

Сценарий НОД с детьми подготовительной группы «Шоколад» (образовательная область «Познавательное развитие»).

Тема: Познавательное развитие «Шоколад».

Возрастная группа: подготовительная группа.

Основная деятельность: познавательно – исследовательская.

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

Задачи:

1. Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах. Познакомить детей с новой профессией шоколатье.
2. 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.
3. 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

Материалы и оборудование: ноутбук, смарт доска, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюдца, салфетки, 2 стакана, плитка шоколада, минеральная вода, подносы, одноразовые тарелки, палочки для канапе, 10 одноразовых ложек, посуда для нагревания, стакан для горячего шоколада, подставка, свеча, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, миксер.

Предполагаемый результат:

Владеют познавательно – исследовательскими умениями и навыками.

Знают правила безопасности во время экспериментальной деятельности.

Владеют связной речью.

Умеют делать выводы.

Ход занятия.

1. Введение в ситуацию

Дети сидят на ковре на стульчиках.

-Ребята, отгадайте загадку.

Расчерчен на квадратики,

Завёрнут в серебро,

Как его вы развернёте,

Моментально вы поймёте,

Сладкий, хрупок и не прочный,

Бывает горький и молочный,

Во рту он тает быстро очень,

Отведать его каждый рад,

Что это дети? (Шоколад)

- Вы догадались, о чем мы сегодня с вами будем говорить? (о шоколаде)

- Я предлагаю вам не просто поговорить о шоколаде, но и попробовать себя в роли шоколатье.

- А кто может сказать, кто такой шоколатье? (специалист, который делает шоколад и шоколадные конфеты).

- Хотите быть шоколатье?

2. Актуализация знаний.

- Но для начала, давайте разберемся, что такое шоколад, вреден он или полезен.

Послушайте стихотворение.

Как 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 на ответ?

У молочной шоколадки

Вкус конечно очень сладкий.

Почему она всегда

Исчезает в никуда

Оставив след лишь на руках?

Крутят малыши её в руках

И говорят тихонько: «ах».

Где растёт наш шоколад?

Ребята, вы любите шоколад? (Да) – Я тоже очень люблю его. С латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов». (1 слайд). Шоколад любимое лакомство детей и взрослых.

- А знаете ли вы то, что шоколад не растет в нашей стране, потому что в нашей стране очень холодно? Он боится холода, снега и растет там, где нет зимы. А если не в нашей стране он не растет, то, как вы думаете, где? Где может, по-вашему, расти шоколад? (Ответы детей) Родина шоколадного дерева - тропическая Америка, острова Мексиканского залива, где оно растет в диком виде, под пологом тропических лесов.

- Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так (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 они созревают, и становятся темно-коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, отчищают от кожуры и достают бобы какао. Бобы какао сушат и складывают в мешки (слайд 4,5). Вот в таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао бобы (слайд 6). На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают. Высушенные какао – бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат. Их дробят, размалываются в порошок и отжимают из них масло. Отжатое масло пойдет на изготовление шоколадных плиток (слайд 7). А то, что осталось (жмых) размельчают на фабрике в мелкий коричневый порошок под названием «какао».

3. Затруднение в ситуации.

- Ребята, а вы знаете как изготавливают шоколад? (нет)

А шоколад делают так. В какао – масло наливают молоко или сливки, сыплют какао – порошок, сахар, ваниль, орехи, изюм (в зависимости от сорта шоколада) и все перемешивают. Тесто разливают в формы и охлаждают, так получают аппетитно пахнущие плитки (слайд 8).

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, так ли полезен наш шоколад?

- Давайте с вами поиграем в игру «Вред - польза».

Польза (слайд 9).

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

- Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом (слайд 10).

- В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад (слайд 11).

- В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка (слайд 12).

- Шоколад полезен для сердца и сосудов, улучшает кровоток, работу сердца и мозга. В шоколаде содержится железо, которое повышает гемоглобин крови, если у вас анемия. А когда необходимо быстро восстановить силы, то шоколад поможет этому, т. к. содержит углеводы (слайд 13).

- Шоколад способствует повышению иммунитета, если употреблять высококачественные горькие сорта. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь. При эпидемиях гриппа и ОРВИ можно смазывать слизистую носа маслом какао, которое защитит от попадания инфекции. При сильном кашле лучше пососать пару долек шоколада, чем пить таблетки. При бронхите, как отхаркивающее средство, принимать половину чайной ложки масла какао на 1 стакан горячего молока (слайд 14).

- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для занятий в школе (слайд 15).

- А всегда ли шоколад полезен? В каких случаях он может навредить человеку?

Вред (слайд 16).

- Шоколад виновник лишнего веса, т.к. это высококалорийный продукт и при избыточном употреблении углеводы откладываются в организме в виде жира (слайд 17).

- Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию (слайд 18).

- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть много на ночь (особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу (слайд 19).

Выводы:

- 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 20)

4. Открытие нового знания.

- Ребята, а вы знаете какими свойствами обладает шоколад? (Нет)

- А в каком месте мы можем это узнать? (в кондитерском цеху).

- Я предлагаю нам переместиться в наш кондитерский цех и изучить свойства шоколада.

- Но сначала, нам нужно вспомнить из чего делают шоколад? (Из какао бобов)

- Правильно, какао бобы перемалывают в порошок. Посмотрите на наш какао порошок. Какого он цвета? (коричневого)

- Попробуйте кончиком языка, какое он на вкус? (горький)

- 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?

Вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

- 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.
- 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.

- 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). Какой делаем вывод?
- Шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавится, превращаясь в темную тягучую смесь.

5. Включение нового знания в систему знаний и умений.

- Ребята, вы изучили свойства шоколада. А как вы думаете какие ингредиенты нам нужны для изготовления шоколада? Выберите и положите на тарелку нужные продукты. (смарт игра на доске).
- Теперь мы можем приступить к изготовлению шоколада. Готовы?
- 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)
- Ребята, каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы дадим нашему шоколаду своё «имя». (Предложения детей).
- 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).

- А сейчас я предлагаю взять фрукты, например, бананы, наколоть фрукты на палочку обмакнуть в наш приготовленный шоколад и у нас получатся фрукты в шоколаде.

6. Осмысление.

- Ребята, кем вы сегодня были на занятии?

- Какими свойствами обладает шоколад?

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!

- А теперь давайте угостимся нашим шоколадом!