

Конспект НОД с экспериментированием «Шоколадное дерево»

Воспитатель: Кизилова Е.И.

ЦЕЛЬ: дать детям знания о шоколадном дереве;
познакомить детей с производством шоколада , изюма, показать их природное происхождение;
учить самостоятельно проводить эксперимент и делать логические выводы;
развивать речь;
пополнять словарный запас, воспитывать добрые взаимоотношения.

Демонстрационный материал : 4 иллюстрации шоколадного дерева , какао-порошок , 3 шоколадки (с орехом, с изюмом, молочный) виноград, сахар ,изюм

Игрушки: черепаха, муравей.

Раздаточный материал : какао порошок, вода в стаканчиках, чайная ложка, игра”Не ошибись “.

Словарная работа : шоколадное дерево, какао, плод, изюм, пористый.

Ход занятия .

Организационный момент

- Ребята, сегодня у меня отличное настроение.

А что это такое отличное настроение?

(ответы детей)

-Посмотрите, наша мудрая черепаха тоже нас слушает.

-Черепаха: Сегодня и у меня отличное настроение, потому, что сегодня - мой день рождения. Мой друг Муравьишка обязательно поздравит меня и угостит моей любимой сладостью – шоколадом.

-А какие сладости любите вы?

(ответы детей)

Черепаха: Вчера Муравей спросил у меня” Откуда берется шоколад? “ и я сказала, что его дают нам шоколадные деревья...

Но что-то Муравьишки долго нет. Куда это он запропастился?

Появляется грустный Муравей и сообщает, что ходил по лесу и искал шоколадное дерево, чтобы принести Черепахе шоколадку, но не нашел.

Наверное черепаха пошутила: шоколадных деревьев не бывает!

II.Рассказ о дереве

-Кто же прав. Бывают на свете шоколадные деревья или нет? (ответы детей).

-Посмотрите, ребята, как Муравьишка представлял себе шоколадное дерево (показ)

-Нет, Муравьишка, на самом деле шоколадное дерево не такое, а выглядит оно так.

-Какие части шоколадного дерева мы видим на картине? (ствол, листья, плоды)

-Это дерево удивительное. Растет оно в Южной Америке. Высота дерева 15 м. Листья крупные и округлые. Когда смотришь на это цветущее дерево не перестаешь удивляться: Посмотрите, где распустились цветки (прямо на стволе). Они розово- красного цвета.

-Что образуется на месте цветков? (плоды).

-Сначала плоды зеленого цвета, а когда поспевают, становятся желтого цвета или красного. Если разрезать этот плод, то внутри мы увидим семена. Их называют какао-бобы.

-На что они похожи?

-Семена находятся в липкой мякоти. Она сладкая на вкус и съедобная. Семена высушивают, обжаривают, растирают, отжимают, и получается какаовое масло.

Масло применяют в медицине, косметике (делают губную помаду). А еще семена какао перетирают и получают какао-порошок (показ какао). Этот порошок поступает на фабрики и из него делают шоколадки.

III. Эксперимент.

- Ребята, а вы хотите попробовать сделать шоколадку?

Проводим опыт: Дети разводят порошок какао небольшим количеством воды, пробуют на вкус (горько).

-Почему не получился сладкий шоколад?

Воспитатель читает на этикетке состав шоколада.

Вывод: Для изготовления плитки шоколада необходимы сахар, молоко и др.(добавляем)

-Получился у нас с вами горячий шоколад.

IV. Физминутка.

V. Игра **Угадай на вкус** (определяют дети по вкусу различные сорта шоколада)

VI. Многим ребятам нравятся шоколадки с изюмом

-А что это такое (ответы детей)

-Показ воспитателем ягод винограда и изюма, объясняет, что изюм -это высушенный виноград. Виноградины темнеют и сморщиваются.

-Как люди используют изюм? (ответы)

VII. Сегодня у нашей Мудрой Черепахи день рождения, она любит шоколад, давайте ей на память подарим шоколад. Мы ведь уже знаем, какие продукты нам нужны.

Игра. **Не ошибись** дети соединяют карандашом те продукты, которые необходимы для приготовления шоколада и дарят их черепахе.

VIII. Итог. Что интересного вы узнали на занятии?