**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

 **«ДЕТСКИЙ САД № 5 «РОМАШКА» ГОРОДСКОГО ОКРУГА ЗАТО СВЕТЛЫЙ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

**КОНСПЕКТ**

**ЗАНЯТИЯ**

**в старшей группе «Затейники»**

**на тему: «Тайна шоколадки»**

Подготовила и провела:

Смирнова М. М.

воспитатель высшей квалификационной категории

2022 год

**Возрастная группа:** старшая группа.

**Направление образования и развития *(образовательная область):*** познавательное развитие

**Тема занятия:** «Тайна шоколадки»

**Цель:** создать условия для формирования умений исследовать и узнавать свойства шоколада

**Задачи:**

***Образовательные:***

- формировать представления детей о шоколаде, его изготовлении в процессе познавательно-исследовательской деятельности; уточнить представления детей о пользе и вреде шоколада;

- познакомить детей с новой профессией шоколатье.

***Развивающие:***

- способствовать развитию познавательной активности и интеллектуальной инициативы.

***Воспитательные:***

- приобщать детей к элементарным общепринятым нормам и правилам взаимоотношений со сверстниками и взрослыми;

- содействовать воспитанию интереса к экспериментальной деятельности.

**Виды деятельности:** познавательно-исследовательская, игровая, двигательная.

**Формы организации:** индивидуальная, фронтальная

**Формы реализации детских видов деятельности:** экспериментирование, решение проблемной ситуации, дидактическая игра «Польза и вред шоколада», физкультурная минутка.

**Оборудование:** мультимедийный проектор, презентация, мультфильм.

**Материалы:** фартуки и шапочки на каждого ребенка, подносы, молоко, сливочное масло, сгущенное молоко, какао-порошок, орехи, изюм, вафельная крошка, кокосовая стружка, контейнер для смешивания, деревянные палочки, ложечки, тарелочки под продукты, формочки для шоколада, карточки с изображением этапов опытов.

