**Конспект образовательной деятельности с детьми старшей группы**

**«Тайны шоколада»**

**Цель:** *создание социальной ситуации развития в процессе познавательно-исследовательской деятельности «Тайны шоколада».*

**Задачи:**

* *создать условия для формирования представлений о шоколаде и его свойствах (цвет, запах, таяние);*
* *способствовать закреплению умений получать информацию о новом объекте в процессе его исследования (опыты с шоколадом);*
* *стимулировать речевую активность посредством выражения детьми своего мнения, принятия решения;*
* *создать условия для воспитания дружеских взаимоотношений, навыков взаимодействия со сверстниками.*

**Оборудование:** *Запись на ПК, проектор,12 контейнеров с шоколадом горьким, молочным, воздушным, белым. Какао, сахар, масло, орехи ваниль миксер, печь свч. Формочки для льда, чашка для растопки шоколада, лист, кисточки, тазики для воды, микрофон, Таблички с нумерацией столов 1,2,3.*

**Ход образовательной деятельности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Организация рабочего пространства** | **Деятельность взрослого** | **Деятельность детей** | **Психолого-педагогические условия/ задачи** |
| **Вводная часть (организационный и мотивационный момент)** |
| Экран для демонстрации видеозаписи. | - Ребята, нам пришло видеописьмо от неизвестного отправителя. - Как вы думаете, что может быть в видео послании? | Дети обращают внимание на экран.Предполагают разные варианты содержания видеописьма. | Условия для создания мотивации к познавательной деятельности посредством таинственного предмета - письма. |
| Детям приготовлены места для просмотра видеозаписи и обсуждения проблемы. Видеописьмо содержит обращение девочки Кати с просьбой о помощи - узнать о шоколаде. | *Воспитатель предлагает детям посмотреть видеописьмо.*- Как можно помочь Кате?- Какие вопросы интересуют девочку?- Как мы можем сообщить о наших «шоколадных» открытиях Кате?*Воспитатель организует и проводит видеосъемку всех исследований детей и игр.* | Дети смотрят видеозапись.Решают, что могут помочь Кате ответить на вопросы: *где растет шоколад? из чего его делают? какой, бывает шоколад?*Дети выдвигают разные варианты и решают - отправить Кате видеозаписи своих исследований. | Условия для выражения детьми своих мыслей. |
| **Основная часть** |
| На экране слайд с изображением карты Мексики.Слайд с иллюстрациями дерева - какао.В группе организованы исследовательские столы с контейнерами, содержащими разные вида шоколада (горький, молочный, пористый, белый, темный)Емкость с водой.Емкость для растопки шоколада. Горячая вода.Пустые карточки для игры.Какао – порошок, сгущенное молоко, масло, сахар, ванилин; миксер.Картинки с изображением продуктов (какао, сахар, масло, сгущенное молоко). | - Предлагаю совершить виртуальное путешествие в тропическую Америку, в Мексику на родину шоколада. Будьте внимательны, мы сможем узнать много интересного о шоколаде.- Видео экскурсию по острову проведет юный знаток природы – девочка Ксюша, которая много знает о шоколаде.- Что вы узнали из видео экскурсии?- Предлагаю вам пройти в лабораторию и провести исследования шоколада. - Рассмотрите, что лежит в контейнерах? - Как вы можете исследовать шоколад?*Воспитатель участвует в исследованиях вместе с детьми, при необходимости задает наводящие вопросы.***Опыт 1**. *Воспитатель предлагает детям попробовать и определить вкус шоколада, задает наводящие вопросы:*- Возьмите кусочек шоколада и попробуйте его на вкус. - Как вы думаете, что содержит шоколад?- Как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? - Какой вкус имеет шоколад? - Чем отличается вкус шоколада? - Почему шоколад сладкий? Горький?**Опыт 2.** *Воспитатель предлагает детям определить ломкость и рассмотреть срез шоколада.*- Возьмите кусочек шоколада и разломите.- Как у вас получилось разломить шоколад? - Почему шоколад ломается по- разному?**Опыт 3.** *Воспитатель предлагает провести опыт с водой.*- Возьмите шоколада и положите в емкость с водой. - Что происходит с шоколадом? - Как вы думаете, почему кусочек всплыл? Почему утонул? **Опыт 4.