

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Колосок»

Конспект познавательно – исследовательской деятельности  
с детьми старшего дошкольного возраста  
на тему: «Шоколадная страна».

Воспитатель:  
первой квалификационной категории  
Ломакина Л.В.

Образовательная область: «Познавательное развитие».

Основная деятельность: познавательно исследовательская.

Формы работы с детьми: решение проблемных задач.

Возраст: 8 человек старшего дошкольного возраста.

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

**Задачи** приоритетной образовательной области «Познавательное развитие»:

Развивать стремление к поисково - исследовательской деятельности.

Расширить знания детей о шоколаде и его свойствах.

Развивать мыслительную активность, умение делать выводы по результатам исследования.

Развивать интересы детей, познавательную мотивацию, любознательность.

Образовательные задачи в интеграции образовательных областей.

«Речевое развитие»:

Развивать речь детей через умение формулировать свой вопрос, умение сравнивать и обобщать.

Закреплять умение вести диалог с воспитателем и сверстниками.

Активизация словарного запаса детей.

«Социально-коммуникативное развитие»:

Продолжать формировать интерес к познанию окружающего мира.

Развивать эмоциональную отзывчивость прийти на помощь.

Воспитывать умение работать в группе, активно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми.

Цель применения ИКТ: Активизация внимания дошкольников.

Способствовать лучшему усвоению материала через включение каналов восприятия детей (зрительного, слухового, эмоционального).

Способствовать развитию навыка самопроверки у детей.

**Методические приёмы:** словесные, наглядные, проблемно поисковый, эксперимент, наблюдения.

**Планируемые результаты:** дети проявляют инициативу, самостоятельность во всех видах деятельности, проявлять любознательность, активно взаимодействуют с взрослыми и сверстниками. Умеют вести диалог, рассуждать, делать выводы. Владеют элементарными исследовательскими навыками.

**Используемое оборудование:**

Интерактивная доска, проектор, презентация «Всё о шоколаде» и музыкальная физ. минутка. Конверт с письмом, фартуки на каждого ребёнка, колпаки на голову для детей и педагога. Для каждого по одному стакану молока, какао – порошок, блюдца, чайные ложечки, салфетки, 1 стакан с водой на каждого, плитки разного шоколада. Формочки для заливки шоколада. Ингредиенты для приготовления шоколада.

Музыкальная запись «Песня про сладости»

1. Организационный момент. Здравствуйте ребята. Ребята, сегодня я предлагаю вам стать исследователями. Мы будем работать в лаборатории. Ребята, а вы знаете, что такое лаборатория? (Лаборатория, это то место, где проводят различные опыты, исследования). Там всегда чисто, светло, тепло и главное – тихо, потому, что каждый

работает над своим открытием и решает проблему. Сегодня и мы с вами тоже попытаемся решить проблему и сделать открытие.

Ой, ребята, посмотрите, к нам письмо летит!

Хочется узнать, что оно в себе таит.

Чтение письма (загадка)

Расчерчен на квадратики.

Завёрнут в серебро.

Как его вы развернёте,

Моментально вы поймёте,

Сладкий, хрупкий и непрочный,

Бывает горький и молочный,

Во рту он тает быстро очень,

Отведать его каждый рад,

Что же это? (Шоколад)

Маша: Всем привет! А вот и я!

Узнаёте вы меня?

Это я письмо прислала

Вместе с Мишкой писала.

Про шоколад узнать хочу.

Вы поможете? Прошу!

Воспитатель: Ну конечно, нам не сложно

Всё тебе узнать поможем.

Рассказ с использованием слайдов презентации.

Ребята, вы любите шоколад? (Да) Я тоже очень его люблю. Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется

какао. Из плодов этого дерева делают какао порошок. Из какао – порошка на шоколадных фабриках при добавлении масла и сахара получают шоколад.

Давайте теперь отправимся в лабораторию и узнаем свойства какао порошка.

Воспитатель просит детей надеть фартуки и косынки.

Посмотрите, какао – порошок, какого цвета? (Коричневого, шоколадного)

Имеет ли порошок какао запах?

Определять запах вещества нужно очень осторожно: слегка подгоняя ладонью его пары в свою сторону. (Показать)

Как определить, какой вкус имеет какао? Что нужно сделать? (Ответы детей)

Возьмите ложечки, наберите на кончик ложечки порошок какао и попробуйте его.