**Примерное содержание занятия**

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность воспитателя** | **Деятельность детей** |
| 1. **Вводная часть**
 |
| *Создание благоприятного психологического климата* |
| У меня в руках колокольчик расписнойОн всегда со мной.Как же громко он поетПросит нас быстрей собратьсяв дружный хоровод.Крепко за руки возьмемсяИ друг другу улыбнемся.Ребята, давайте подойдем к столу, где лежат колокольчики.- Пусть колокольчик зазвонит у того, кто любит рисовать.- А сейчас зазвонит у того, кто любит играть.- А теперь у тех, кто любит петь- Сейчас колокольчик зазвонит у того, кто любит узнавать, что - то новое, необычное и интересное?Ребята дети из младшей группы прислали нам видео послание. Хотите его посмотреть? | Дети берут в руки колокольчики |
| *Постановка проблемы* |
| Видеопослание от малышей из группы «Сказка», где они просят о помощи рассказать: где растет шоколад, о его вреде и пользе. | Дети обещают помочь малышам |
| 1. **Основная часть**
 |
| - А как же мы ответим на вопрос малышей, если сами не знаем?- Я думаю, что есть волшебное дерево, на котором растут разные плитки шоколада. Подходишь, срываешь с дерева шоколадку в яркой обертке и кушаешь её. Так? - А как же нам узнать откуда берётся шоколад? - А вы знаете ребята, есть такие удивительные книги для любознательных людей, кто знает, как они называются?А еще есть мультфильмы, его я и предлагаю вам посмотреть. Предлагаю его вам посмотреть. | Ответы детей, предлагают вариантыОтветы детей |
| *Просмотр фрагмента мультфильма «Фиксики-история шоколада»* |
| - Ребята, была ли я права, что шоколад растёт на дереве? - А как, же какао бобы превращаются в шоколад?*1 картинка вывешивается на мольберт*- Ребята, мне вот интересно, кто же готовит шоколад, как называется эта волшебная профессия? Может кто-нибудь знает? А профессия эта называется ШОКОЛАТЬЕ.*2 картинка вывешивается на мольберт*- А вы хотите сегодня побывать в роли шоколатье?- Тогда проходите в нашу лабораторию, рассмотрим какао порошок поближе и попробуем сделать из него шоколад? Только сначала надо надеть специальную форму | Ответы детей, предлагают вариантыОтветы детейДети надевают фартуки и колпаки и проходят за столы |
| *Опытно-экспериментальная работа (опыт 1 «Свойства какао»)* |
| - Ребята, посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета? - Как вы думаете какао-порошок растворяется в молоке? Предлагает смешать.- А какой вкус имеет какао? - Ребята, а получился ли у вас шоколад? А что у вас получилось?*3 картинка вывешивается на мольберт*- Ребята мне всегда было интересно полезен шоколад или нет? Давайте сыграем в игру и узнаем | Рассматривают какао-порошокОтветы детей, смешивают молоко с какао, делают выводыОтветы детейДети проходят на ковёр |
| *Игра «Польза и вред шоколада»* |
| - Я буду называть свойства шоколада, а вы должны будете разделить их на вредные и полезные. А помогут в этом нам весы. Одна чаша весов будет означать полезные свойства шоколада, а другая чаша – вредные свойства, то есть минусы.(поставить + и – к чашам весов)Ну что, начинаем!- Шоколад поднимает настроение.- В шоколаде содержатся витамины.- Шоколад укрепляет сердце и сосуды, улучшает работу мозга- Шоколад способствует повышению иммунитета, то есть помогает бороться с болезнями. - Шоколад виновник лишнего веса.- Шоколад вызвать аллергию.- Если съесть шоколад на ночь, нарушается сон.- Если не чистить зубы после шоколада, может появиться кариесРебята, что показывают наши весы?Значит можно сделать вывод: что во всем должна быть мера, шоколад как вреден, так и полезен. *4 картинка вывешивается на мольберт*Ребята, давайте вернёмся в нашу лабораторию и попробуем другой способ изготовления шоколада. | Дети на каждое утверждение берут бусины и кладут в чашу весовОтветы детейДети проходят за столы |
| *Опытно-экспериментальная работа (опыт 2)* |
| - С обычным молоком у нас шоколад не получился, дайте попробуем добавить какао в сгущённое молоко- Ребята посмотрите, что-то ваш шоколад совсем не похож на тот, который я сделала дома, он больше похож на шоколадную пасту. *5 картинка вывешивается на мольберт*- Может быть вы что-то забыли положить? Я знаю отличный рецепт шоколада.Проходите на ковёр, я его вам расскажу! | Смешивают какао и сгущенное молокоОтветы детей, предлагают вариантыДети проходят на ковёр |
| *Физкультурная минутка «Готовим шоколад»* |
| Если взять сгущенки банкуИ горячий шоколадВзять немножечко ореховЗемляничный мармеладВзять халвы четыре ложкиВафельной добавить крошкиА ещё добавить маслаХорошо все размешатьОт такого шоколадаНас потом не оторвать- Теперь вы знаете рецепт шоколада, как настоящие шоколатье, проходите, присаживайтесь на свои места. | Пальцы обеих рук соединяем в круг.Изображают, как льют шоколадСтучат кулачок о кулачокПо очереди соединяют пальцы рук с большими пальцами в колечкоЗагибают по очереди 4 пальца рукиПоказывают, как сыплют крошкуИзображают, как размешиваютГладят по животу, выставляют большой палец вверхПроходят за столы |
| *Опытно-экспериментальная работа (опыт 3)* |
| - У шоколада, приготовленного в домашних условиях, есть свой рецепт. Чтобы нам правильно добавить продукты мы будем смотреть на схему и все последовательно выполнять.(Вывесить схему изготовления шоколада) |  |
| *Самостоятельная практическая деятельность детей* |
| - Ребята что же мы с вами получили?- Как же мы можем придать форму нашему шоколаду?- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?*6 картинка вывешивается на мольберт*Ребята, давайте попросим Гульнару Николаевну отнести наш шоколад в холодильник. А когда он застынет пойдем и угостим шоколадками малышей.Смотрите, какая интересная история с нами приключилась и какую интересную задачу нам задали малыши! Посмотрите, у нас получилось 6 картинок, что можно с ними сделать? Я предлагаю вам сделать книгу и подарить её малышам. | Ответы детей, предлагают вариантыОтветы детей, предлагают варианты |
| *Рефлексия* |
| *Подходим к столу с колокольчиками.*Пусть колокольчик зазвонит у того, кто узнал что-то новое и интересное? *(расспросить детей, что нового они узнали, о чём могут рассказать дома или чем поделиться)* - Ребята, вы большие молодцы! Мы с вами сегодня не только помогли малышам, но и сами много интересного узнали о шоколаде! Мне было очень приятно работать с вами в одной команде!Давайте попрощаемся с нашими гостями.  | Дети подходят к столу берут колокольчикиДети прощаются |

Литература:

1. Шоколадка — сладкая жизнь [http://shokoladka.net/zdorov]
2. Шоколад в домашних условиях: рецепты со всего мира [https://zhenskoe-mnenie.ru/themes/retsepty/shokolad-v-domashnikh-usloviiakh-retsepty-so-vsego-mira poshagovo-protsess-i-tonkosti-prigotovleniia-shokolada-v-domashnikh-usloviiakh/]
3. Баранова Л. А. «Конфетка по праздникам». - М.: «Питание и общество»
4. Всё обо всём. Популярная энциклопедия для детей. Компания «Ключ С».
5. Медведева А. «Производство конфет и шоколада», Изд.: Лабиринт Пресс
6. Шпилев А. В., Смирнова Л. А. «Шоколад в новом тысячелетии». - М.:«Март»