НОД в подготовительной группе «Изготовление шоколада».

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

**Задачи:**

1.Развитие стремления к поисково-исследовательской деятельности.  
2.Расширение и обобщение знаний детей о шоколаде и его свойствах.

3.Упражнять в умении анализировать, обобщать, делать выводы, развивать память,

4.Закрепление умений отгадывать загадки.

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

**Методические приемы**: словесные, наглядные, проблемно – поисковый, эксперимент, наблюдения.

**Предварительная работа:** знакомство с историей возникновения **шоколада,** коллекционирование оберток от **шоколада,** продуктивная деятельность по конструированию «Бабочка», дидактические игры.

**Оборудование:** компьютер, проектор, электронная презентация о

какао - бобах, мини- кондитерская для изготовления шоколада, сливочное масло, сгущенное молоко, какао-порошок, масло, форма для шоколадной массы, ложечки, тарелочки одноразовые, формочки для шоколада.

Форма для детей: колпаки, фартуки;

**Активация словаря**: шоколатье, какао боб, какао дерево.

**Ход**

**1.Мотивационный момент:**

В группе нашей каждый день

Делаем зарядку,

Выполняем упражненья

Строго по порядку:

Все присели,

Дружно встали,

Повертели головой,

Потянулись, повернулись

И друг другу улыбнулись!

(*Стук в дверь заходит медведь)*

**Медведь: -**Здравствуйте дети! Вот решил прийти к вам в гости. Вы же знаете какой я сладкоежка, люблю мед, конфеты, шоколад. А у меня в лесу шоколад не растет. Не знаю делать.

**Воспитатель: -**Миша так и унас шоколад не растет.

**Медведь:** -Кто знает от куда берется шоколад? (*Шоколад производят на кондитерской фабрике.)*

**Воспитатель**: -Но есть дерево, из которого делают шоколад.

-Кто знает, как оно называется? (*шоколадное дерево, какао-бобы).*

**Медведь: -**А у нас шоколадное дерево растет? *(нет)*

**Медведь: -**А почему?

**Воспитатель: -**Сейчас мы тебе все расскажем.

-Дети, кто знает почему у нас не растет шоколадное дерево? (*В нашей стране очень холодно, поэтому шоколад у нас не растет. Он боится морозов и снега, а растет там, где нет зимы. )*

**Медведь:** -Где родина шоколадного дерева? *(-Родина шоколадного дерева – тропические страны Америки.)*

-А из каких плодов дерева получается шоколад? *(Шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао.)*

**Воспитатель:** Предлагаю посмотреть презентацию и рассказать Мише про шоколадное дерево.

**1слайд**

**Воспитатель:** Вот так выглядит дерево какао или шоколадное дерево

**Медведь:** -Что растет на этих деревьях, шоколадки? *(нет, большие плоды какао.)*

**Воспитатель***: -*На что похожи плоды? (*Плоды какао похожи на лимоны)*

**Медведь***:* *-*Интересно, а что находится внутри этих плодов? (*семечки – какао – бобы.)*

**Воспитатель**: *-*Какой цвет приобретают созревшие плоды? (*Созревшие плоды приобретают темно – коричневый цвет).*

**2 слайд**

**Медведь: -** А что происходит с плодами, когда они созревают? (*Их срезают с дерева, отчищают от кожуры и достают бобы какао. Затем бобы какао сушат и складывают в мешки. )*

**3 слайд**

**Воспитатель: -**  Что происходит с какао бабами на фабрике? *(На фабриках их перемалывают. Высушенные какао – бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат. Их дробят, размалываются в порошок и отжимают из них масло. Отжатое масло идет на изготовление шоколадных плиток)*

**4 слайд.**

**Медведь:** -Как называется мелко измельченный коричневый порошок?

(*Какао)*

**Воспитатель**: -Какими свойствами обладает какао, если какао добавить в горячую (холодную) воду**? (***Какао в холодной воде не растворяется, плавает на поверхности воды, а в тёплой воде какао растворилось, вода окрасилась в коричневый цвет.*

**Воспитатель:** -А сейчас давайте немного отдохнем и поднимем себе настроение.

**Физминутка**

Встали прямо, подтянулись

И друг другу улыбнулись.

