**Конспект совместной познавательно – исследовательской деятельности педагога с детьми в подготовительной к школе группе**

**«Шоколадный интерес»**

Шмырова Юлия Анатольевна
Воспитатель МАДОУ "Детский сад № 2 "Песенка"
Заняла 2 место в региональном этапе Всероссийского конкурса "Воспитатель года-2015"

**Образовательная область:**познавательное развитие.

**Основная деятельность:** познавательно-исследовательская.

**Возраст:** подготовительная к школе группа.

**Цель:**Развитие познавательных интересов и интеллектуальных способностей детей через познавательно-исследовательскую деятельность.

**Задачи деятельности:**

Образовательные задачи:

Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах. Упражнять в чтении схем. Познакомить детей с новой профессией шоколадье.

Развивающие задачи:

Развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях;

Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; развивать речь детей, побуждать использовать в речи сложные предложения; формировать умения вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и корректным собеседником. Активация словаря: шоколадье, какао-бобы, дерево какао.

Воспитательные задачи:

Воспитывать интерес к познанию окружающего мира; доброжелательное отношение детей друг к другу, познавательную активность и самостоятельность, формировать навыки взаимопомощи. Воспитывать чувства удовлетворения, радости от проделанных открытий

**Методические приемы:**словесные, наглядные, проблемно – поисковый, эксперимент, наблюдения.

**Предварительная работа:**знакомство с историей возникновения шоколада, дидактические игры.

**Материал и оборудование:**фартуки для детей, ноутбук, проектор, интерактивный микроскоп, магнитная доска (2 шт), лупы, предметные картинки, карточки-схемы, молоко и вода для каждого в стаканчиках, какао-порошок, блюдца, ложки одноразовые, салфетки, плитка шоколада, питьевая вода, одноразовые тарелки, магниты.

**Ход:**

Дети входят в зал.

На свете много есть вопросов,

На них ответы дети ждут.

И воспитатели ребят своих

Часто почемучками зовут

**Организационный момент.**

- Ребята, вы знаете, что в Саратове есть клуб Почемучек? Приглашаю вас на собрание в клубе Почемучек. (слайд 1)

Звонок скайпа.

- Нам пришло видеосообщение от ребят из младшей группы. Посмотрим о чём, они нас просят.

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 мы 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?

- Так о чём, хотят узнать малыши?

Дети:

-Где растет шоколад?

- Почему от шоколада пачкаются руки?

- Шоколад - это вредно или полезно?

**II. Основная часть.**

- Давайте вместе найдем ответ на вопрос – «Что такое шоколад? И откуда он к нам пришел?» Откуда мы можем получить информацию, которая поможет ответить на эти вопросы? (в книгах, энциклопедиях). Где хранятся книги. (В библиотеке). Библиотека от нас находится далеко. Где мы можем еще найти нужную информацию? (В интернете) (слайд 2).

*Рассказ с использованием слайдов презентации.*

- Ребята, что это за дерево.(слайд 3) Это какао – дерево. Вы видели такое дерево? Как вы думаете, у нас оно растет? Почему? Потому что в нашей стране зимой холодно. Какао – дерево боится холода, снега и растет там, где нет морозов. Где может, по-вашему, расти шоколад? (Ответы детей) Шоколадное дерево растет в жарких странах. (слайд 4) На карте они отмечены красным цветом. Например, Южная Америка, Бразилия. Мы живем в России. Посмотрите как далеко от нас.

- Ребята, на какао – дереве созревают плоды какао. (слайд 5). На что они похожи? Внутри у плодов есть семена – какао-бобы. Когда они созревают, и становятся темно-коричневого цвета, плоды какао срезают с дерева, (слайд 6) Бобы какао сушат (слайд 7) и складывают в мешки (слайд 8). Вот в таких мешках какао бобы попадают в нашу страну, на кондитерские фабрики (слайд 9). На фабриках их обжаривают, дробят. Так получают какао – порошок. (слайд 10) .Но это еще не шоколад. В какао добавляют молоко или сливки, сахар и все перемешивают.(слайд 11) И только тогда получается шоколад, который мы все хорошо знаем и любим. (слайд 12).

- Итак, ребята, давайте расскажем, откуда к нам пришел шоколад и как его производят (работа по схеме)

- Ребята, как вы думаете, полезен ли шоколад?

**Игра «Вред - польза». (слайд 13)**

**Польза**

- Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.(слайд 14)

- В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад (слайд 15).

- В шоколаде содержатся витамины. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка (слайд 16).

- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для занятий в школе (слайд 17).

**Вред**

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

- Шоколад виновник лишнего веса, т.к. при избыточном употреблении он откладываются в организме в виде жира (слайд 18).

- Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию (слайд 19).

- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть много на ночь (особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу) (слайд 20).

