

## Конспект познавательно-исследовательской деятельности «Шоколадная история»

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

Задачи:

Образовательные задачи: расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах. Упражнять детей в составлении рассказов о шоколаде. Познакомить детей с новой профессией шоколатье или шоколадник.

Развивающие задачи: развивать стремление к поисково-познавательной деятельности; формирование умения вести диалог с воспитателем, со сверстниками.

Воспитательные задачи: воспитывать чувства удовлетворения, радости от совместной работы.

Ход совместной деятельности

### 1. Организационный момент:

У меня зазвонил телефон.

– Кто говорит?

– Слон.

– Откуда?

– От верблюда.

– Что вам надо?

– Шоколада.

– Для кого?

– Для сына моего.

– А много ль прислать?

– Да пудов этак пять

Или шесть.

Больше ему не съесть.

Он у меня еще маленький.

– Вспомнили эти строки? Вы согласны со мной, что шоколад любят все?

Ребята, вы не хотите узнать о шоколаде побольше информации. К какой еде относится к полезной или вредной?

### 2. Основная часть.

-Ребята, нам с вами надо выяснить «Что такое шоколад?» Откуда он к нам пришёл? Родина шоколадного дерева тропическая Америка, острова Мексиканского залива. Слово «шоколад» пришло к нам из мексиканского языка («чоколатль») и означает «горькая вода». История шоколада насчитывает более трех тысячелетий.

Сначала шоколад использовали только как напиток, который был очень вязким и горьким, так как в него добавляли разные специи, соль и горький перец. Пили его холодным.

И только в 17 веке, в Европе шоколад стал сладким и горячим напитком. Позднее его стали производить и в твердом виде.

**Шоколад** получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так. На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы. Когда они созревают, и становятся темно-коричневого цвета, плоды какао отрезают от дерева, очищают 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. На фабриках их очищают от кожуры и перемалывают. Получается какао. Из этого какао на **шоколадных** фабриках при добавлении масла и сахара получают **шоколад**

Как же делают шоколад? В какао – масло наливают молоко или сливки, после засыплют сахар, какао – порошок, ваниль, изюм, орехи (это зависит от сорта шоколада, все тщательно перемешивают и разливают в формы. Затем шоколад охлаждают. Вот так и получают шоколадные плитки. - Ну что ребята мы с вами узнали, откуда к нам пришел шоколад и как его производят. Вывод: - О шоколаде можно говорить долго и бесконечно. Ведь в шоколаде находится очень много полезных веществ, которые улучшают наше самочувствие и настроение.

**-Сейчас я приглашаю вас в нашу мини-лабораторию для того, чтобы исследовать свойства шоколада.**

**Опыт 1.**

*Свойства шоколада.* А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (Рассуждения детей). У нас кусочки воздушного шоколада и черного шоколада. Попробуйте их сломать. Какой вывод можно сделать?

**Вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.**

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

Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (Горький) Так считают все наши коллеги? Или, быть может, кто-то считает иначе? Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в молоко. Что произойдет с какао и молоком? (Какао растворится в молоке, молоко примет цвет какао). У вас в одном стакане холодное молоко, а в другой я налью вам теплое. Как вы думаете, где какао растворится быстрее? (в тёплом)

**Вывод: Наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в тёплой жидкости.**

*Опыт 3. Вкус шоколада.* 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)

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

*Опыт 4. Тонет – не тонет.* А теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? (Шоколад утонул). А теперь положите кусочек от воздушного шоколада. Что произошло с шоколадом? (Шоколад всплыл на поверхность). Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет. Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде (Педагог показывает воздушный шоколад) имеется воздух, который при контакте с воды – поднимается вверх и не тонет. Так какое же еще имеет свойство шоколад?

**Вывод: Шоколад может тонуть, если он плотный и в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух.**

*Опыт 5. Горячий шоколад.* 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). Какой делаем вывод?

