детей**

Это люди, которые не могут сами позаботиться о себе- это особенные люди! В нашем селе живут такие детки, и я хочу вам предложить сделать им подарок, порадовать их и поддержать, чтобы они знали, что у них есть друзья, которые их не забывают!

Я вам предлагаю подарить им сладкий и вкусный подарок! У вас есть идеи, что вкусное и сладкое любят дети!

**Ответы детей**

**Воспитатель**

Шоколад! А, где нам его взять?

**Ответы детей**

Я думаю, что самый лучший подарок – это подарок, который сделан своими руками! Я вам предлагаю самим сделать шоколад!

А откуда берется шоколад? Он полезный или вредный, ведь подарок должен быть не только вкусным, но и полезным. Как и из чего изготовляют шоколад? Мы оказались с вами в ситуации, которая требует разрешения…Как она называется? Да, ребята эта проблема.

Давайте подумаем, каким образом мы можем решить наши проблемы?

**Ответы детей**

Мы можем спросить взрослых,

Поискать ответы в интернете,

Прочитать об этом в книгах

Провести свое исследование

Правильно, я предлагаю обратиться за помощью к взрослому человеку, который изготовляет шоколад. А, профессия шоколадного мастера, называется – шоколатье!

**Слайд №1**

**Основная часть**

**Воспитатель**

Здравствуйте, мастер. У нас с ребятами возникла проблема, мы очень хотим приготовить шоколад в подарок, но не знаем с чего начать, помогите нам пожалуйста.

**Слайд №2** (видео презентация с шоколатье откуда берется шоколад, начиная с дерева и заканчивая в каком виде он к нам поступает)

**Воспитатель:** Я очень люблю шоколад, и могу его съесть очень много, только полезный шоколад или вредный. Сейчас мы узнаем.

**Слайд №3** ( + и - на экране картинка вредно – полезно, дети отвечают и становятся под плюсом или минусом

**Дети:**

1. Шоколад – источник энергии, шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом

2. Шоколад улучшает работу мозга.

3. Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память.

1. Шоколад виновник лишнего веса

2. Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию

3. Если не чистить зубы после шоколада, может появиться кариес

**Вывод**

Чего же больше приносит шоколад: пользы или вреда?

(одинаково, значит, шоколад нужно есть в меру)

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

**Воспитатель:** а сейчас мы отправляемся в лабораторию. И обязательно нужно обработать руки, покажите свои ладошки.

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

**Ответы детей:**

Работаем не толкаясь и не мешая друг другу;

нельзя ничего брать без разрешения воспитателя;

каждую вещь клади на место

**Воспитатель**

Теперь проходите за столы.

**Опыт 1**.

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

- Посмотрите у нас на столе есть какао порошок, посмотрите, какого он цвета?

**Ответы детей**

Коричневого, шоколадного

**Воспитатель**

Интересно, а какой вкус у какао порошка? Как определить, какой вкус? Что нужно сделать?

**Ответы детей**

Нужно его попробовать.

**Воспитатель**

Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? Сладкий, кислый?

**Ответы детей**

Горький

**Воспитатель**

Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

А теперь, возьмите еще порцию какао и добавьте его в рядом стоящее молоко. Что произойдет с какао и молоком?

**Ответы детей**

Какао растворится в молоке, молоко примет цвет какао.

**Воспитатель**

Итак, к какому выводу мы пришли: какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.

**Опыт 2. Свойства шоколада.**

**Воспитатель**

Переходим к следующему опыту. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются.

**Ответы детей**

**Воспитатель**

У нас кусочки воздушного молочного и темного шоколада. А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?

**Ответы детей:** Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

**Опыт 3.**

**Педагог:** - А теперь определите свойства шоколада на вкус. Возьмите кусочек черного шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет шоколад?

**Ответы детей:** горький, горьковато-сладкий

**Педагог:** - А теперь молочный шоколад, какой на вкус?

**Ответы детей**: сладкий, вкусный.

**Педагог:** - Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?

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

**Ответы детей**

**Педагог:** - Ребята, чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус. Ну, вот вы и научились определять шоколад по вкусу, цвету.

