

Конспект занятия по познавательно-исследовательской деятельности в старшей группе «Шоколадное ремесло»

Интеграция образовательных областей: познание (ФЦКМ), коммуникация, физическое развитие, чтение художественной литературы.

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

Задачи:

Познание (ФЦКМ): Развивать стремление к поисково-исследовательской деятельности; расширить и обобщить знания детей о шоколаде, о его выращивании, производстве и свойствах; развивать мыслительную активность, умение делать выводы по результатам исследования; закреплять умение читать схему и выполнять соответствующие ей действия; закрепить умение составлять целое из его частей; познакомить детей с новыми профессиями, воспитывать уважение к труду взрослых.

Речевое развитие: Развивать речь детей через умение формулировать свой вопрос, умение сравнивать и обобщать; закреплять умение вести диалог с воспитателем, сверстниками; закреплять умение отгадывать загадки, опираясь на существенные признаки предмета; активизация словарного запаса детей.

Физическое развитие: Способствовать снятию мышечной напряжённости, стабилизации эмоционального состояния; развитие координации речи с движением; развитие мелкой моторики руки.

Чтение художественной литературы и предварительная работа: чтение сказки Г. Цыферова «Сладкая сказка», «Сказка про конфетку».

Беседа «Осенние подарки».

Оборудование и материалы: одноразовая посуда: тарелочки, стаканчики, ложечки (на каждого ребенка) ; 3 - 4 плитки темного и воздушного шоколада; простая вода; тарелка с какао-порошком; тарелка с сахаром; волшебная коробочка; шоколадные сюрпризы; салфетки; схемы-изображения производства шоколада; картинки с изображением сладостей.

Планируемые результаты НОД: дети проявляют инициативу, самостоятельность во всех видах деятельности, проявляют любознательность, активно взаимодействуют со взрослыми и сверстниками. Умеют вести диалог, рассуждать, делать выводы. Владеют элементарными исследовательскими навыками. Имеют представление о продукте труда, его производстве.

Содержание непосредственно организованной деятельности:

I. Организационный момент.

Воспитатель: Доброе утро, ребята! Какое у вас сегодня настроение? Что может сделать настроение хорошим?

Дети: Хорошая погода. Новая игрушка. Веселая музыка. Просмотр любимого мультфильма. Что-то вкусное.

II. Основная часть.

Воспитатель: Ребята, я загадаю вам загадку об одном продукте, который поднимает настроение и его очень любят взрослые и дети. Вот послушайте:

Завёрнут в серебро,
Как его вы развернёте,
Моментально вы поймёте,
Что нашёлся сладкий клад!
Это вкусный (шоколад)»

Дети: шоколад.

Воспитатель: Хочу вас еще удивить и рассказать историю. Я в детстве очень любила шоколад. А еще мне нравилось собирать обертки-фантики от шоколада. Мы с подружками показывали их друг другу и мне всегда хотелось, чтобы у меня

была самая лучшая, красивая, яркая и большая обертка от шоколада, примерно вот такая.

Воспитатель вносит большую коробку, украшенную фантиками от шоколада. Дает возможность детям рассмотреть ее.

Воспитатель: Ребята, вы не догадались, что это? Это же обертки из моей коллекции. Интересно узнать, что внутри?

Воспитатель будто не может открыть и находит посередине надпись: «Расскажешь про шоколад- найдешь клад».

Воспитатель: Да, здесь, что-то написано. Необычная коробка, в ней спрятались секреты шоколада! Я у мамы всегда спрашивала, что такое шоколад? А вы как думаете?

Высказывания детей.

Воспитатель: Как вы много знаете! На коробке так и указано, нужно с самого начала рассказать секреты появления шоколада и она нам откроется. А вы же хотите, чтобы коробка открылась?!

Дети: Да.

Воспитатель: Вчера я услышала как два мальчика разговаривали между собой и один из них спросил: «Откуда берется шоколад? » Второй мальчик сказал, что его дают нам шоколадные деревья. Первый очень удивился, решил найти шоколадное дерево, чтобы принести шоколадку, но не нашел. Наверное, мальчик пошутил: шоколадных деревьев не бывает! Ребята, кто же прав! Бывают на свете шоколадные деревья или нет?

(Ответы детей)

Воспитатель: Да, ребята, шоколадки не могут расти на деревьях, как и булки. Над хлебом трудятся кто? (хлеборобы ,мельник, пекари).

(Воспитатель показывает на фото с деревом-какао)

Воспитатель: Ребята, мальчик совсем не шутил! Вот как оно выглядит на самом деле шоколадное дерево, но только называется немного по-другому - дерево-какао. А вам хорошо знаком продукт какао! Шоколад получается из плодов дерева-какао. Это растение тропических лесов Амазонки, жарких стран, где льют теплые дожди. Чтобы все могли поесть шоколада, хватит 2-3 деревьев? (ответы детей). Для этого люди сажают целые плантации какао-деревьев, за которыми много ухаживают, оберегают от вредителей. Людей этой профессии называют фермерами. (фото)

.

(дети внимательно рассматривают шоколадное дерево.)

Воспитатель: Какие части шоколадного дерева мы видим на картинке? **Дети:** ствол, листья, плоды.

Воспитатель: Это удивительное дерево! Посмотрите, его плоды растут прямо на шероховатом стволе. Словно кто-то приколотил эти ребристые плоды к дереву гвоздиками.-На что похож его плод? (фото)

(ответы детей)

А плоды -то необычные. Немного похожи на лимоны. Это и есть твоя будущая шоколадка! Посмотрите что находится внутри плода?

Дети: семена.

Воспитатель: Какого они цвета?

Дети: белые.

Воспитатель: Эти семена называют какао-бобы. Их высушивают и они становятся темными, такими везут их в кондитерскую фабрику.

