

Организация непрерывной образовательной деятельности детей в старшей группе по теме «Секреты шоколада»

Автор конспекта НОД: Шендрик С.М. воспитатель 1 квалификационной категории, МКДОУ -детский сад №2

Приоритетная образовательная область: познавательное развитие (ФЦКМ)

Программное содержание: расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах, познакомить детей с профессией «кондитер», познакомить с технологией приготовления шоколада, сформировать представления о вреде и пользе шоколада для организма человека. Развивать познавательный интерес, познавательную активность; стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях, мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; умение работать в группах, развивать связную речь. Развивать творческие способности. Учить самостоятельно придумывать композицию, заполнять изображениями весь лист. Воспитывать партнерские отношения; формировать навыки взаимопомощи; воспитывать уважение и благодарность к людям, создающим своим трудом разнообразные материальные и культурные ценности, необходимые современному человеку для жизни.

Предметно-пространственная развивающая среда темы НОД: музыкальный зал, презентация «Где растет какао», упаковка какао порошка, шапочки, салфетки, чашка, стаканчики с какао, сахаром и маслом, пластмассовые ложки на каждого ребенка, столы, видеофильм «Как делают шоколад», «Как работает кондитер», формочки для шоколада, плитки шоколада (белый, молочный, горький), реквизиты сладостей: конфета, мороженое, музыка для игры, листы бумаги А4, клей ПВА, декоративные элементы для оформления: цветы, бабочки, ягоды, солнышко, облако на каждого ребенка

Вводная часть (мотивационный, подготовительный этап)

Образовательные задачи	Содержание НОД	Образовательная область, вид деятельности	Формы реализации Программы	Средства реализации ООП	Планируемый результат
Развитие общения и взаимодействия ребенка со взрослым и сверстниками. Развитие познавательной мотивации. Формирование готовности к совместной деятельности	В группу входит Маша (девочка в костюме) Маша: Здравствуйте, ребята! Узнали меня! Я Маша! Я просто обожаю сладости! Но больше всего я люблю шоколад и хочу все о нем узнать! Воспитатель: Поможем Маше узнать все про шоколад? Куда мы можем с Машей для этого с вами отправиться? (На кондитерскую фабрику) Предлагаю вам отправиться на ознакомительную экскурсию в кондитерскую фабрику.	Социально-коммуникативное развитие коммуникативная	Проблемная ситуация	Слово педагога, речь детей, слово Маши	Мотивация детей к предстоящей деятельности. Дети готовы к совместной деятельности. Общение и взаимодействие с воспитателем

Основная часть (содержательный, деятельностный этап)

Образовательные задачи	Содержание НОД	Образовательная область, вид деятельности	Формы реализации Программы	Средства реализации ООП	Планируемый результат
<p>Формирование представлений о дереве какао, как выглядят его плоды и как получают какао порошок</p> <p>Совершенствование грамматического строя речи.</p>	<p>Что вы знаете о шоколаде? Какой он? (сладкий, коричневый, вкусный...)</p> <p>Как вы думаете, где растет шоколад? Бывают ли на свете шоколадные деревья?</p> <p>Просмотр презентации «Где растет какао».</p> <p>Что это за дерево? (ответы детей) Оказывается, что на свете есть удивительное дерево, которое называется дерево какао. Все вместе скажем «дерево какао» (слайд № 1)</p> <p>А где растет дерево какао? (в парке, в лесу, в сладкой стране...)</p> <p>Дерево какао растет в лесах Южной Америки. На этом дереве растут большие плоды, которые называются – плоды какао. (слайд № 2)</p> <p>Какой формы плоды какао? (плоды какао овальной формы)</p> <p>Если разрезать плод какао, то внутри можно увидеть семечки – какао-бобы (слайд 3).</p> <p>Какого они цвета? (какао-бобы белого цвета)</p> <p>Бобы какао высушивают, размалывают в мелкий коричневый порошок под названием «какао», который потом пойдет на изготовление шоколада (слайд 4).</p> <p><i>Воспитатель показывает порошок какао в упаковке.</i></p> <p>Где растет какао? На что похож его плод? Что находится внутри плода? Что делают с зернами какао, прежде чем отправить их на кондитерскую фабрику?</p>	<p>Познавательное развитие</p> <p>коммуникативная</p> <p>Речевое развитие</p> <p>коммуникативная</p>	<p>Беседа, показ слайдов</p>	<p>Слово педагога, Презентация «Где растет какао», упаковка какао порошка</p>	<p>Имеют представления о том, как выглядит дерево какао и его плоды, как получают какао порошок</p>
<p>Расширение знаний детей о</p>	<p>Прежде чем побывать в цехах фабрики, пройдем в лабораторию и выясним, какими свойствами обладает какао, из которого и</p>	<p>Познавательное развитие</p> <p>познавательно-</p>	<p>Экспериментирование, ответы на вопросы</p>	<p>Шапочки, салфетки, стаканчики с</p>	<p>Определяют и называют какими свойствами</p>