-(слайд 21 схема)

***Вывод:*** (слайд 22)

- Шоколад полезен в ограниченном количестве!

- Ребята, приглашаю вас на шоколадную разминку.

**ТАНЕЦ (слайд 25)**

-Для того, чтобы определить свойства какао и шоколада приглашаю пройти в лабораторию клуба Почемучек.(слайд 23)

Для работы в лаборатории нам нужна специальная одежда. (Дети одевают фартуки)

- Ребята, мы с вами выяснили, из чего делают шоколад. (Из какао). Давайте изучим свойства какао.

***Опыт 1. Свойства какао.***

- Посмотрите на какао порошок, какого он цвета? (коричневого, шоколадного)

- Давайте узнаем, какой вкус имеет какао? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? (Нужно его попробовать.)

- Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (Горький) Быть может, кто-то считает иначе?

- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

- А теперь возьмите ложечкой порцию какао и добавьте его в молоко. Что произойдет с какао и молоком? (Какао растворится в молоке, молоко примет цвет какао.)

- Итак, к какому выводу мы пришли?

- Наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в молоке.

- Ребята, какао также растворяется и в воде. Поэтому можно сказать, что какао растворяется в жидкости.

А теперь давайте определим свойства шоколада.

***Опыт 2. Свойства шоколада.***

- Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (Рассуждения детей)

- 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.

- Теперь определим, какой шоколад на вкус. Для этого попробуйте кусочек светлого шоколада. Какой вкус имеет шоколад? (Вкусный, сладкий).

- Теперь определим вкус темного шоколада, какой на вкус? (горький, горьковато-сладкий).

- 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.

- Ребята, как вы думаете, что произойдет, если в стакан с водой положить кусочек темного шоколада. Что произошло с шоколадом? (Шоколад утонул).

- Теперь повторите опыт с кусочком от светлого шоколада. Что произошло? (Шоколад всплыл на поверхность).

- Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет. (Ответы детей)

Дети приходят к выводу, что в шоколаде имеется воздух, который помогает шоколаду удерживаться на воде.

- Возьмите лупу и рассмотрите внимательнее воздушный шоколад. Лупа поможет вам рассмотреть шоколад поближе. Что вы видите? (Пузырьки)

- Ребята, в нашей лаборатории есть прибор. Вы знаете, как он называется? (Микроскоп). Микроскоп увеличивает предметы еще больше, чем лупа, в 1000 раз. Но микроскоп у нас необычный, он интерактивный. Вы знаете, что такое интерактивный? Если подключить микроскоп к компьютеру, то необязательно смотреть в маленький глазок. Можно увидеть увеличенное изображение на экране. Я сейчас помещу кусочек шоколада на специальное стекло, и микроскоп его увеличит. Посмотрите на экран. (слайд 24) Что вы видите?(Ответы детей) Действительно, в воздушном шоколаде есть пузырьки воздуха. Они делают шоколад легким и воздушным.

Вывод: шоколад может тонуть, если он плотный, и может плавать, если в нем имеется воздух.

- Предлагаю еще свойство шоколада. Посмотрим, что будет с шоколадом, если его нагреть. (Он растаял, растопился).

Вывод: Шоколад тает при нагревании, бывает жидкий и твердый.

- Можем мы ответить на вопрос малышей: почему от шоколада пачкаются руки? (ладони у людей теплые и шоколад при нагревании тает)

- Ребята, вы сегодня много узнали о шоколаде. Давайте по схемам расскажем о свойствах шоколада.

(слайд 25)

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!

**Входит шоколатье. (слайд 26)**

Здравствуйте, ребята! Вы знаете кто я? Я шоколатье – мастер, маг, волшебник. Я создаю из шоколадной массы конфеты и фигуры. Я воплощаю в реальность свои идеи и фантазии, и дарю людям хорошее настроение. Я с шоколадом очень дружен. И стоит мне попросить его, он будет бить фонтаном. Хотите в этом убедиться. (включает шоколадный фонтан).

Я хочу вам продемонстрировать шедевры шоколадного искусства. Я могу фрукты превратить в шоколадные конфеты. (кусочки фруктов обмакивает в шоколаде).

Я предлагаю вам стать моими помощниками и научиться делать шоколадные конфеты из фруктов. (Дети делают конфеты)

Молодцы! Ребята, вы запомнили, как называется моя профессия? (шоколатье)

Правильно! Мне с вами было очень интересно и весело. Но пора прощаться. До скорых встреч!

**III Заключительная часть**

Воспитатель: Ребята, вы сегодня так много узнали о шоколаде, ответили на все вопросы малышей. И своими знаниями вы сможете поделиться и с родными и младшими товарищами. (слайд 27)

На память о нашей встрече в клубе Почемучек – для вас значок клуба.

На свете много есть вопросов, на которые вам еще предстоит найти ответы. Желаю вам успехов.