В кондитерской фабрике трудятся люди по профессии...(дети дополняют, закрепляя пройденную тему) .- Что делают с зёрнами какао, прежде чем готовить шоколад?(Воспитатель показывает схему-изображение производства шоколада)

Воспитатель: Дети, посмотрите на последовательность изготовления шоколада: в какао- порошок добавляют сахар, молоко, получается молочный шоколад.

Воспитатель: Какой бывает еще шоколад?

Дети: Молочный, горький, с орехами, с изюмом...

Воспитатель: Ребята, а вы знаете как называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада?

Дети: шоколатье.

Проводится игра- физкультминутка «Не пропусти профессию»

Дети встают в круг, педагог называет профессии, когда встречается название профессии, дети подпрыгивают на месте:

ЛАМПА, ВОДИТЕЛЬ, НОЖНИЦЫ, ТОКАРЬ, БОЛТУН, АРХИТЕКТОР,
КАРАНДАШ, СТРОИТЕЛЬ, ГРОЗА, ОБРУЧ, МЕЛЬНИЦА, ПОПУГАЙ,
ПЕКАРЬ, ЛИСТОК, ЭКСКУРСОВОД, УЧИТЕЛЬ, ПЕНИЕ, ТЕТРАДЬ,
СТРЕКОЗА, МАШИНИСТКА, ЦВЕТОВОД, ОГОНЬ, ПИРОГ, ПУЛЕМЕТ.

Воспитатель: Я вам предлагаю побыть сегодня шоколатье. Пройдите в кондитерскую фабрику. Перечислите ингредиенты для шоколада.

Дети: какао-порошок, сахар, молоко.

Воспитатель: Вот замечательно, наконец открылась коробка, а там все ингредиенты, которые вы правильно назвали!

Динамическая пауза. Пальчиковая гимнастика «Готовим *шоколад*»

Цель: снять физическое и эмоциональное напряжение с детей, настроиться на выполнение задания.

Если взять сгущёнки банку

И горячий шоколад,

Взять немножечко орехов,

Земляничный мармелад.

Взять халвы четыре ложки,

Вафельной добавить крошки,

Хорошо всё размешать,

От такого шоколада

Нас потом не оторвать.

(Пальцы обеих рук соединяют в круг.

Изображают, как льют шоколад.

Стучат кулачок о кулачок.

По очереди соединяют пальчики рук с большими пальцами в колечко.

Загибают по очереди 4 пальца руки.

Показывают, как сыпят крошку.

Изображают, как мешают.

Хлопают в ладоши.

Гладят по животу. Выставляют большой палец вверх.)

Воспитатель: Как же много нужно добавить и потрудится, чтобы было вкусно и всем понравилось! Вы купили бы в магазине не вкусный шоколад?(Ответы детей)

Тогда нужно всем нам сейчас хорошо потрудится, быть внимательным, постараться сделать все правильно, чтобы было вкусно. А после труда, вознаграждение, мы можем поесть своего шоколада! Ребята, давайте вспомним пословицы о труде:

«Кто не работает, тот не ест»;

«Работай - сыт будешь, учись - умен будешь»;

«Какие труды- такие и плоды»

Воспитатель: Вперед, за дело!

Опыт №1 Свойства какао.

(На столе перед детьми тарелка с какао-порошком, тарелка с сахаром, стакан с водой и пиалки с ложечками на каждого ребенка для смешивания ингредиентов)

Воспитатель: Дети, мы сначала возьмем одну ложку какао-порошка, добавим половину ложки воды, перемешаем и попробуем на вкус. Какой на вкус получается?

(Дети делают вывод: какао хорошо растворяется в воде и имеет горький вкус.)

Воспитатель: На вкус горьковатый. У нас получилось жидкое шоколадная масса, если его оставить застыть, то получится та самая твердая шоколадка. - Ребята, тогда ответьте на вопрос, а почему же **шоколад сладкий**, если его делают из горького какао-порошка?

Дети: добавляют сахар.

Воспитатель: Тогда так и сделаем, добавим-ка сахар, перемешаем, пробуем. Получился у нас шоколад?

Опыт №2 Свойства шоколада.

Воспитатель: Дети, если мы в массу добавим молока, то получится какой шоколад? *(Воспитатель добавляет в свою пиалу молока и пробует на вкус).* А в первый раз у нас получился тогда какой шоколад?

Дети: молочный.

Воспитатель: А в первый раз у нас получился тогда какой шоколад?

Дети: Темный, горький.

Воспитатель: Ребята, мы с вами сейчас приготовили простой рецепт **шоколада**. На кондитерской фабрике готовят различные сорта **шоколада и шоколадных конфет**. В шоколад еще можно добавить орехи, изюм, фрукты, кукурузу.

Итоги:

1.Теперь мы с вами знаем откуда появился шоколад. Откуда? *(с дерева-какао)*

Отгадайте загадку:

Плод срубили с дерева,

Порошка наделали.

Этот чудо-порошок

Превратят в конфет мешок!

Ещё и в **шоколадки**.

То- то будет сладко! *(какао)*

2.Научились делать два вида шоколада. *(молочный , горький)*

3.Знаем новую профессию, который изготавливает шоколад и наверно многие хотят им стать, когда вырастут. *(шоколатье)*

4. А если бы жили на юге, то можно стать кем, чтобы вырастить како-деревья?

5. Ребята, а как вы думаете, кто по профессии работает над оберткой для шоколада, которые я так любила собирать в детстве? (ответы детей). Да, работа художника, нас радовать красотой! Сколько много очень интересных профессий, благодаря которым люди получают любимый продукт!

Источник: <https://kyznetsova-ramdou80.edumsko.ru/folders/post/>