<p>свойствах какао</p>	<p>делают шоколад. Прошу вас надеть шапочки и подготовиться к проведению исследований (принимают игровую задачу). Повторим правила поведения в лаборатории. (ответы детей) Подойдите к столикам, где находятся стаканчики с какао. Определите цвет порошка какао. Какого он цвета? (какао коричневого цвета) Как узнать имеет ли порошок какао запах? Напоминаю, что определять запах вещества нужно очень осторожно: слегка подгоняя ладонью его пары в свою сторону. Чем пахнет какао порошок? (какао порошок пахнет шоколадом) Как определить, какой вкус имеет какао? Что нужно сделать? Возьмите ложечки, наберите на кончик ложечки порошок какао и попробуйте его. Какой он на вкус? (какао порошок горький на вкус) Сделайте выводы о свойствах какао. (порошок какао коричневого цвета, имеет запах шоколада, горький вкус) Ребята, тогда ответьте на вопрос, а почему же шоколад сладкий, если его готовят из горького какао-порошка? (в него добавляют сахар)</p>	<p>исследовательская Речевое развитие коммуникативная</p>		<p>какао, пластмассовые ложки на каждого ребенка, столы, магнитная доска, карточки-пиктограммы</p>	<p>обладает какао: какао коричневого цвета, имеет запах шоколада, горький на вкус.</p>
<p>Формирование представлений о процессе изготовления шоколада. Расширение и уточнение знаний детей о работе</p>	<p>А вы хотели бы узнать, как делают шоколад? Я предлагаю посмотреть вам вместе с Машей внимательно фильм, а после его просмотра вы расскажите, как же делают шоколад (Просмотр видеофильма «Как делают шоколад») Кто из вас попробует рассказать, как же делают шоколад? Ребята, а вы знаете, как называется профессия</p>	<p>Речевое развитие коммуникативная</p>	<p>Показ видеофильма Рассказ детей</p>	<p>Видеофильм «Как делают шоколад»</p>	<p>имеют представления о процессе приготовления шоколада, о работе кондитера</p>

