**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад№8»города Алейска**

**Конспект исследовательской деятельности в старшей группе**

**на тему: «Секреты шоколада»**

**Подготовила**

**Воспитатель:**

**Темникова Н.А.**

**Алейск 2024г.**

**Цель**: Познакомить детей с историей шоколада, сформировать и расширить представление воспитанников о свойствах шоколада (сладкий, горький, растворяется, тонет, не тонет, хрупкий) через элементарное экспериментирование.

**Задачи**:

Образовательные:

-Познакомить детей с историей возникновение шоколада

-Познакомить детей с разными видами шоколада и изучить его свойства.

-Познакомить с пользой и вредом шоколада

Развивающие:

-Развитие любознательности.

-Развитие свободного общения со сверстниками и взрослым в ходе образовательной деятельности.

-Развитие у детей внимания, памяти.

-Развитие мыслительных способностей (умение формулировать вопросы, сравнивать объекты, обобщать и систематизировать, делать выводы);

-Развитие логического мышления;

-Совершенствование умения наблюдать за ходом эксперимента, длительно концентрировать внимание.

Воспитательные:

- Воспитывать чувство уважения к труду людей и познакомить с профессией шоколатье.

-Закрепление умения выслушивать и следовать инструкциям взрослого;

-Воспитание усидчивости и аккуратности, ответственности за порядок на рабочем месте.

Возрастная группа: старшая (5-6 лет).

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

Форма организации:фронтальная.

Приоритетная область: «Познавательное развитие».

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

Активация словаря:какао дерево, какао боб, шоколатье, ингредиенты.

Предварительная работа: опрос родителей, нет ли у детей аллергии на шоколад, чтение сказочной истории Энид Блайтон «Шоколадный кролик» перевод с английского, отгадывание загадок, дидактические игры.

Оборудование и материал: фартуки, халаты, чепчики для детей, блюдца, салфетки, стаканы с водой по количеству детей, плитки шоколада(горький, молочный, пористый), одноразовые тарелки, ингредиенты для приготовления конфет;ноутбук, экран, проектор, презентация, коробка почта России.

**Ход занятия**

Дети входят в зал встают в круг, приветствуют гостей.

Воспитатель: -Ребята, давайте поприветствуем друг друга.

**Организационный момент.**

**Упражнение на эмоциональный настрой.** Приложение 1.



**Раздается звонок на экране проектора.**

Воспитатель: - Ой, ребята нам кто-то звонит!

На экране появляется Баба –Яга, и говорит, что все взрослые и дети пробовали шоколадные конфеты, а она никогда их не ела, и если дети ей не помогут с этой проблемой, то она навсегда заколдует все шоколадные фабрики и никто никогда больше не увидит конфет.



Воспитатель: - Вот, так задачка! Ребята, вы готовы отправиться в мир шоколада, и приготовить для Бабы –Яги конфеты?

Воспитатель: - Тогда для начала, я предлагаю вам познакомиться с его историей. Присаживайтесь на стульчики и посмотрим на экран.

**Рассказ и проведение опытов с использованием презентации.**

-Шоколад получают из плодов дерева, которое называется дерево какао. Шоколадное дерево боится холода и снега и растет там, где нет снега и зимы. Деревья какао растут в жарких странах. Дерево какао выглядит вот так.

****

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

****

-Когда ствол Шоколадного дерева полностью покрыт плодами, то наступает время сбора урожая.



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



-После сбора урожая какао-бобы просушивают, и только после этого они попадают в нашу страну и на фабрики.

****

-Шоколад – это кондитерский продукт, который изготавливается с использованием какао плодов. Есть несколько видов шоколада – черный, молочный и белый.

****

Воспитатель:-Ребята! Я предлагаю вам отправиться в лабораторию и узнать все «секреты шоколада». Давайте немного отдохнем, поиграем.

**Физкультминутка «Веселый шоколад».** Приложение 2.



(Прошу детей надеть фартуки и чепчики, напоминаю правила поведения в лаборатории).



**Опыт №1. Свойства шоколада.**

Воспитатель:-Перед вами два вида шоколада. 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). Разломите шоколад на кусочки, он ломается, теперь давайте потрем его на терке, легко трется.

Делаем вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он- хрупкий.



**Опыт №2. Свойства шоколада в воде.**

Воспитатель:-В целях безопасности следующий опыт я проведу сама, а вы наблюдайте. В этой емкости горячая вода, а в другой холодная. Беру дольки шоколада и кладу в горячую, и в холодную воду. Что произошло с шоколадом в горячей воде? (растворился). В холодной? (утонул).

Делаем вывод: в горячей воде шоколад растворяется, в холодной он опускается на дно.

** **

**Опыт №3. Плавление шоколада в руках.**

Воспитатель:-Возьмите кусочек шоколада положите в руку, сожмитекулачок, и подержите так, а теперь разожмите кулачок. Что произошло с шоколадом? (растаял). А что произошло с вашими ручками? (они выпачкались шоколадом). А почему так произошло?

Делаем вывод: шоколад при нагревании тает.

** **

Воспитатель:-Ребята при на столах лежат салфетки, воспользуйтесь ими.

**Опыт №4. Тонет не тонет.**

Воспитатель:-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. Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде (педагог показывает воздушный шоколад) имеется воздух, который помогает ему всплыть из воды и плавать. Так какой же мы можем сделать вывод?

