

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ДЕТСКИЙ САД № 52 «МАЯЧОК»  
ГОРОД ТАМБОВ

**Конспект  
образовательной  
познавательно-исследовательской  
деятельности для детей 6 – 7 лет  
«ШОКОЛАДНЫЕ СЕКРЕТЫ»**

**Воспитатель:**

*Шевякова Ольга Ивановна*



**Образовательная область:** познавательное развитие.

**Основная деятельность:** познавательно-исследовательская.

**Возраст детей:** 6 - 7 лет.

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

**Задачи:**

**Образовательные:**

- расширять и обобщать знания детей о шоколаде, его свойствах;
- упражнять в чтении схем приготовления жидкого шоколада;
- познакомить детей с новой профессией «шоколатье».

**Развивающие:**

- развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях;
- развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы;
- формировать умение вести диалог с воспитателем, со сверстниками;
- развивать детей в процессе составления и решения проблемных вопросов.

**Воспитательные:**

- воспитывать интерес к познанию окружающего мира;
- поддерживать у детей инициативу, сообразительность, самостоятельность;
- воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу;
- формировать навыки взаимопомощи;
- совершенствовать умение работать в коллективе, сохраняя при этом индивидуальность каждого ребенка.

**Образовательные технологии:** технология проблемного обучения, технология развивающего обучения, технологии исследовательской деятельности, информационно-коммуникативные технологии, личностно-ориентированные технологии.

**Методические приемы:** приём эмоциональной заинтересованности (сюрпризный момент), наблюдение, демонстрация видеозаписей, беседа, проблемные вопросы, провокационные вопросы, рассуждение, проблемные задачи, динамическая пауза, эксперимент, педагогическая оценка.

**Оборудование:** компьютер, проектор, экран, магнитная доска, 10 веселых смайликов, 10 грустных смайликов, весы, 2 прозрачные емкости для воды, прибор для приготовления шоколадного фондю, шоколад обычный молочный – 3 плитки, шоколад воздушный – 1 плитка, фрукты (яблоко, груша, мандарин, банан), индивидуальные вилочки для фруктов, фартуки, антибактериальные салфетки, тарелки по количеству детей, формочки для приготовления шоколада, шоколад «Аленка» по количеству детей.

### Ход деятельности:

Каждый знает без сомнения, что такое настроение.

Иногда мы веселимся, иногда скучаем мы,

Часто хочется взбодриться, но бываем и грустны.

Очень странное явление – перемена настроения.

Всем ребятам важно знать, что не стоит унывать.

Для поднятия настроенья принесла вам угощение.

Только вот подарки эти, не простые, в них секреты.

Мы раскроем все секреты, и найдем на все ответы.

- А вот и мои подарки - вкусные, сладкие шоколадки «Аленка». А вместе с ними и шоколадные секреты, которые нам нужно дружно раскрыть.

(Слайд 2)



- Ребята, а вы готовы раскрывать шоколадные секреты? Тогда начнем.

### Секрет первый «Где растет шоколад?»

(Слайд 3)



- Верно, шоколад не растет, его производят на шоколадной фабрике.

- Ребята, а как называется профессия человека, который занимается приготовлением шоколада?

- Эта профессия называется «шоколатые».

- А сейчас я приглашаю вас заглянуть на шоколадную фабрику и посмотреть, как делают шоколад.

**(Слайд 4)**

*Включается видеоролик «Путешествие на шоколадную фабрику», дети знакомятся с процессом приготовления шоколада).*

- Итак, мы с вами выяснили, что шоколад не растет на деревьях, его производят на шоколадной фабрике.

- Первый секрет раскрыт, переходим ко второму секрету.

**Секрет второй «Шоколад полезен или вреден?»**

**(Слайд 5)**



- Ребята, давайте попробуем вспомнить все полезные и вредные свойства шоколада. Если вы называете полезное свойство шоколада, то берете веселый смайлик и размещаете его на магнитной доске, а если вредное – то берете грустный смайлик.

*(Дети соотносят смайлики со свойствами шоколада. Полезные свойства шоколада: шоколад – источник энергии; он полезен для сердца и сосудов; шоколад способствует повышению иммунитета; шоколад поднимает настроение. Вредные свойства шоколада: чрезмерное употребление шоколада может вызвать аллергию; шоколад виновник лишнего веса и кариеса).*

- Мы выяснили, что у шоколада есть и полезные и вредные свойства. Как же нам определить, шоколад полезен или вреден?

- Правильно, если сравнить количество полезных и вредных свойств, то мы сможем определить, полезен шоколад или вреден. *(Дети сравнивают по количеству веселых и грустных смайликов.)*

- Верно, веселых смайликов больше, чем грустных, значит полезных свойств у шоколада больше, чем вредных.

- Ребята, а как вы думаете, можно ли взвесить полезные и вредные свойства шоколада?

- А с помощью чего мы это сделаем?

- Верно, с помощью весов. На одну чашу весов положим веселые смайлики, а на другую – грустные. Что вы заметили?

- Правильно, чаша с веселыми смайликами тяжелее, значит полезных свойств шоколада больше.

- Если шоколад полезен, то мы можем его кушать в огромном количестве?

