Конспект занятия в старшей группе «Наш любимый шоколад»

**Цель**: Создать условия для развития познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность.

**Задачи:**

**Образовательные**

- Расширить и обобщить знания детей о шоколаде.

- Познакомить с новой профессией – шоколадье

- Обогащение словарного запаса: какао – дерево, какао – бобы, шоколадье.

**Развивающие**

- Развивать память, внимание, воображение, а так же речь детей. Упражнять в умении анализировать, обобщать.

**Воспитательные**

- Воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу, познавательную активность и самостоятельность, формировать навыки взаимопомощи.

**Организационный момент:** Дети под музыку входят в музыкальный зал останавливаются полукругом перед гостями

-Ребята, сегодня к нам в группу пришли гости.

Они пришли  посмотреть, как мы живем, чему учимся и чему уже научились.

Давайте поздороваемся с нашими гостями!

(Здравствуйте!)

**Воспитатель:** Ребята, я вам загадаю загадку, а вы отгадайте ее.

Расчерчен на квадратики,

Завернут в серебро,

Как его вы развернете,

Моментально вы поймете,

Что нашелся сладкий клад.

Это вкусный

(шоколад)

**Воспитатель:** Молодцы, ребята! Именно про него мы сегодня и поговорим с вами

Звучит музыка, появляется Карлсон.

**Воспитатель:** Ой, Карлсон прилетел. (Его лицо перемазано краской от конфет. На коже рук "аллергия" – красные пятна.)

**Карлсон:**Беда! Беда! Смотрите, я, по – моему, заболел. Я их ел, ел, ел… И вдруг у меня вся кожа зачесалась. Наверное, это какая-то смертельная болезнь. Кажется, моя мама называла ее страшным словом "аллергия". *(Чешет руки)* Да еще живот знаете как разболелся. Ой-ой-ой, мой бедный животик! Умираю! *(Хватается за живот и падает в кресло.)*

**Воспитатель:** Спокойствие, только спокойствие! Сейчас-сейчас, дорогой Карлсон, мы тебе поможем. Но сначала скажи-ка, что ты сегодня ел?

**Карлсон:** Конфеты ел.

**Воспитатель:** Какие?

**Карлсон:**Да вот они, вот какие! *(Достает кулек с конфетами, воспитатель высыпает их на тарелку.)*

**Воспитатель:** Так-так, вроде бы обычные конфеты… Может, среди них есть вредные, которые вызывают аллергию? Ребята, помогите разобраться, какие конфеты здесь полезные, а от каких может быть эта страшная болезнь "аллергия". (Дети высказывают свои мнения. Делают вывод, что аллергия может быть вызвана красителями, используемыми при изготовлении конфет.)

**Карлсон:** А разве бывают полезные конфеты? А дома их можно сделать?

**Воспитатель:** Как много вопросов ты задал, Карлсон! Ответы на эти вопросы ты получишь, если останешься с нами, посмотришь, как мы будем работать, искать ответы на твои вопросы. Останешься с нами? Внимательно смотри и запоминай. (Вдруг из кармана Карлсона вываливаются конфетные фантики, которые он пытается спрятать под стул.)

**Воспитатель:** Карлсон, а что это у тебя из карманов падает? Ты зачем мусоришь? Да это же конфетные фантики!

-А вы знаете, что фантик для конфеты то же, что визитная карточка для человека. Посмотрит покупатель на фантик и сразу видит, из чего конфета сделана и на какой фабрике. А еще красивая обертка словно говорит: "Купи эту конфету! Она такая вкусная!" Потому на фантиках часто можно увидеть изображение героев детских сказок и историй – чтобы дети узнавали "свои" конфеты.

- Да, Карлсон, много же ты конфет съел, а вот фантики остались. Конечно, можно их выбросить. А можно использовать для дела.

**Воспитатель:**

-А сейчас ребята я вам расскажу, как появляются шоколадные конфеты.

Внимание на экран.

- Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао (слайд) Растет шоколадное дерево в жарких странах.

На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. (слайд) Когда они еще не поспели, то напоминают лимоны. (слайд)

Когда они созревают, то становятся темно-коричневого цвета, внутри их появляются семена – какао – бобы. (слайд)

Какао – бобы сушат ( слайд), а затем складывают в мешок (слайд)

Собранный урожай отправляют на фабрику. На фабриках их очищают от кожуры, перемалывают, отжимают из них масло. (слайд)

А то, что осталось (жмых) измельчают в мелкий коричневый

порошок под названием «какао» (слайд)

Как называется дерево, из которого получается шоколад? (Дерево какао)

А как называются семечки шоколадного дерева? (какао бобы).