Делаем вывод: Шоколад может тонуть, если он плотный, и может плавать, если в нем имеется воздух.

****

(Работа в лаборатории закончена садимся на стульчики).

-Шоколад является источником энергии, потому что в нем содержится магний и калий, необходимые для работы мышц, он полезен для сердца и конечно же поднимает настроение. Но если его употреблять в больших количествах он может стать виновником лишнего веса, будут болеть зубы, может вызвать аллергию.

Воспитатель: - Ребята! Мы с вами узнали все секреты о шоколаде! Теперь вы настоящие мастера- шоколатье! Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Нам нужно помочь Бабе Яге, она ни разу не пробовала конфет! Я предлагаю вам побыть в роли шоколатье. Прежде, чем начнем готовить конфеты, я предлагаю вам подготовить наши ручки, давайте сделаем зарядку для наших пальчиков.

**Пальчиковая гимнастика «Готовим шоколад».**Приложение 3.

Воспитатель: -Проходим в наш кондитерский цех. Но как настоящим шоколатье нам нужно надеть халаты и шапочки, вытереть салфетками руки.

(Обсуждение технологии приготовления конфет, объяснение нового слова- ингредиенты (это вещества, которые входят в состав рецепта), рецепт (Приложение 4.)

****

Подходят к столам (играет спокойная музыка). Каждый ребенок берет тарелочку с названым продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу, и все ингредиентыперемешиваются (пробуем на вкус), зачерпываем ложкой, катаем шарики, и складываем в форму.



Воспитатель: - Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера шоколатье! Я думаю Баба- Яга, когда она наконец-то, попробует ваши конфеты, будет очень довольна, у нее поднимется настроение, она станет доброй и передумает заколдовывать шоколадные фабрики.

Воспитатель: - Конфеты для нее мы отправим по почте, на адрес: «Дремучий лес, избушка на курьих ножках», для Бабы- Яги.



**Итог.**

Воспитатель: -Где мы сегодня с вами побывали? Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего?

Что такое шоколад, из чего он изготавливается, откуда он к нам пришел. (Шоколад – сладкое лакомство, изготавливается из какао – порошка, какао – порошок из какао – бобов). Шоколад бывает разным на вкус (сладкий, горьковато-сладкий), по форме, по составу, чем больше в шоколаде какао – порошка, тем он более горький на вкус.Шоколад может ломаться, он хрупкий.От тепла шоколад тает.Человек, который занимаетсяизготовлением шоколада, называется шоколатье.

Воспитатель:- Мы сегодня с вами были исследователями и не беда, что было трудно. Вы же настоящие ученые, а они преодолевают много трудностей, чтобы сделать открытия.

Дети пробуют приготовленные конфеты и угощают ими гостей, желают им хорошего настроения, пусть у вас все будет в шоколаде!

 

Приложение 1

**Упражнение на эмоциональный настрой.**

Мы еще, конечно, дети (присели изображают детей)

Но хотим знать все на свете. (Рука ко лбу смотрят в право в лево)

Сто вопросов зададим (Указательный палец к виску)

Но и сами не сидим (Шагают на месте)

Учимся стараемся (Руки перед собой сложили)

Дружно занимаемся (Берутся за руки делая круг)

Все у нас получится (Руки вверх поднимают)

Ведь мы же только учимся! (Улыбаются друг другу).

Приложение 2.

**Физкультминутка «Весёлый шоколад»**

Раз, два, три, четыре, пять, (Шагать на месте).

Бобы какао надо взять.

В порошок все растереть. (Тереть ладошки одну о другую).

Громко песенку запеть. (Хлопки).

Вкусный, сладкий шоколад. («Пружинка»).

Приготовить каждый рад.

Продолжаем: шесть, семь, восемь,

Какао масло нужно срочно! (Сжимать и разжимать пальцы рук).

Сыпем сахар, ванилин. (Собрать пальцы в щепотку).

Запоем все, как один: (Хлопки).

Вкусный, сладкий шоколад

Приготовить каждый рад.

Девять, десять – нелегко! (Качать головой).

Добавляем молоко (Кружиться дробным шагом).

Все по формам разольём, (Круговые движения руками).

И немножко подождём. (Кулачок под щёчку).

Вот готов наш шоколад – (Хлопки, прыжки).

Приложение 3.

**Пальчиковая гимнастика «Готовим шоколад».**

Если взять сгущёнки банку (Пальцы обеих рук соединяют в круг.)

И горячий шоколад, (Изображают, как льют шоколад)

Взять немножечко орехов*,* (Стучат кулачок о кулачок)

Земляничный мармелад. (По очереди соединяют пальчики рук с большими пальцами в колечко)

Взять халвы четыре ложки*,*(Загибают по очереди 4 пальца руки)

Вафельной добавить крошки, (Показывают, как сыпет крошку)

Хорошо всё размешать, (Изображают, как мешают)

От такого шоколада (Хлопают в ладоши).

Нас потом не оторвать (Гладят по животу. Выставляют большой палец вверх.)

Приложение 4.

Рецепт.

1.Ломаем печенье

2.Высыпаем в большую миску.

3. Высыпаем какао.

4.Перемешиваем.

5.Выливаем сгущёнку.

6.Перемешиваем.

7.Добавляем сливочное масло.

8.Перемешиваем.

9.Зачерпываем ложкой, катаем шарики.

10.Раскладываем в разные формочки.