Не беда, что места мало.

Разомнемся для начало:

Два хлопка над головой,

Два хлопка перед собой,

По коленкам бьём ладошкой,

прыгаем на правой ножке

И на левой непременно

Вместе прыгаем сейчас.

**Воспитатель:** Отдохнули?

 Итак, мы с вами вспомнили, откуда к нам пришел шоколад?

**Воспитатель: -**Давайте Мише расскажем какими свойствами обладает шоколад? Он какой? *(Твердый, но, имеет свойство ломаться, значит он хрупкий.)*

**-**Каким вкусом обладает темный шоколад? (*горький, горьковато-сладкий*

-А воздушный? (*Вкусный, сладкий*).

- По вкусу шоколад одинаковый или отличается друг от друга?

- Как вы думаете, ребята, почему у шоколада разный вкус? (Рассуждения детей) (*чем больше в шоколаде добавлено какао - порошка, тем он более горький.)*

-Если положить в воду темный шоколад, что произойдет? *(Шоколад утонет).*

-А если воздушный? *(Шоколад всплывет на поверхность, потому, что в нем имеется воздух).*

**-**Что будет с шоколадом, если его нагреть. *(При нагревании – шоколад тает.)*

**Воспитатель:** - Молодцы, ребята!

Как вы думаете, как называется профессия людей, которые делают шоколад (ответы детей)

Шоколатье (*Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада.)*

**Воспитатель:** Я предлагаю вам побыть шоколатье. Давайте пройдем в наш кондитерский цех.

Но прежде чем приступить к изготовлению шоколада, я предлагаю

подготовить пальчики к работе.

**Пальчиковая гимнастика «Шоколад»**

Как люблю я шоколад! Хлопок, палец большой вперёд (поочерёдно)

Съел вчера с утра подряд: Сжимаем, разжимаем кулачки

Белый, пористый, хрустящий, Поочерёдно загибаем пальчики.

И с малиной настоящей.

С молоком, с орехом, с вишней,

И с изюмом был не лишний,

**Воспитатель:** -Ну вот, наши пальчики готовы, можно приступать к работе.

**Воспитатель:** -У шоколада, приготовленного в домашних условиях есть свой рецепт. Чтобы шоколад создать, загадки надо отгадать.

**1-я загадка**. (Показываю картинки)

В железной банке сладости.  
Для ребяток радости.  
В молоке «Бурёнка»  
С сахаром… **сгущёнка**  
**2-я загадка**.

Плод срубили с дерева,  
Порошка наделали.  
Этот чудо-порошок  
Превратят в конфет мешок!  
Ещё и в шоколадки.  
То- то будет сладко! **(какао.)**  
**3-я загадка**.

Мы на хлеб его намажем,  
А ещё добавим в кашу.  
Для торта в крем его взбиваем.  
Как же его мы называем? (**Масло.)**

**Создание шоколада под руководством воспитателя**

**Воспитатель:**

- Что же мы с вами получили? (*шоколад)*

- Как же мы можем придать форму нашему шоколаду? (вылить в формочки).

- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?

- Ребята, у каждого шоколада своё название. А как бы вы хотели назвать наш шоколад? (*Предложения детей).*

**Воспитатель:** - Молодцы, сегодня вы впервые приготовили шоколад. Вы настоящие шоколатье.

**Медведь**: - Ребята, спасибо. Вы все такие молодцы! Как много вы знаете и умеете. Я многое узнал. Теперь я сам смогу много шоколада наварить.   
**Воспитатель: -** Миша возьми наш шоколад и унеси в холодильник ,а мы потом тебе в гости придем и все вмести с чайком попробуем.

**(прощается и уходит)**

**Рефлексия:**

**Воспитатель**: Вам понравилось изготавливать шоколад?

- Ребята, назовите, какие продукты мы для этого использовали *(Дети перечисляют продукты)*

-Что нового вы узнал?

- Что больше всего понравилось и запомнилось?

-Кто такой шоколатье?