А растет ли шоколадное дерево в нашей стране? (нет, только в жарких странах)

**Молодцы!!! А теперь давай те немного отдохнем**

Подарите мне билетикВ Шоколадную страну,

**(идут по кругу, взявшись за руки)**Где молочный гонит ветерШоколадную волну.

**(волнообразные движения руками)**Где плывёт под крики чаекШоколадный пароход,

**(разводят вместе сложенные ладони вперед)**А на пристани встречаетШоколадный бегемот.

**(повороты вокруг себя)**Где растут на загляденьеШоколадные леса,

**( поднимают руки вверх)**И ложится на растеньяШоколадная роса.

**Воспитатель:**

«Почему от шоколада пачкаются руки? Какие свойстваимеет шоколад?». Но чтобы это узнать - нам нужно провести исследования, в нашей лаборатории. Но для начала давайте вспомним правила поведения в лаборатории

- На столе ничего не трогать, без разрешения взрослого;

-Бережно обращаться с оборудованием;

-Соблюдать тишину, не мешать другим!

Всем понятно? Тебе Карлсон тоже понятно? Тогда

надеваем фартуки, шапочки и отправляемся в лабораторию.

**Опыт №1.**

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

- У нас кусочки воздушного шоколада и черного шоколада. А теперь посмотрите на меня, что я сделала? Правильно, я разломила шоколад. Теперь вы попробуйте разломить.

Так каким же свойством обладает шоколад?

**Вывод:** Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

**Опыт №2.**

- Возьмите кусочек воздушного шоколада и попробуйте его на вкус.

- Какой вкус имеет шоколад? (Вкусный, сладкий).

- А теперь черный шоколад, какой на вкус? (горький, горьковато-сладкий).

- Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?

- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (Рассуждения детей)

**Вывод:** Чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.

**Опыт №3.**

Перед вами стакан с водой. Сделайте глоток и скажите, какая вода в стакане теплая или холодная? (холодная)

Возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? (Шоколад утонул).

- А теперь положите кусочек от воздушного шоколада. Что произошло с шоколадом? (Шоколад всплыл на поверхность).

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

- Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде (Педагог показывает воздушный шоколад) имеется воздух, который при контакте с водой – поднимается вверх и не тонет. Так какое же еще имеет свойство шоколад?

А изменил ли шоколад форму в холодной воде? (нет)

**Вывод:** Он может тонуть, если он плотный в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух. В холодной воде шоколад не меняетформу.

**Опыт №4.**

Что будет с шоколадом, если его положить в теплую воду?

- Так что же произошло с шоколадом? (Он растаял, растопился, изменил форму). Какой делаем вывод?

**Вывод:** Шоколад имеет свойство таять и превращаться в темную тягучую смесь.

- Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету, форме. Какой мы сделаем вывод?

**Вывод:** Шоколад бывает разный на вкус. Шоколад может быть жидкий и твердый. Шоколад может ломаться. В воде не тонет только воздушный шоколад. В горячей воде растворяется.

Ребята, а вы знаете, кто такие шоколадье? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада.

- Я вам предлагаю побыть шоколадье, но самым главным шоколадье будет наш любимый Карлсон.

Сейчас вы узнаете, как же делают наш любимый шоколад.

Шоколад делают так. Наливаем сгущенное молоко, затем добавляем масло, ванилин для вкуса, насыпаем какао. Эти продукты взбиваются миксером.

- Как вы думаете, кто должен работать электрическим миксером? (взрослый)

У нас эту роль мы поручим Карлсону.

- Ребята, каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы дадим нашему шоколаду своё «имя». (Предложения детей).

- Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада. (Дети перечисляют продукты).

Предлагаю взять любые фрукты (банан, киви, груша. Наколоть фрукты на шпажку, обмакнуть в наш приготовленный шоколад.

**Воспитатель:** О шоколаде можно говорить долго и бесконечно. Ведь в шоколаде находится много полезных веществ, которые улучшают наше самочувствие и настроение.

Ребята, а теперь ответьте мне на вопрос… Шоколад - это вредно или полезно?

Как вы думаете, чем полезен шоколад (ответы детей)

Шоколад поднимает настроение.

В шоколаде содержатся витамины. Витамины очень важны для растущего организма ребенка.

Шоколад полезен для сердца, улучшает работу мозга.

Шоколад способствует повышению иммунитета.

**Воспитатель:** Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для занятий.

А всегда ли шоколад полезен? В каких случаях он может навредить человеку? (ответы детей)

**«Вред».**

Шоколад виновник лишнего веса.

Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию.

Если после его употребления не почистить зубы, то он вызывает кариес.

Выводы:

Шоколад полезный в ограниченном количестве!

Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем.

После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!

Рефлексия.

-Что нового вы узнали? Что вам понравилось больше всего?

- Молодцы, ребята!

-Ребята, как вы думаете, наше занятие поможет Карлсону или нет?

Карлсон:

-А у меня еще остались шоколадки. Одному мне их не съесть…. Да и вредно много! Угощу ка я ребят!