Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение № 231

«Детский сад комбинированного вида»

**Конспект образовательной деятельности**

**в подготовительной группе**

**«Что такое шоколад?»**

**Воспитатель: Холод Е.В.**

Кемерово

**НОД «ЧТО ТАКОЕ ШОКОЛАД? »
Конспект интегрированного занятия по познавательно-исследовательской деятельности детей в подготовительной группе ДОУ.**
Цель занятия: Развитие познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность.
Задачи образовательной области.
«Познавательное развитие»
Развивать стремление к поисково-исследовательской деятельности.
Расширить и обобщить знания детей о шоколаде и его свойствах.
Развивать мыслительную активность, умение делать выводы по результатам исследования.
Закреплять умение читать схему и выполнять соответствующие ей действия.
Развивать интересы детей, познавательную мотивацию, любознательность.
Закрепить умение составлять целое из его частей.
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, сверстниками.
Закреплять умение отгадывать загадки, опираясь на существенные признаки предмета.
Активизация словарного запаса детей.
«Социально-коммуникативное развитие»
Продолжать формировать интерес к познанию окружающего мира.
Развивать эмоциональную отзывчивость, сопереживание, готовность прийти на помощь;
Воспитывать умение работать в группе, активно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми.
«Физическое развитие»
Способствовать снятию мышечной напряжённости, стабилизации эмоционального состояния.
Развитие координации речи с движением.
Развитие мелкой моторики руки.
Планируемые результаты НОД: дети проявляют инициативу, самостоятельность во всех видах деятельности, проявляют любознательность, взаимодействуют со взрослыми и сверстниками. Умеют вести диалог, рассуждать, делать выводы. Овладевают элементарными исследовательскими навыками.
Используемое оборудование.
Презентация «Что такое шоколад? », оборудование, необходимое для изучения свойств какао (одноразовые стаканчики по количеству детей, одноразовые ложки по количеству детей, порошок какао, молоко, кипячёная вода, салфетки); продукты и оборудование для приготовления шоколада (сгущенное молоко, сливочное масло, порошок какао; ёмкость для взбивания, миксер);

**Ход непосредственной образовательной деятельности.**Дети проходят и встают в круг.

Ты мой друг и я твой друг!
Становись скорее в круг.
Чтобы умными нам стать
Надо очень много знать.
Мы будем все внимательны,
А ещё старательны.
Ждут нас чудо-чудеса.
Вперёд! Смелее! В путь, друзья!
Встают в круг, берутся за руки.

Воспитатель обращает внимание детей на письмо. Письмо от Карлсона.
***«Здравствуйте, дети. Вы ведь знаете что я сладкоежка! Я очень люблю шоколад. Вчера я за раз съел 5 плиток шоколада! А потом подумал, а из чего же делают шоколад, почему он такой вкусный, а главное полезный или нет? Помогите мне ребята, объясните, научите!» Карлсон.***

Воспитатель: Так о чем же нас просит Карлсон?

Что мы должны узнать?

        Показать схему проблем:

1) Откуда берется шоколад?

2) Польза и вред шоколада.

3) Из чего делают шоколад?

Сначала давайте вспомним, что такое проблема

 (это ситуация, которая требует разрешения)

Мы с вами знаем, что проблемы бывают научные и бытовые, житейские.

А наши проблемы научные или бытовые?

Давайте подумаем, каким образом мы можем решить наши проблемы?

(Мы можем спросить взрослых. Поискать ответы в интернете. Прочитать об этом в книгах

Провести свое исследование)

А кто занимается исследованиями? (ученые, исследователи).

Тогда, чтобы все выяснить о шоколаде, нам нужно стать исследователями. Готовы?

Настоящие ученые, исследователи начинают изучение со сбора информации. Читают литературу. Какую литературу? (энциклопедии, словари, научную литературу, интернет). Сейчас у нас нет столько времени, что искать информацию в разных источниках, поэтому я подготовила вот такую краткую презентацию.

Показ презентации «Что такое шоколад».

- Итак, что вы узнали о шоколаде? Теперь, чтобы выяснить свойства шоколада, нужно провести исследование. Где проводят исследования? (в лаборатории)

- Давайте пройдём в лабораторию и выясним все про шоколад.

**Опыт 1.** Свойства какао.

- Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад делают из какао. А какао – из какао бобов. Какао бобы перемалывают, и получают какао-порошок.

- Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета? (коричневого, шоколадного)

- А какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? (Нужно его попробовать.)

- Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (Горький)

- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

- А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в воду. Что произойдет с какао? (Какао растворится в воде, вода примет цвет какао.)

- Итак, к какому выводу мы пришли:  какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.

**Опыт 2**. Свойства шоколада.

- А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами 4 вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (Рассуждения детей)

- У нас кусочки воздушного шоколада, молочного, белого и черного шоколада. А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?

Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.

**Опыт 3.**

- А теперь определите свойства шоколада на вкус. Возьмите кусочек воздушного шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет шоколад? (Вкусный, сладкий).

- А теперь черный шоколад, какой на вкус? (горький, горьковато-сладкий).

- Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?

- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (Рассуждения детей)

- Ребята, чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.

-А почему белый шоколад называется «белым»? Чем он отличается от других видов шоколада? (в белом шоколаде нет какао)

**Опыт 4.**

- А сейчас мы проверим еще одно свойство, мы посмотрим, что будет с шоколадом, если его нагреть.

- Так что же произошло с шоколадом? (Он растаял, растопился).

Мы пришли  еще к одному выводу, что наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавится, превращаясь в темную тягучую смесь. Если он застынет примет ту форму в которую его залили. Посмотрите какой фигурный шоколад можно увидеть в магазине.

**Опыт № 5. Тонет – не тонет.**

– Ребята, возьмите кусочек тёмного шоколада и положите в стакан с водой.

– Что произошло с шоколадом? (утонул)

– А теперь возьмите кусочек воздушного шоколада и тоже положите в стакан с водой. Что произошло с этим кусочком шоколада? (шоколад плавает на поверхности)

– Как вы думаете, почему тёмный шоколад утонул, а воздушный всплыл? (дети высказывают предположения)

– Это произошло потому, что в воздушном шоколаде имеется воздух, который при контакте с водой поднимается вверх. Поэтому пористый шоколад не тонет и остаётся на поверхности воды.

– Итак, шоколад может тонуть, если он плотный, и может плавать, если в нём имеется воздух.

- Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету, форме. Какой мы сделаем вывод?

Шоколад бывает разным  на вкус, по форме.

Шоколад может быть жидким и твердым

Шоколад может ломаться, он хрупкий.

От тепла шоколад  растворяется.

- Молодцы, ребята!

– Ребята, а вы знаете, как называется профессия человека, который работает с шоколадом? Шоколадье

- **Шоколатье** (фр. Chocolatier) - это кондитер, специализирующийся на производстве шоколада и изделий из него.

Чтобы сделать шоколад дома есть простой рецепт. Для этого нужно…..

**Физминутка:**

Мы шагаем, мы шагаем

Все на фабрику идём,

Ноги выше поднимаем

И ничуть не устаём

Будем делать шоколад

Шоколаду каждый рад!

Пройдите в наш кондитерский цех.

**Практическая работа.**

Чтобы сделать шоколад дома есть простой рецепт. Для этого нужно…..

1-ая часть эксперимента.

 – Ребята обратите внимание, какие ингредиенты у нас на столе?

 (какао, сгущённое молоко, масло, ванилин).

*Дети называют свой продукт и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом сгущенное молоко, потом масло и ванилин. Эти продукты взбиваются миксером.*

- Чистую чашку возьмем мы, друзья.
Немного сгущёнки добавим туда.
Всыпаем какао туда порошок,
И масла кусочек добавим, дружок.
Миксером это нужно всё взбить,
И смесь поскорее в формы разлить.
Поставить на холод на 2-3 часа,
И будет готов шоколад, друзья!

Миксером работает воспитатель, дети наблюдают за его работой.
Формочки смесью заполняют дети с помощью половника.
Заполненные формочки помощник воспитателя уносит в холодильник.
2-ая часть эксперимента - Фрукты в шоколаде.

Предлагаю взять любые фрукты (бананы, клубника, чернослив, мандарин, виноград, ананас, яблоко, груша, персик). Наколоть фрукты на палочку обмакнуть в наш приготовленный шоколад, затем сразу в кокосовую стружку или орешки.

Дети угощают гостей шоколадными фруктами.

- Ребята, мы с вами сейчас приготовили простой рецепт шоколада. На кондитерской фабрике готовят различные сорта шоколада и шоколадных конфет.

- Как вы думаете, мы помогли Карлсону?

- Как только наш шоколад будет готов, предлагаю посылкой отправить его Карлсону, пусть попробует.

- Ребята, Карлсон спрашивал, полезен шоколад или нет? Что мы можем, как ученые, исследователи, ответить ему на этот вопрос? (ответы детей)

- Сейчас мы  поиграем в игру «Польза-вред».

Эта чаша весов будет означать полезные свойства шоколада, то есть плюсы.

Другая чаша – вредные свойства, то есть минусы.

(поставить + и – к чашам весов)

Итак, начинаем!

 - Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.

- Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом

- В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад

 - В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка

- Шоколад полезен для сердца и сосудов, улучшает  работу мозга. В шоколаде содержится железо, без которого человек чувствует, что у него нет сил.

- Шоколад способствует повышению иммунитета, то есть помогает бороться с болезнями. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь.  При сильном кашле лучше пососать пару долек шоколада, чем пить таблетки.

- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для будущей учебы  в школе

- Шоколад виновник лишнего веса

- Шоколад при безудержном поедании может вызвать аллергию

- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не  следует есть много на ночь (особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу)

 -Если не чистить зубы после шоколада, может появиться кариес

Выводы:

Итак, какая чаша весов перетянула?

Чего же больше приносит шоколад: пользы или вреда?

(Больше пользы)

- Шоколад не может быть вредным в ограниченном количестве!