Какой вкус имеет какао? (Горький)

Ну а теперь попробуем растворить порошок какао сначала в стаканчике с водой, а потом с молоком. Что вы можете сказать о растворимости какао? (Какао растворяется в воде и молоке).

Сделайте выводы о свойствах какао.

Вывод: порошок какао коричневого цвета, имеет вкусный ароматный запах шоколада, горький на вкус, хорошо растворяется в жидкости.

А теперь определим свойства шоколада.

Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (Рассуждения детей). У нас кусочек воздушного шоколада и чёрного

шоколада.

А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломать шоколад? (Да)

Вывод: значит, шоколад имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

Теперь возьмите кусочек тёмного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? (Шоколад утонул).

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 по тому, ребята, что в этом шоколаде (показывая воздушный шоколад) имеется воздух, который при контакте с водой – поднимается вверх и не тонет. Так какое же ещё имеет свойство шоколад?

Вывод: он может тонуть, если он плотный в нём нет воздуха, и может плавать, если в нём есть воздух.

Игра «Весёлый дегустатор»

А теперь давайте поиграем в игру. Я предлагаю вам попробовать шоколад с закрытыми глазами и определить по вкусу горький, белый или молочный, а может быть пористый или с начинкой попадётся.

Вывод:

Какой вкус имеет шоколад? (Вкусный, сладкий)

А чёрный шоколад, какой на вкус? (Горький, горьковато-сладкий). Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?

Как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (Рассуждения детей)

Вывод: ребята, чем больше в шоколаде какао – порошка, тем он более горький на вкус.

Опыт Нагревание шоколада.

А сейчас мы проведём ещё одно исследование, мы посмотрим, что будет с шоколадом, если его нагреть. ( Воспитатель проводит эксперимент на водяной бане.)

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

Вывод: мы пришли к ещё одному выводу, что наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твёрдой. Шоколад имеет свойство таять и плавиться, превращаясь в тёмную тягучую смесь.

Динамическая пауза.

Ребята, мы сегодня были с вами исследователями и работали в лаборатории, но исследователи ещё и волшебники. И мы с вами тоже немножечко обладаем волшебными силами.

Давайте сейчас с вами сотворим волшебство. Мы отправимся в кондитерский цех и попробуем приготовить шоколад.

Ребята, мы с вами пришли в кондитерский цех.

Профессия человека, который занимается изготовлением шоколада, называется шоколатье.

Сегодня я предлагаю побыть шоколатье.

Но у мастеров есть специальная одежда, поэтому предлагаю примерить на себя колпаки.

В комнате стоит стол, накрытый скатертью, в тарелочках приготовлены продукты:

сливочное масло, сгущенное молоко, какао порошок, ванилин.

Инструкция по технике безопасности.

Каждый ребёнок берёт тарелочку с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашку: сначала какао, потом сгущенное молоко, потом масло. (Ванилин педагог добавляет сама, чтобы не пересыпать). Эти продукты взбиваются.

А теперь я предлагаю вам попробовать, что за вкус имеет наш полученный продукт? (Шоколадный). Значит, мы с вами получили? (Шоколад).

Выльем наш шоколад в разные формочки.

Воспитатель разливает шоколадную массу в формочки и предлагает поставить формочки в прохладное место, чтобы шоколад быстрее затвердел. (Формочки уносятся в холодильник).

И так, сегодня мы создали свой рецепт приготовления шоколада.

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

Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера шоколатье.

Спасибо вам, ребята. Вы все такие молодцы. Как много вы знаете и умеете. Ребята расскажут, в чём польза, а в чём вред шоколада. ТРИЗ – игра «Полезно – вредно»

На экране вы увидите картинку, если шоколад приносит пользу, то хлопаете в ладоши, а если вред – топаете ногами.

Заключительный этап.

Что же нового узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего? (Ответы детей).

Воспитатель: Смотрите, наши конфеты готовы.

Вносится охлаждённый шоколад, разложенный в формочки (продукт деятельности).

Рефлексия: Ребята, кому понравилось сегодня быть исследователем, возьмите конфету круглой формы, а кому не очень понравилось, возьмите квадратной формы.

Дети лакомятся шоколадом собственного изготовления и угощают гостей.

Звучит песня «Про сладости»