Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное

учреждение детский сад «Солнышко»

**Конспект ООД**

**по познавательному развитию**

**с элементами экспериментирования**

Автор: воспитатель первой

квалификационной категории

Уклеина Алена Олеговна

р.п. Дмитриевка, 2020 год

**Пояснительная записка**. Одним из принципов ФГОС ДО является формирование познавательных интересов и познавательных действий ребенка в различных видах деятельности. Ребёнок, использующий разнообразные средства познания легче адаптируется к жизни, активно действует, обладает разными способами получения необходимой информации и успешно развивается как личность. Особое место в этой деятельности занимает графическое моделирование. Этот вид моделирования тесно связан с продуктивной деятельностью. И именно продуктивный характер повышает уровень заинтересованности и мотивации дошкольника. Воспитанник относятся к этой деятельности как к занимательному занятию, игре. «Рисовать мысли» - это большой интеллектуальный труд для ребенка и максимальная активизация познавательных процессов. Для развития у воспитанников способности к самостоятельному моделированию необходимы определенные условия. Нужно создать образовательную ситуацию на основе партнерства, поддержки и творчества. Использовать разные модели сотрудничества: совместная деятельность под руководством воспитателя, где инициатива постепенно переходит от взрослого к ребенку, совместная деятельность детей, индивидуальная деятельность детей с поддержкой взрослого. Важно предложить детям разные варианты выполнения заданий в зависимости от их умений, чтобы обеспечить успешность деятельности для каждого.

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

**Задачи:**

***Образовательные:***

- расширять и обобщать знания детей о шоколаде, его свойствах;

- 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.

**Методические приемы:** приём эмоциональной заинтересованности

(сюрпризный момент), наблюдение, демонстрация видеозаписей, беседа,

проблемные вопросы, провокационные вопросы, рассуждение, проблемные

задачи, динамическая пауза, эксперимент, педагогическая оценка.

**Активизация словаря:** какао, какао боб, какао дерево, жмых, «шоколатье» .

**Оборудование:** ноутбук, проектор, экран, магнитная доска, слайды с изображением последовательной цепочки происхождение шоколада, какао порошок, блюдца, шпателя, салфетки, 2 стакана, клеенка на стол, плитка шоколада, минеральная вода, подносы, одноразовые тарелки, , 10 одноразовых ложек, магниты, прихватка, посуда для нагревания, фартуки для детей, чепчики, стакан для горячего шоколада, подставка, свеча, ингредиенты для приготовления шоколада , шоколад «Аленка» по количеству детей.

**Предварительная работа:** знакомство с историей возникновения шоколада, коллекционирование оберток от шоколада, продуктивная деятельность «Украсим шоколадные фантики», дидактические игры, знакомство с историей фабрики «ТАКФ».

**Ожидаемые результаты:** положительная мотивация на совместную деятельность со сверстниками, развитие умения строить свои высказывания в ситуации общения, высказывать свое мнение

**Образовательные области:** «Познавательное развитие», «Социально- коммуникативное развитие», «Речевое развитие»

**Формы взаимодействия:** фронтальная, подгрупповая, индивидуальная

**Место проведения:** помещение музыкального зала или кабинета дополнительного образования детей .

**Продолжительность:** 30 минут

**Ход занятия:**

**Воспитатель: слайд №1**

Здравствуйте, давайте с вами познакомимся. А для этого я вам предлагаю построить пирамиду из наших рук, вы называете свое имя и кладете руку сверху, и так по очереди. Меня зовут, Алена Олеговна..

Вот мы и познакомились .

Ребята, у вас хорошее настроение ?

**Воспитатель:** Вы настроены на работу ?

**Воспитатель:** ребята, у меня для вас есть загадка. Отгадав её вы сможете узнать , о чём мы с вами будем сегодня говорить.

Он коричневый и сладкий,

Любят есть его ребятки,

Взрослый тоже очень рад

Скушать вкусный (шоколад).

**Дети:** шоколад. **Слайд № 2**

(Раздаётся сигнал)

**Воспитатель:** ребята, нам с вами пришло видеописьмо от детей младшей группы, давайте посмотрим . **Слайд № 3**

**Видеописьмо : Слайд № 4**

**Воспитатель:** ребята, поможем нашим малышам ответить на вопросы ? **Слайд № 5**

**Дети:** да

**Воспитатель:** и так, на какие вопросы нам нужно найти ответ ?

**Воспитатель:** я думаю, что все дети и взрослые любят шоколад?

**Дети :** да.

**Воспитатель:** что вы знаете о шоколаде?

**Дети :** шоколад вкусный, бывает молочный, горький, черный, белый.

Шоколад растет на дереве.

**Воспитатель:** как вы думаете, в нашей стране растут шоколадные деревья?

**Дети:** нет.

**Воспитатель :** где по - вашему, может расти шоколад?

**Дети:** растет там, где нет зимы, снега; где светит яркое солнце.

**Воспитатель:** родина шоколадного дерева тропическая Америка, острова Мексиканского залива. Шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Мы его увидим, если отправимся в виртуальное путешествие. **Слайд № 6**

**Физминутка «Самолет» Слайд № 7**

Мы садимся в самолет, (Дети приседают)

Отправляемся в полет! («Заводят» самолет, встают, говорят: «ж-жу»)

Мы летим над облаками. (Руки в стороны)

Машем папе, машем маме. (По очереди обеими руками)

Видим, как течет река, (Показывают руками волны)

Видим лодке рыбака. («Забрасывают» удочку)

Осторожнее: гора! (Наклоняются влево, вправо, говорят : «ж-жу»)

Приземляться нам пора! (Приседают)

**Воспитатель:** вот и острова Мексиканского залива. **(Слайд №8)**

Дерево- какао выглядит вот так  **.(Слайд №9)** На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды- какао. **(Слайд № 10)** Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы **(Слайд №11)** Когда они созревают, и становятся темно-коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, отчищают от кожуры и достают бобы какао. Бобы какао сушат и складывают в мешки .Вот в таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао бобы . Высушенные какао – бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат **(Слайд № 12 )**. Их дробят, размалываются в порошок и отжимают из них масло. Отжатое масло пойдет на изготовление шоколадных плиток .А то, что осталось (жмых) размельчают на фабрике в мелкий коричневый порошок под названием «какао».