- Самый полезный – это горький шоколад.

- Для нормального развития детям после 5 лет необходимо употреблять по 2-3 шоколадных маленьких плитки в день.

- После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!

- Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем.

Итог.

- Ребята, что увидели и узнали?
- О чём другим хотелось бы вам рассказать?
- Чем удивить, что показать? (Дети делятся своими впечатлениями о занятии, что их заинтересовало, что нового узнали).

Текст к слайдам.

История шоколада Родиной шоколада, как и дерева какао, является Центральная и Южная Америка. На протяжении многих столетий шоколад употреблялся в виде напитка — индейцы смешивали молотые и обжаренные какао-бобы с водой, а затем в эту смесь добавлялся красный перец (чили).В середине XVI века ученый-монах Бенцони представил королю Испании доклад о полезных свойствах жидкого шоколада. Доклад тут же засекретили, а шоколад объявили государственной тайной. За ее нарушение были казнены десятки человек.Необыкновенный вкус шоколада нравится многим. Но как шоколад производят на фабриках? Давайте узн аем об этом побольше.

В Южной Америке, на острове Шри Ланка, в Индонезии, в Африке произрастают удивительные шоколадные деревья – какао. Растёт какао во влажных тропических лесах, достигая высоты 10-15 м. Листья этого вечнозелёного растения крупные и округлые.

Взрослое дерево приносит 30-40 плодов. Сочные плоды какао покрыты частично деревенеющей оболочкой. Вызревают плоды около четырех месяцев, по мере созревания меняя свой цвет с зелёного на жёлтый, а у некоторых разновидностей какао - с красноватого на бурый. Плод какао содержит около 50 миндалевидных семян, погруженных в липкую жидкость, которая на воздухе застывает в беловато-розовую кисловато-сладкую мякоть.

Сбор урожая какао происходит два раза в год. Каждый плод необходимо срезать, а если он расположен высоко, используют специальные шесты с закреплёнными на них ножами.

После сбора урожая, плоды какао-дерева должны пройти следующий процесс обработки. Их вынимают из стручков, освобождают от клейкого желатинового слоя, засыпаются в большие деревянные ящики, просушиваются и укладываются в мешки.

Далее увлекательный процесс дальнейшей переработки какао-бобов ложится на плечи кондитерских фабрик.

Первым делом плоды очищают и обжаривают, именно в процессе обжарки бледноватые какао-бобы приобретают знакомую всем шоколадную окраску.

После обжарки какао-бобы дробят сначала на какао-крупку, а затем измельчают и ее.

Тертое какао нагревают до температуры 100˚С и прессуют. Так получают какао-масло.

Сухой остаток в дальнейшем будет использоваться для приготовления какао-порошка.
Какао-масло, сахар и тертое какао смешивают, получая тем самым шоколадную массу, которую потом измельчают.

В получившуюся шоколадную массу добавляют еще какао-масла, сахар и другие компоненты: молоко, ваниль и другие пряности или добавки в зависимости от рецепта.

Далее происходит конширование шоколадной массы – это смешивание ее при высоких температурах. Таким образом достигается однородность консистенции полученного продукта, из него испаряется лишняя влага, улучшается вкус.

Наступает самый ответственный этап – темпер**и**рование шоколада. В ходе этой процедуры разогретую шоколадную массу сначала охлаждают до 28˚, а затем опять нагревают до 32˚, этим достигается гладкая поверхность и блеск шоколадной плитки.

В зависимости от состав шоколад делят на горький, молочный и белый.Горький шоколад делают из какао тёртого, сахарной пудры и масла какао. Изменяя соотношение между сахарной пудрой и какао тёртым, можно изменять вкусовые особенности получаемого шоколада — от горького до сладкого. Чем больше в шоколаде какао тёртого, тем более горьким вкусом и более ярким ароматом обладает шоколад и тем более он ценится

Молочный шоколад с добавлениями изготовляют из какао тёртого, масла какао, сахарной пудры и сухого молока, чаще всего используют плёночное сухое молоко жирностью 25 % или сухие сливки. Аромат молочному шоколаду придаёт какао, вкус складывается из сахарной пудры и сухого молока.

Белый шоколад готовят из масла какао, сахара, плёночного сухого молока и ванилина без добавления какао-порошка, поэтому он имеет кремовый цвет (белый) и не содержит теобромина. Неповторимый вкус белый шоколад приобретает благодаря особому сухому молоку имеющему карамельный привкус

После темперирования шоколад разливают в подогретые формы. На этом же этапе, если того требует рецептура, в шоколад вносят различные добавки (например, орехи). После этого шоколад отправляют в холодильные камеры. Здесь шоколад застывает, а его поверхность приобретает красивый блеск. Затем формы с застывшим шоколадом переворачивают вверх дном — и вытряхивают на конвейер.

В следующий раз, когда вы будете наслаждаться насыщенным, бархатным вкусом шоколада, задумайтесь на минутку о том, какой путь он проделал от горького какао-боба, растущего в тропиках, до изысканного шоколадного лакомства, которое вы держите руках.