

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Белочка»

Конспект НОД в подготовительной группе «Наш любимый шоколад»

Касаткина Елена Владимировна

2017г.

Конспект НОД в подготовительной группе «Наш любимый шоколад».

Цель: развивать познавательный интерес у детей старшего дошкольного возраста.

Задачи: Создать условия для знакомства детей с профессией шоколадье, расширить знания у детей о шоколаде и его свойствах, развивать познавательный интерес, желание экспериментировать, развивать мышление, наблюдательность, воспитывать доброжелательное отношение друг к другу.

Материал: презентация о шоколаде; материал для экспериментов: какао-порошок, молоко, горький и воздушный шоколад, стакан с водой, ёмкость для нагревания шоколада; продукты и оборудование для приготовления шоколада: какао-порошок, сгущённое молоко, сливочное масло, ванилин; миксер, ёмкость для взбивания, ёмкость из-под конфет для разливания шоколада.

Ход:

Воспитатель показывает письмо от ребят младшей группы, которые просят старших детей рассказать о шоколаде:

- Где растёт?
- Почему от шоколада пачкаются руки?
- Шоколад вреден или полезен?

- Вы знаете, что шоколад любят все дети.

-Давайте сначала узнаем сами, что такое шоколад, откуда он к нам пришёл?

(воспитатель показывает презентацию и рассказывает детям о дереве какао, его плодах, месте произрастания, способах доставки в разные страны, процессе обработки зёрен, получении какао-порошка, – слайды со 2 по 12).

-Сейчас я вам расскажу, какие продукты смешивают, чтобы получился шоколад (слайд 13).

-Поговорим о вредных и полезных свойствах шоколада. Как вы думаете, шоколад вреден или полезен для здоровья и почему? (после ответов детей воспитатель показывает слайды с 14 по 18 из презентации).

-А теперь, чтобы больше узнать о шоколаде проведём эксперименты:

1. Воспитатель показывает какао-порошок и предлагает определить его цвет, вкус, растворимость в молоке (дети пробуют какао-порошок, растворяют в молоке).

Вывод: какао коричневого цвета, горький на вкус, растворяется в жидкости.

2. Воспитатель спрашивает у детей, а как определить свойства шоколада? (выслушивает ответы детей и предлагает сравнить два вида шоколада: воздушный и горький). В ходе эксперимента дети шоколад ломают на части, пробуют на вкус, опускают в стакан с водой, нагревают.

Вывод: шоколад твёрдый, может разломиться на части, бывает сладким, горьковато-сладким, горький шоколад тонет, так как в нём нет воздуха, а воздушный плавает, потому что в нём есть воздух, при нагревании растапливается.

Воспитатель рассказывает детям о профессии шоколадье (человек, который делает шоколад) и предлагает детям самим изготовить шоколад.

Дети под руководством воспитателя смешивают в кастрюле продукты для приготовления вкусного шоколада (какао-порошок, сгущённое молоко, сливочное масло, ванилин).

Затем воспитатель все продукты взбивает миксером, объясняя технику безопасности во время работы с электрическим прибором.

Воспитатель спрашивает у детей, а что дальше будем делать с получившейся массой? (выслушивает ответы детей и предлагает

разложить жидкий шоколад для застывания в формы из-под конфет).
Когда шоколад застынет, дети его попробуют на вкус.

-Каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы назовём свой шоколад (дети высказывают свои предложения и вместе выбирают подходящее название).

- Молодцы! Как вы думаете, мы ответили на все вопросы малышей? А как мы им об этом расскажем? (воспитатель выслушивает ответы детей, вместе выбирают наиболее подходящий вариант).

Воспитатель читает стихотворение о шоколаде.

К. Стрельник

Подарите мне билетик

В Шоколадную страну,

Где молочный гонит ветер

Шоколадную волну.

Где плывёт под крики чаек

Шоколадный пароход,

А на пристани встречает

Шоколадный бегемот.

Где растут на загляденье

Шоколадные леса,

И ложится на растенья

Шоколадная роса.

Где гордится опереньем

Шоколадный какаду,

Шоколадные олени

Шоколадной ласки ждут.

С шоколадными глазами

Шоколадный кенгуру

Забавляет всех прыжками

И зовёт в свою игру.

Я искал без остановки

И достал себе билет:

Шоколадный мир в коробке

Восхитительных конфет!

-Ребята, а хотите увидеть, какие необычные изделия делают мастера из шоколада? (показ слайдов 19, 20).

Подведение итога познавательно-исследовательской деятельности детей.

-А чтобы вы ещё нового хотели узнать о шоколаде и рассказать об этом малышам?

Литература:

1. Сайт <http://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2015/12/26/konspekt-sovmestnoy-poznavatelno-issledovatel'skoy-deyatelnosti>
2. Стихотворение с сайта <http://www.numama.ru/blogs/kopilka-detskih-stihov/stihi-pro-shokolad.html>
3. Картинки к презентации на сайтах:
<https://yandex.ru/images/search?text=картинки%20на%20тему%20что%20такое%20шоколад%20%20для%20детей&stypе=image&lr=63&noreask=1&parent-reqid=1485943037671134-15273360769939630661241965-man1-4473&source=wiz>
<https://yandex.ru/images/search?text=изделия%20из%20шоколада&stypе=image&lr=63&noreask=1&parent-reqid=1485943128168737-4103842815607003064239533-man1-3014&source=wiz>