** *Воспитатель предлагает провести опыт с нагреванием шоколада.*- Что произойдет если шоколад нагреть?- Почему пачкаются руки, когда ешь шоколад?*Воспитатель предлагает детям разбиться на микро-группы (по желанию) для игры «Хорошо - плохо» с целью определения представлений детей о полезных и вредных качествах шоколада.*- Ребята, ответы на эту игру вы можете зарисовать рисунком или схемой в пустых карточках. *Воспитатель рассказывает о профессии шоколатье и предлагает детям стать юными шоколатье - изготовить шоколад. Воспитатель взбивает продукты миксером.* - Предлагаю пройти в кондитерский цех.- Какие продукты нам нужны для приготовления шоколада?- Как можно придать шоколаду форму?- Что необходимо, чтобы жидкий шоколад застыл? - Пробуйте на вкус наш шоколад. Какой он на вкус? - Процесс приготовления шоколада предлагаю вам оформить в виде технологической карты. Можете использовать картинки или зарисовать. | Ребята охотно соглашаются совершить виртуальное путешествие.Внимательно смотрят видео экскурсию и узнают, что в природе растет дерево - какао, из семян которого (какао - бобов) делают шоколад. Ребята проходят к исследовательским столам и предполагают, что шоколад можно попробовать на вкус, определить запах, разломить и рассмотреть какой он внутри.Дети пробуют и узнают, что шоколад разный по вкусу: горький, сладкий. Выдвигают предположения, почему у шоколада разный вкус, приходят к выводу: чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус. Дети проводят опыт и приходят к выводу: шоколад имеет свойство ломаться, он хрупкий, однако молочный шоколад ломается мягче. Дети делают предположение, что он содержит много молока.Дети отмечают, что шоколад по- разному ведет себя в воде: некоторые кусочки утонули, некоторые всплыли. Дети рассмотрели срез шоколада и увидели дырочки. Дети сделали вывод: в шоколаде есть дырочки - это пузырьки от воздуха. Дети рассуждают и делают вывод: шоколад тонет, если он плотный, потому что в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух.Дети берут шоколад в руки и делают вывод: шоколад имеет свойство таять и плавится, превращаясь в темную тягучую смесь.Дети делятся на микро-группы. Дети зарисовывают ответы игры в карточках и рассказывают из личного опыта, что шоколад повышает настроение, он полезен для работы мозга, в нем есть витамины; шоколад вреден, потому что в нем много сахара и могут заболеть зубы, если его много съесть будет аллергия. Дети решают, какие продукты им будут необходимы, берут их и погружают в емкость. Дети решают, что миксером должен работать взрослый, потому что детям рано пользоваться электрическими приборами. Дети используют формочки и помещают смесь в холод. Пробуют «самодельный» шоколад.Дети расходятся на группы, советуются и зарисовывают технологическую карту изготовления шоколада. | Создание условия для формирования представлений о сенсорных качествах шоколада посредством опытов.Условия для общения в совместной деятельности (договариваться, соблюдать условия очередность).Условия для овладения названиями, свойствами, физическими явлениями связанные с шоколадом.Стимулировать к самостоятельному установлению причинно – следственных связей.Условия для проявления дружеских привязанностей детей.Побуждать детей рассказывать о ранее приобретенных знанияхПобуждать речевое общение, организуя диалог по поводу содержания технологических карточек.Условия для развития умения оперировать схемами и условными обозначениями. |
| **Завершение образовательной деятельности** |
| Видеозапись проведенных детьми исследований. | - Наша видеозапись готова и мы можем ее отправить Кате.- Что бы вы хотели добавить в видеозапись? - Что можно сделать с нашим «самодельным» шоколадом? - В какую упаковку или обертку положить шоколад?- Как изготовить обертку? Какой она должна быть? | Дети обсуждают и выдвигают свои предложения и варианты. Решают, что шоколад можно подарить родителям, для этого необходимо изготовить подарочную упаковку для шоколада. | Условия для возникновения мотивации к дальнейшей познавательной деятельности. |