

*Конспект НОД по познавательному развитию с использованием  
экспериментальной деятельности в подготовительной группе на тему:  
«Секреты шоколада»*

**Образовательная область:** познавательное развитие.

**Основная деятельность:** познавательно-исследовательская

**Форма работы с детьми:**

**Цель:** развитие познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность

**Задачи:**

**Образовательная:**

расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах, закрепить полученные знания о пользе и вреде шоколада.

**Развивающая:**

Развивать стремление к поисково-исследовательской деятельности;

Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы;

Развивать речь детей, умение вести диалог с воспитателем, со сверстниками.

**Воспитательная:**

Воспитывать интерес к познанию окружающего мира.

Воспитывать доброжелательное отношение друг к другу, познавательную активность и самостоятельность.

Воспитывать чувства радости и удовлетворения от проделанных открытий.

**Предварительная работа:**

**Оборудование:**

## Ход НОД

### 1. Организационный момент (дети вместе с воспитателем становятся в круг)

**Воспитатель:** В круг широкий вижу я  
Встали все мои друзья.  
Мы сейчас пойдем направо,  
А теперь пойдем налево,  
В центре круга соберемся,  
И друг другу улыбнемся.

**Воспитатель:** (берет письмо, которое лежит на столе) Ребята, сегодня утром воспитатель средней группы принесла нам письмо от детей, вам интересно, о чем оно? Я предлагаю отгадать загадку.

Расчерчен на квадратики,  
Завернут в серебро.  
Как его вы развернете,  
Моментально все поймете,  
Сладкий, хрупкий и не прочный,  
Бывает черный и молочный,  
Во рту он тает быстро очень,  
Отведать его каждый рад,  
Что это дети? (шоколад).

**Воспитатель:** В этом письме еще что-то написано. Слушайте внимательно, чтобы ответить на вопрос: «Что хотят узнать дети про шоколад?».

Как мы любим шоколад,  
Любой малыш ему так рад!  
Разбуди его хоть ночью,  
- Шоколада съешь кусочек.  
Съест, конечно, шоколад,  
Сразу плиток пять подряд.  
Только в пользу иль во вред?  
Здесь получим мы ответ.  
У молочной шоколадки  
Вкус, конечно, очень сладкий.  
Где растет наш шоколад?  
Держим мы её в руках  
Говорим тихонько: « ах».  
Почему она всегда  
Исчезает в никуда  
Лишь испачкав руки?

**Воспитатель:** Ребята, о чем хотят узнать дети?

- 1) Где «растет» шоколад?
- 2) Шоколад - это вредно или полезно?
- 3) Почему от шоколада пачкаются руки?

А так же мы с вами сегодня узнаем из чего делают шоколад, какой он: твердый или мягкий, прочный или хрупкий? Почему шоколад имеет разный вкус?

**Физ. минутка: ?** (если затянется организационный момент)

## **2. Основная часть:**

**Воспитатель:** И так ребята, первый вопрос, на который нам надо дать ответ – **Где «растёт» шоколад?** И откуда он появился в нашей стране? Предлагаю пройти на стульчики.

*(дети проходят к стульчикам, которые стоят полукругом напротив интерактивной доски)* (присаживается на стульчик вместе с детьми)

**Воспитатель:** Шоколад изобретен очень давно. Он старше наших бабушек и дедушек. Шоколад не растет в нашей стране, потому что в нашей стране очень холодно. Он боится холода, снега и растет там, где нет зимы. А если в нашей стране шоколад не растет, то, как вы думаете, где? Где, может по – вашему, расти шоколад? (**предполагаемый ответ детей**)

Ребята, Родина шоколадного дерева - тропическая Америка, острова Мексиканского залива (**показать слайд 1,2**)

Шоколад растет на дереве какао, только не в виде шоколадной плитки, а в виде какао – бобов. Давайте посмотрим, как выглядит дерево-какао.

### **Презентация:**

Дерево какао выглядит вот так (**слайд 3**).

На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао – бобы (**слайд 4,5**)

Когда они созревают, и становятся темно – коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, отчищают от кожуры и достают бобы-какао. (**слайд 6,7**)

Бобы какао сушат на солнце и складывают в мешки. (**слайд 8,9**)

В таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадают какао-бобы. (**слайд 10**)

На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают. (**слайд 11**)

Высушенные какао – бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат (**слайд 12**)

Их дробят, размалываются в порошок и отжимают из них масло (**слайд 13**)

Отжатое масло пойдет на изготовление шоколадных плиток

А то, что осталось (жмых) размельчают на фабрике в мелкий коричневый порошок под названием «какао» (**слайд 14**)

А шоколад делают так (**слайд 15**). В какао – масло наливают молоко или сливки, сыплют какао – порошок, сахар, ваниль, орехи, изюм (в зависимости

от сорта шоколада) и все перемешивают. Тесто разливают в формы и охлаждают, (слайд 16). Так получают аппетитно пахнущие плитки (слайд 17)

**Воспитатель:** Ребята, так откуда же к нам пришел шоколад? (ответы детей)  
Я предлагаю, вам, ответить на вопросы.

**(опрос детей по презентации)**

1) Как называется дерево, о котором шла речь? **(предполагаемые ответы детей)**

2) Как называются плоды дерева-какао? **(предполагаемые ответы детей)**

3) На что похожи плоды этого дерева? **(предполагаемые ответы детей)**

4) Что находится внутри плодов? Как называются семечки?

