

НОД по познавательному развитию в подготовительной группе
Разработала воспитатель МБДОУ д/с №49 Бондарева А. С. (17 ноября 2021г)
Тема: «Шоколадный интерес»

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

Задачи: Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах.

Познакомить детей с новой профессией шоколатье. Обогащать познавательную сферу детей информацией через занятия, экспериментальную сферу. Развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях. Помочь детям упорядочить сведения об окружающем мире, формировать представления его целостности. Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы. Воспитывать интерес к познанию окружающего мира.

Оборудование: Фартуки для детей, какао порошок, блюда, ложечки, салфетки, стаканы с молоком и водой по количеству детей, клеенка на стол, плитка шоколада, одноразовые тарелки, палочки для канопе, прихватка, аппарат для фондю, ингредиенты для приготовления шоколада, фрукты, миксер.

Ход:

Слайд 1.

- Что бы узнать, чем мы сегодня будем заниматься, вам надо отгадать загадку.

Расчерчен на квадратики,
Завёрнут в серебро,
Как его вы развернёте,
Моментально вы поймёте,
Сладкий, хрупкий и не прочный,
Бывает горький и молочный,
Во рту он тает быстро очень,
Отведать его каждый рад,
Что это, дети? (*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 польза или вред?
Здесь получим мы ответ!
У молочной шоколадки
Вкус конечно очень сладкий.

- Где растёт шоколад?

- Почему от шоколада пачкаются руки?

- Шоколад - это вредно или полезно?

- Вот на эти вопросы мы и постараемся ответить.

- А что такое шоколад? (с латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов»). Шоколад - любимое лакомство детей и взрослых. А вы знаете из чего делают шоколад?)

- Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так, давайте посмотрим.

Слайд 2.

На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы (**Слайд 3**). Когда плоды

какао созревают и становятся темно-коричневого цвета, их срезают. А бобы какао – перемалывают в мелкий коричневый порошок - какао.

А шоколад делают так. В какао – масло, которое получают из плодов какао, наливают молоко или сливки, сыплют какао – порошок, сахар, ваниль, орехи, изюм (в зависимости от сорта шоколада) и все перемешивают. Полученную массу разливают в формы и охлаждают, так получаются аппетитно пахнущие плитки шоколада (**Слайд 4**).

– Ребята, а в нашей стране растут деревья какао?

- А почему они у нас не растут? (очень холодно. Деревья какао боятся холода, снега и растут там, где нет зимы)

Слайд 5.

- Родина шоколадного дерева - тропическая Америка, острова Мексиканского залива, где оно растет в тропических лесах.

- А давайте с вами выясним, так ли полезен наш шоколад?

Слайд 6.

- Давайте с вами поиграем в игру «Вред - польза».

1. -Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.

2. - Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.

3. В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад.

4. В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка.

5. Шоколад необходим для быстрого восстановления сил.

6. Шоколад способствует повышению иммунитета. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь. При эпидемиях гриппа и ОРВИ можно смазывать слизистую носа маслом какао, которое защитит от попадания инфекции. При бронхите, как отхаркивающее средство, принимать половину чайной ложки масла какао на 1 стакан горячего молока.

7. Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память, что очень важно для занятий в школе.

- Ребята, а всегда ли шоколад полезен?

1. Шоколад - причина болезни зубов.

2. Шоколад может вызвать аллергию.

3. Ириски, жевательные конфеты и помадки очень опасны для зубов.

4. Нарушается обмен веществ – появляется лишний вес.

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

Итак, какие можно сделать выводы:

- Шоколад не может быть вредным в ограниченном количестве! Для нормального развития детям после 5 лет необходимо употреблять по 2-3 маленьких кусочков в день. После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!

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

Опыт 1. Свойства какао. - Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад готовят из какао бобов. Какао бобы перемалывают, и получают какао порошок.

- Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета? (Коричневого)

- А какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? (Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки)

- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

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

Опыт 2. Свойства шоколада.

- А теперь давайте определим свойства шоколада. У нас кусочки воздушного шоколада и тёмного шоколада.

- А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?

(Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий)

- Ребята, интересно, а что будет с шоколадом, если его нагреть? (Он растаял, растопился).

- Ребята, так почему же шоколад пачкает руки?

- Итак, что мы узнали? Шоколад бывает разный на вкус. Шоколад может быть в жидкой форме и в твердой. Шоколад может ломаться. В воде не тонет только воздушный шоколад. В горячей воде шоколад растворяется.

- Ребята, вы много узнали о шоколаде. И я вам предлагаю побыть маленькими волшебниками, мастерами шоколадье! Ребята, а вы знаете, как такие шоколадье? (Слайд 7.) Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Скажите, пожалуйста, чем же занимается шоколадье?

- Я приглашаю вас на шоколадную фабрику. Ребята, один мудрец сказал:

То, что я услышал, я забыл.

То, что я увидел, я запомню.

То, что я сделал, я знаю.

Физминутка:

Мы шагаем, мы шагаем

Все на фабрику идём,

Ноги выше поднимаем

И ничуть не устаём

Будем делать шоколад

Шоколаду каждый рад!

Пройдите в наш кондитерский цех.

– Ребята обратите внимание, какие ингредиенты у нас на столе?

– Перечисляют: (какао, сгущённое молоко, масло, ванилин).

Дети называют свой продукт и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом сгущенное молоко, потом масло и ванилин. Эти продукты взбиваются миксером.

- Как вы думаете, кто должен работать электрическим миксером? Почему?

- Что у нас получилось? (шоколад)

- А можем ли мы придать форму нашему шоколаду? Если да, то, как это можно сделать? (вылить в разные формочки).

- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл? (Формочки с шоколадом ставят в прохладное место)

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

2-ая часть эксперимента - Фрукты в шоколаде.

Предлагаю взять любые фрукты (бананы, клубника, чернослив, мандарин, виноград, ананас, яблоко, груша, персик). Наколоть фрукты на палочку обмакнуть в наш приготовленный шоколад, затем сразу в кокосовую стружку или орешки.

Итог деятельности:

- Что же нового вы узнали о шоколаде?

- Что вам понравилось больше всего?

- Чем полезен шоколад?

- Как изготавливают шоколад?

- Как зовут мастера, который изготавливает шоколад?

- До встречи!