**Воспитатель:** Ребята, на какой вопрос мы нашли ответ?

**Дети :** где растет шоколад.

**Воспитатель:** продолжаем искать ответы на вопросы. На какой следующий вопрос мы должны ответить?

**Дети:** шоколад – это вредно или полезно? **( Слайд № 13)**

**Воспитатель :** 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.

**Польза:**

1. шоколад поднимает настроение

2. шоколад-источник энергии, шоколад полезен детям. А так же тем кто занимается спортом.

3. в шоколаде есть вещества которые укрепляют зубную эмаль.

4. в шоколаде содержится витамин А, В1, В2, железо, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма.

5.шоколад очень полезен для сердца. Сосудов и для работы мозга.

6.Шоколад способствует повышению иммунитета.

**Вред:**

1.Шоколад виновник лишнего веса

2 если съесть много шоколада, то он может вызвать аллергию

3.Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть на ночь.

**Воспитатель:** веселых смайликов больше, чем грустных, значит полезных

свойств у шоколада больше, чем вредных. Если шоколад полезен, то мы можем его кушать в огромном количестве?

**Дети:** Конечно же нет! Кушать его шоколад нужно в меру.

Воспитатель : итак, мы нашли ответ на второй вопрос , переходим к 3 , почему от шоколада пачкаются руки ? **( Слайд № 14)** Но чтобы это узнать – нам нужно провести исследования. Для этого, я вам предлагаю пройти в «Лабораторию шоколада». **( Слайд № 15)**

Одевайте шапочки и фартуки.

**Опыт 1. Свойства какао. ( Слайд № 16)**

**Воспитатель:** Ребята, сейчас я предлагаю вам изучить свойства какао. Мы с вами выяснили, что шоколад образуется из какао -бобов. Какао- бобы перемалывают, и получают какао порошок. Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета?

**Дети :** коричневого

**Воспитатель:** а какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое?   
Как определить, какой вкус у какао?

**Дети:** надо его попробовать.

**Воспитатель:** правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао?

**Дети :**горький .

**Воспитатель :** совершенно верно, какао имеет горький вкус.

**Воспитатель:** и так к какому выводу мы пришли ?

**Дети:** какао коричневого цвета имеет горький вкус .

**Опыт 2 Свойства шоколада ( Слайд № 17 )**

**Воспитатель:** перед вами три вида **шоколада**. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются.

**Дети :** у нас кусочки воздушного **шоколада и черного шоколада.**

**Воспитатель:** а теперь возьмите кусочек черного **шоколада** и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить **шоколад**? Так каким же свойством обладает **шоколад**?

**Дети:** ш**околад твердый**, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

**Воспитатель:** а теперь попробуем определить свойства **шоколада на вкус**. Возьмите кусочек воздушного **шоколада** и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет **шоколад**?

**Дети:** вкусный, сладкий.

**Воспитатель:** а теперь черный **шоколад**, какой на вкус?

**Дети:** горький.

**Воспитатель :** ребята, а как вы думаете, почему у **шоколада разный вкус**?

**Дети:** чем больше в **шоколаде какао - порошка**, тем он более горький на вкус.

**Воспитатель:** а теперь возьмите кусочек темного **шоколада** и положите в стакан с водой. Что произошло с **шоколадом**?

**Дети:** шоколад утонул

**Воспитатель:** а теперь положите кусочек воздушного **шоколада**. Что произошло с **шоколадом**?

**Дети:** он всплыл на поверхность воды.

**Воспитатель:** как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет? (Ответы детей) Это произошло потому, ребята, что в этом **шоколаде**(Педагог показывает воздушный **шоколад**) имеется воздух, который легче воды и поэтому **шоколад** поднимается вверх и не тонет. **( Слайд № 18 )**

**Воспитатель :** итак, что мы с вами выяснили ?

**Дети:** мы выяснили , что ш**околад** бывает разный на вкус ,**может ломаться ,в** воде не тонет только воздушный **шоколад**.

**Воспитатель:** молодцы, ребята!

**Воспитатель:** а теперь посмотрите на свои руки, что с ними случилось ?

А почему они испачкались в шоколад ? Потому что руки у нас теплые, а шоколад в тепле способен таять . Вот мы и ответили на 3 вопрос. Вытирайте руки и выходите ко мне.

Теперь вы как настоящие мастера - **шоколатье**. **( Слайд № 19 )** Ребята, а вы знаете, кто такие **шоколатье**? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением **шоколада**.

**Воспитатель :** друзья, сегодня мы ответили на все вопросы детей из младшей группы. Какой вопрос показался вам самым интересным и больше запомнился? **Воспитатель:** Мне очень понравилось с вами работать. Спасибо. А вам понравилось наше занятие ? Если понравилось прилепите на доску веселый смайлик, а если вам занятие показалось скучным, грустный смайлик.

**Воспитатель :** Ну, что ж, за такую работу полагается награда, каждый мастер шоколатье заслужил, потому что поработал на славу.

**Приложение к конспекту**

1.Презентация «Секреты шоколада ».

2. Видеоролик «Говорят дети».