**Ответы детей**

Шоколад может ломаться, он хрупкий. (Мы его ломали, он какой)

**Педагог:** Молодцы, ребята! Теперь, я думаю, мы можем с вами стать настоящим шоколадными мастерами. Как называется профессия мастера шоколада?

**Ответы детей**

**Педагог:** А сейчас мы направляемся в кондитерский цех. А по пути немного отдохнем

**Физминутка**

Отдохнули? Проходите в наш кондитерский цех.

**Эксперимент**

Какие продукты вы видите у себя на столе ?

**Ответы детей**

*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.*

**Воспитатель** Сначала я вам предлагаю взять какао, затем сгущенное молоко, помогайте ложечкой, потом масло и все эти продукты взбиваются миксером.

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

**Ответы детей**

Мы с вами получили вкусную, ароматную, шоколадную массу.

А что мы можем сделать, чтобы придать форму нашему шоколаду?

**Ответы детей**

вылить в разные формочки.

**Воспитатель**

И так, разливаем в формочки

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

Давайте попросим нашего эксперта, отнести формочки с шоколадом в холодильник.

**Воспитатель**

Сегодня вы впервые создали свой рецепт приготовления шоколада.

Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада. **Ответы детей**

Дети перечисляют продукты.

Правильно! И пока наш шоколад застывает, расскажите, что же нового вы узнали о шоколаде?

**Рефлексия**

**Воспитатель**

Ребята, вот наш шоколад застыл, посмотрите, какой аппетитный он получился! Я думаю, детки будут очень рады такому подарку! А этот маленький подарок вам от Шоколатье, мы с вами попробуем после обеда

Спасибо мои маленькие исследователи, мне с вами было очень интересно.

**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: шоколатье.

-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.**

**Воспитатель**: Сегодня у нас виртуальные гости. Давайте поздороваемся.

Ребята, вы ходите в детский сад, вы здесь играете, танцуете, поёте, у вас много друзей в детском саду. Но есть такие дети, которые не могут посещать детский сад по состоянию своего здоровья, не могут самостоятельно передвигаться, не видят или не слышат, не могут сами позаботиться о себе. Это дети с ограниченными возможностями, это ОСОБЕННЫЕ дети. 3 декабря — день сильных духом людей, 3 декабря все страны отмечают международный День особенных людей. Они живут рядом с нами и в нашем селе есть такие люди.

И нам нужно сделать для них подарки. А что любят дети больше всего? А вы любите шоколад? Я тоже люблю шоколад.

Все мы любим шоколад,

Любой малыш ему так рад!

Сейчас мы приготовим шоколадный сюрприз для ОСОБЕННЫХ ребят, чтобы их порадовать.

Но у нас есть проблема, где взять шоколад? *(в магазине).* Сначала давайте вспомним, что такое проблема

(это ситуация, которая требует разрешения)

А может нам сделать его самим? (*да).*Но мы же не знаем, как его сделать…

Идея! У меня есть знакомый шоколатье, который точно сможет нам помочь. Ребята, а вы знаете, кто такой шоколатье?

Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. (*звонит, просит выйти по скайпу*). *На экране появляется анимированный шоколатье, рассказывает историю шоколада: откуда берётся, где и как растет (вопросы для запоминания -индивидуальная работа)*

**Шоколатье:** Но шоколад может быть не только полезным, но и вредным.

Игра «Польза и вред» - 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)

**Шоколатье:**  значит шоколад нужно есть в меру.

ФИЗМИНУТКА (идем в лабораторию)

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

Теперь проходите за столы, предварительно нам нужно надеть чепчики.

- 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? (*Эксперт пробует*- *мл. воспитатель*)

**воспитатель:** Какой вкус имеет какао? (Горький)

- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

- А теперь возьмите 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.( *эксперт нагревает на плите на кухне)*

- 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 - шоколатье.

А кто такой шоколатье?, *(человек,который занимается изготовлением шоколада).*

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.(мл. воспитатель)

- 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 шоколатье!

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.