*Вывод:*

Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету. Узнали, где растет шоколад. Почему от шоколада пачкаются руки. Вывод: шоколад бывает разный на вкус. Воздушный шоколад не тонет в воде. Шоколад может ломаться. Шоколад может быть в твердом и в жидком состоянии. - Молодцы, ребята! Теперь вы настоящие мастера – шоколатье. А вы знаете, кто такие шоколатье? - так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Прежде чем мы продолжим с вами знакомство с этой профессией, я предлагаю узнать, так ли полезен наш шоколад? и мы с вами посмотрим на картины «Вред и польза шоколада» Польза шоколада (Слайд 7) Шоколад поднимает настроение Шоколад является источником энергии, потому что в нем содержатся магний и калий, необходимые для работы мышц. Вот почему шоколад полезен детям, и тем, кто занимается спортом. (Слайд 8) В шоколаде так же есть вещества, укрепляющие зубную эмаль. Полезнее всего горький шоколад. В нем содержатся витамины, необходимые для растущего организма ребенка. (Слайд 8) Если съесть 2-3 маленьких шоколадных дольки можно сохранить хорошую память, что важно для будущих школьников. -А всегда ли шоколад полезен? Может ли он навредить человеку? - А всегда ли шоколад полезен? Может ли навредить человеку? Вред шоколада (Слайд 9) Шоколад виновник лишнего веса, т. к. это высококалорийный продукт и при избыточном употреблении углеводы откладываются в организме в виде жира. Шоколад в большом количестве может вызвать аллергию. (Слайд 10) На ночь много шоколада есть нельзя, особенно детям, потому что он обладает возбуждающим действием. После употребления шоколада необходимо чистить зубы (Слайд 11) Выводы: Горький шоколад самый полезный. Детям необходимо употреблять по 2-3 маленьких шоколадных дольки в день. После употребления сладостей нужно чистить зубы.

### **3. Самостоятельная работа.**

- Ну, что ж, ребята, я предлагаю вам побыть еще сегодня шоколатье. Давайте пройдем в наш кондитерский цех. Но как настоящим шоколатье нам нужно надеть халаты и колпаки.

-У шоколада, приготовленного в домашних условиях есть свой рецепт. Чтобы нам правильно добавить продукты мы будем смотреть на схему и все последовательно выполнять. Каждый ребенок берет тарелочку с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом сгущенное молоко и ванилин. Эти продукты размешаем ложечками и попробуем. - Что же мы с вами получили? (шоколад) - Как же мы можем придать форму нашему шоколаду? (вылить в разные 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). - Итак, сегодня вы впервые приготовили шоколад. - Ребята, назовите, какие продукты мы для этого использовали?

## Эксперимент . Получение домашнего шоколада.

Работая над этой темой, я и моя мама решили провести эксперимент: можно ли получить шоколад в домашних условиях. Рецепты его приготовления разнообразны, но мы выбрали один.

5ст. ложек молока, 50 гр. сливочного масла, 6-8 ст. ложек сахара, 5 ст. ложек какао, 1ч. ложка муки. Формочки можно использовать силиконовые или форму для льда.

В кастрюлю вливаем молоко, какао, сахар, тщательно перемешиваем и ставим на огонь.

Довести до кипения и добавить 50 г. Масла и медленно перемешать смесь. Потом постепенно добавили муку и довели до кипения. Как только мука полностью и равномерно размешалась, снять с огня кастрюлю.

В качестве начинки мы положили орехи. Затем смесь вылить в формочки и поставить в морозильную камеру на 3-4 часа.

Шоколад стал твёрдым и очень вкусным.

Берется плитка **шоколада**, разогревается в микроволновой печи на 1 мин. 50 сек., добавить молоко и нанести маску на лицо и оставить на 15 мин.

В результате данного эксперимента кожа лица становится гладкой и шелковистой. Таким образом, **шоколад не только кушают**, но и используют для косметических целей, также можно делать массаж из **шоколада**.

Дети и родители были в восторге от прекрасно проведенного времени и вкусных рецептов!

### Вывод

Проведя **исследование**, мы с уверенностью можем сказать, что причин отказывать себе в удовольствии употреблять настоящий **шоколад нет**.

Наша гипотеза подтвердилась: полезное воздействие **шоколада** на организм человека зависит не только от количества съеденного **шоколада**, но и от того из чего он состоит, от количества в нем самого какао. Лучше использовать в пищу качественные сорта **шоколада** и **соблюдать меру**.

Теперь мы точно знаем, что такое **шоколад** и как выбрать лучший.

## Анкета

1. Любишь ли ты шоколад?

Да \_\_\_ нет

2. Ты считаешь, что шоколад вреден?

Да \_\_\_ нет \_\_\_

3. Портятся ли от шоколада зубы?

Да \_\_\_ нет \_\_\_

4. Знаешь ли ты откуда пришел шоколад?

Да \_\_\_ нет \_

5. Интересно ли вам узнать о происхождении, пользе и вреде шоколада?

Да \_\_\_ нет \_\_\_

6. Как часто вы едите шоколад?

Каждый день \_\_\_ раз в неделю \_\_\_ раз в месяц \_\_\_

7. Получаете ли вы удовольствие от шоколада?

Да \_\_\_ нет \_\_\_

В нужном месте поставь знак +