**(предполагаемые ответы детей)**

5) Как какао-бобы попадают на фабрику? **(предполагаемые ответы детей)**

6) Что делают с какао-бобами на фабрике? **(предполагаемые ответы детей)**

7) Как люди получают какао? **(предполагаемые ответы детей)**

8) Из каких продуктов люди делают шоколад? **(предполагаемые ответы детей)**

**Физкультминутка (Клип «Шоколад» лагерный танец)**

**Воспитатель:** Теперь давайте пройдем в лабораторию и познакомимся с шоколадом поближе (*дети проходят к столам*).

**Опыт 1. Свойства какао.**

**Воспитатель:** Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад получается из какао бобов. Какао бобы перемалывают и получают какао порошок.

Найдите на столах какао порошок, какого он цвета? **(ответы детей)**

**Воспитатель:** А какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? **(предполагаемые ответы детей)**

**Воспитатель:** Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его языком на вкус. Какой вкус имеет какао? (горький). Так считают все наши коллеги? Или, кто-то считает иначе?

**Вывод: Совершенно верно, ребята. Какао имеет горький вкус.**

**Опыт 2: Растворение какао в жидкости**

**Воспитатель:** А теперь возьмите какао на кончик ложки и добавьте его в молоко. Перемешайте. Что произошло с какао и молоком?

**(предполагаемые ответы детей).** Теперь добавьте еще немного какао, перемешайте. Что произошло с какао и молоком? **(предполагаемые ответы детей).**

**Воспитатель:** итак, к какому выводу мы пришли: **какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости. Чем больше какао мы добавляем в молоко, тем более темным оно становится.**

### **Опыт 3. Свойства шоколада**

**(предложить детям обработать руки влажной салфеткой, перед тем как взять шоколад)**

**Воспитатель:** А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и скажите, чем они отличаются? **(предполагаемые ответы детей)**

**Воспитатель:** Да, у нас кусочки молочного и черного шоколада. А теперь возьмите кусочек черного шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Что вы услышали, когда разламывали шоколад? **(предполагаемые ответы детей).**

А теперь возьмите дольку молочного шоколада и разломите его на две половинки. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Что вы услышали, когда разламывали шоколад? **(предполагаемые ответы детей).**

Так каким же свойством обладает шоколад? **(предполагаемые ответы детей).**

**Вывод:** Шоколад твердый, имеет свойство ломаться. Чем темнее шоколад, тем в нем больше какао и он тверже. В молочном шоколаде меньше какао, он более светлый. Мы слышим отчетливый звук при разламывании.

**Воспитатель:** *А теперь давайте ответим на вопрос вред или пользу приносит шоколад?*

**Поиграем в игру « Вред-польза шоколада» (дети встают полукругом в центр зала)**

**Воспитатель:** Я предлагаю разделиться на две команды. Но чтобы все было честно, давайте сделаем следующее:

Я приготовила для вас смайлики, возьмите, пожалуйста, любой смайлик. Те, у кого смайлик веселый - это будет 1 команда, те, у кого смайлик грустный – это 2 команда. На столе лежат картинки. Первая команда выбирает картинки, с помощью которых можно рассказать о пользе шоколада, 2 команда выбирает картинки, с помощью которых можно рассказать о вреде шоколада для людей. Можно совещаться, обсуждать, затем будем отвечать.

***(дети выбирают картинки, показывают их друг другу, объясняют, почему выбрали именно эти)***

Ребята, магазинный шоколад не всегда настоящий. Натуральный не может быть цветным. И запах настоящего шоколада существенно отличается от

того, что мы иногда покупаем. Значит, нам не всегда продают полезное. Настоящий шоколад не должен таять в руках, а вот в горячей воде и на языке тает быстро. При разламывании издает отчетливый звук, который мы с вами слышали.

**Воспитатель:** А сейчас мы с вами ответим еще на один вопрос ребят средней группы. Почему от шоколада пачкаются руки?

Возьмите в правую руку кусочек черного шоколада, а в левую руку кусочек молочного шоколада сожмите в кулачок, подержите. Погрейте его. Что произошло с шоколадом с дольками шоколада? Одинаково ли они растаяли в руках? Какая рука испачкана больше? Как вы думаете, почему? (предполагаемые ответы детей)

**Вывод:** При нагревании кусочек шоколада растаял быстрее, потому что он не качественный. А черный шоколад не растаял, так как он натуральный и качественный.

**Воспитатель:** Ребята, на столах лежат салфетки, воспользуйтесь ими.

#### **4. Итог деятельности (дети садятся на стульчики)**

**Воспитатель:**

Что же нового вы узнали о шоколаде?

Мы ответили на вопросы детей средней группы?

(предполагаемые ответы детей)

**Воспитатель:** Молодцы, ребята! Вы настоящие знатоки шоколада.

**Сюрпризный момент: Фрукты в шоколаде. Связать с профессией Шоколадье.**

**Воспитатель:** Предлагаю вам приготовить вкусное лакомство, которое называется «Фрукты в шоколаде». Посмотрите, ребята, у меня на блюде разные фрукты. Предлагаю вам взять любые фрукт (банан, мандарин, виноград, яблоко, грушу). Обмакните фрукты в шоколад, а затем в кокосовую стружку. Попробуйте, то, что у вас получилось.

**Воспитатель:** Придумал кто его - тому спасибо!

Он выглядит 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!

- Спасибо за внимание! (дети выход из зала под песню «Шоколад»)