- Конечно же нет! Мы убедились, что шоколад полезен, но кушать его нужно в меру. Второй секрет раскрыт, а мы переходим к секрету номер три.

### Секрет третий «Умеет ли шоколад плавать?»

(Слайд 6)



- Как же нам это проверить? Проходите к столу, располагайтесь удобнее. (На столе расположены две емкости с водой и два вида шоколада – обычный молочный и воздушный).

- А теперь возьмите кусочек от одной плитки шоколада и опустите его в емкость с водой и кусочек от другой плитки шоколада тоже опустите в воду. Что произошло с шоколадом?

- Да, один кусочек шоколада утонул, а второй всплыл на поверхность.

- Как вы думаете, почему один кусочек шоколада утонул, а второй нет?

- Правильно, это произошло потому, что в этом шоколаде (*педагог показывает воздушный шоколад*) имеются воздушные пузырьки, которые помогают ему удержаться на поверхности воды, так как плотность воды больше плотности воздуха. Итак, секрет третий раскрыт, шоколад может утонуть, если он плотный и в нем нет воздуха, а может плавать, если в нем есть воздушные пузырьки.

-А теперь приглашаю вас отправиться на шоколадную фабрику, где мы приготовим шоколадный десерт. Путь туда не близкий, поэтому держите крепко друг друга за руки и следуйте за мной.

(Слайд 7)

*Включается видеоклип «Шоколадная фабрика». Дети повторяют танцевальные движения за педагогом.*

- Вот мы и на месте. Предлагаю вам приготовить вкусный десерт – фрукты в шоколаде. А чтобы не испачкаться, наденьте фартуки. Но прежде чем мы приступим к приготовлению шоколадного десерта, нам надо помыть руки.

- Ребята, а как же мы с вами будем готовить наш десерт, что нам для этого необходимо?

- Правильно, для приготовления десерта необходим рецепт. Предлагаю заглянуть в книгу рецептов.

(Слайд 8)



- Ребята, а рецепт в этой книге необычный, он представлен в виде схемы.

(Слайд 9)



- Давайте попробуем определить, что мы будем делать сначала, а что потом?

*(Дети определяют порядок действий по схеме: 1. развернуть шоколад; 2. разломать его на кусочки; 3. положить кусочки шоколада в прибор для приготовления шоколадного фондю; 4. растопить шоколад.)*

- Молодцы, вы правильно прочитали первую часть рецепта.

- А давайте вспомним, можно ли детям пользоваться электрическими приборами в отсутствии взрослых?

- Конечно нет, поэтому я вам помогу.

- Итак, начинаем приготовление шоколадного десерта. *(Дети берут шоколад, ломают на небольшие кусочки, кладут в емкость прибора для приготовления фондю, шоколад постепенно растапливается).*

- Ой, а что случилось с вашими руками? Они испачкались? Пришло время разгадать четвертый секрет.

**Секрет четвертый «Почему шоколад пачкает руки?»**



*(Слайд 10)*

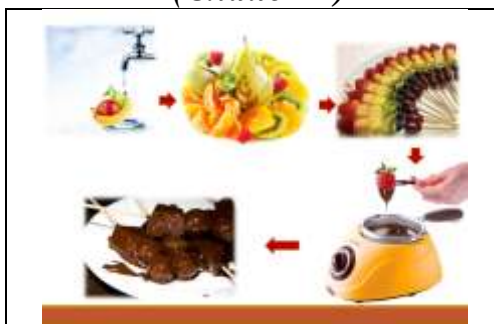


- Правильно, когда мы берем шоколад без обертки, он начинает пачкать руки, потому что они теплые.

- Ребята, секрет четвертый раскрыт, и мы с вами выяснили, что от теплой температуры шоколад начинает плавиться. То же самое с ним происходит и в приборе для приготовления шоколадного фондю.

- А теперь вытираем руки салфетками и обратим внимание на вторую часть рецепта. Он тоже представлен в виде схемы, давайте прочитаем его.

*(Слайд 11)*



- Молодцы, и с этой схемой вы справились!

- А теперь берем фрукты, которые я заранее тщательно помыла и нарезала. Здесь груши, яблоки, бананы и мандарины. Остается только наколоть их на вилочки и обмакнуть в шоколад. И десерт готов. Приступаем.

*(Слайд 12)*

*Включается видеоролик «Детям полезно давать шоколад». Дети выбирают понравившийся фрукт, обмакивают в шоколад и кладут на тарелочку, чтобы шоколад застыл).*



- А из оставшегося жидкого шоколада мы приготовим фигурный шоколад и придумаем ему название. Выберите ту форму, которую вы хотите придать шоколаду.

*(Дети выбирают понравившуюся форму (сердечки, звездочки, цветочки) и заливают ее шоколадом, придумывают название приготовленному шоколаду).*

- Ребята, попробуйте приготовленный десерт. Вкусно получилось?

- Друзья, все шоколадные секреты раскрыты. Какой шоколадный секрет показался вам самым интересным и больше запомнился?

- А теперь пришло время получать подарки – вкусный шоколад «Аленка», приготовленный на кондитерской фабрике «ТАКФ» города Тамбова.

***(Слайд 13)***

*Под музыкальную зарисовку «Детям полезно давать шоколад» дети получают в подарок шоколад «Аленка».*



