**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад№8» г. Алейска**

**Конспект исследовательской деятельности в старшей группе.**

 **«Секреты шоколада».**

****

**Подготовила**

**Воспитатель :**

 **Назарова О.С.**

 **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 ребенка 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 – коммуникативное развитие».

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

Методические приемы:словесные, вопросы, объяснение, поощрение, наглядные, показ слайдов, проблемно – поисковый, эксперименты, наблюдения.

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, чепчики для детей, какао порошок, блюдца, ложечки, салфетки, стаканы с водой по количеству детей, плитки шоколада, одноразовые тарелки, ингредиенты для приготовления шоколада;

ноутбук, экран, проектор, презентация.

**Ход занятия**

Дети входят в зал встают в круг.

Воспитатель: -Ребята, давайте поприветствуем друг друга.

**Организационный момент**

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).

**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 историей шоколада. 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. **(Слайд 2).**

 -Так выглядят цветы на шоколадном дереве, они растут не на ветках как у обычных деревьев, а прямо на стволе. **(Слайд 3).**

 -Когда ствол Шоколадного дерева полностью покрыт плодами, то наступает время сбора урожая. **(Слайд 4).**

-Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки- какао бобы. **(Слайд 5).**

-После сбора урожая какао-бобы просушивают, и только после этого они попадают в нашу страну и на фабрики. **(Слайд 6).**

-Шоколад – это кондитерский продукт, который изготавливается с использованием какао плодов. Есть несколько видов шоколада – черный, молочный и белый. **(Слайд 7).**

-Давайте теперь отправимся в лабораторию и узнаем все «секреты шоколада». (Воспитатель просит детей надеть фартуки и чепчики, напоминает правила поведения в лаборатории).

**Опыт №1. Свойства шоколада.**

Воспитатель: -Берем разные плитки шоколада и разламываем его на кусочки, трем на терке. Шоколад хрупкий с легкостью ломается, легко трётся. **(Слайд 8).**

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

Воспитатель: -Берем дольки шоколада и кладем в горячую, а затем в холодную воду. В горячей воде шоколад растворяется. В холодной воде он опускается на дно, кроме воздушного шоколада, который плавает, т. к. в нем есть частички воздуха. **(Слайд 9).**

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

Воспитатель: -Берем кусочек шоколада в руку, сжимаем кулачок, подержим так, подуем, погреем шоколад. Шоколад при нагревании тает. **(Слайд 10).**

**Опыт №4. Тонет не тонет.**

Воспитатель: -Возьмем кусочек от воздушного шоколада и опустим в стакан с водой. Шоколад всплыл на поверхность. А теперь опустим кусочек темного шоколада. Шоколад утонул. Шоколад тонет, если он плотный в нем нет воздуха, и может плавать если в нем имеется воздух. **(Слайд 11).**

(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. **(Слайд 12).**

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, предлагаю отдохнуть.

**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, прыжки).

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, прыжки).

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).

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

(Обсуждение технологии приготовления конфет, рецепт приготовления на экране). **(Слайд 13).**

Подходят к столам (играет спокойная музыка). Каждый ребенок берет тарелочку с названым продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу, и все ингредиенты перемешиваются (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: -Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего?

**(Слайд 14).**

Дети угощают и гостей шоколадными конфетами.

Приготовление конфет. Дети работают командами по 6 человек.

1. Ломаем печенье («Любятово»)
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. Обваливаем в кокосовой стружке или в какао.
11. Кладём в бумажную формочку.
12. Ставим в прохладное место (холодильник).