<p>кондитера</p> <p>Упражнять в самостоятельном приготовлении шоколада, опираясь на алгоритм. Способствовать развитию наблюдательности, умения анализировать увиденное и формулировать выводы, опираясь на приобретенные в процессе поисковой деятельности знания.</p>	<p>человека, который занимается изготовлением шоколада? (Кондитер) Профессия кондитер очень важная, нужная и ответственная. Ведь сладости любят не только дети, но и взрослые. И сладости нужно успеть сделать на всех, чтобы их вовремя доставили на прилавки магазина. А теперь! Внимание на экран! Сейчас мы подробнее узнаем, легко ли работать кондитером. (просмотр фильма «Как работает кондитер») Что приходится делать кондитеру на своей работе?</p> <p>Я предлагаю и вам побывать тоже кондитерами и приготовить свой шоколад. Для этого нам нужно пройти в кондитерский цех. Перед вами на столах находятся продукты необходимые для приготовления шоколада. Что это за продукты? Назовите их? (какао, сахар, масло) Чистую чашку возьмем мы друзья! Пусть каждый сахар добавит туда. Всыпьте какао туда порошок, И масло скорее добавь, мой дружок. (каждый ребенок берет стаканчик с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу) Аккуратно все это нужно перемешать. Посмотрите, похожа ли наша шоколадная масса на твердый шоколад? А можем ли мы придать форму нашему шоколаду? Если да, то, как это можно сделать? (Маша заполняет формочку шоколадной смесью) Что необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл? Где у нас в детском саду мы сможем заморозить? (В столовой, в холодильнике) <i>Заполненные формочки помощник воспитателя уносит в холодильник.</i></p> <p>Пока наша шоколадная масса охлаждается, хочу</p>	<p>Познавательное развитие коммуникативная</p> <p>Познавательное развитие Практическая Речевое развитие коммуникативная</p>	<p>Показ видеофильма</p> <p>Практическая деятельность, беседа</p>	<p>Видеофильм «Как работает кондитер»</p> <p>чашка, ложка, салфетки, стаканчики с какао, сахаром и маслом на каждого ребенка, формочки для шоколада.</p>	<p>Самостоятельно готовят шоколад опираясь на алгоритм. проявляют наблюдательность, умеют анализировать увиденное и формулировать выводы, опираясь на приобретенные в процессе поисковой деятельности знания.</p>
--	---	---	---	--	---

<p>Расширение и уточнение представлений детей о видах шоколада, о приносимой пользе и вреде шоколада для организма человека.</p>	<p>обратить ваше внимание на эти плитки шоколада. Перед вами три вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (плитки шоколада отличаются цветом).</p> <p>А теперь определите шоколад на вкус. Возьмите кусочек белого шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет белый шоколад? (вкусный, сладкий). (то же проводится с молочным шоколадом)</p> <p>А теперь черный шоколад, какой он на вкус? (горький, горьковато-сладкий)</p> <p>Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга? (Рассказывают о различиях)</p> <p>Ребята, как вы думаете, почему у шоколада разный вкус? (рассуждения детей)</p> <p>Ребята, чем больше в шоколаде какао порошка, тем он более горький на вкус.</p> <p>В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, которые важны для растущего организма ребенка. Шоколад улучшает работу сердца и мозга. Полезнее всего есть черный шоколад.</p> <p>А всегда ли шоколад полезен? В каких случаях он может навредить человеку? (Много шоколада портят зубы. При большом употреблении шоколада может появиться аллергия).</p> <p>Ребята, вы настоящие знатоки шоколада. Научились определять шоколад по вкусу и цвету.</p> <p>А теперь мы немного отдохнем и поиграем.</p> <p>Как вы думаете, что еще делают из шоколада? (конфеты, торты, мороженое, зефир, печенье, шоколад)</p>	<p>Познавательное развитие Практическая Речевое развитие коммуникативная</p>	<p>Практическая деятельность, беседа</p>	<p>Плитки шоколада: белый, молочный, горький</p>	<p>Определяют различия шоколада по цвету и вкусу, имеют представления о приносимой пользе и вреде шоколада.</p>
--	--	--	--	--	---

<p>Способствовать развитию двигательной активности</p>	<p>Подвижная игра «Соберись». Рассчитаться: конфетка, шоколадка, мороженое. Игроки разбирают реквизит сладостей – по одной в руках. Звучит музыка - сладости перемешались. Задание: все выполняют движения под музыку, которые задаёт ведущий. При остановке музыки игроки должны собраться в кружочки</p> <p>На носочках «как бабочка» лети</p> <p>Затихнет музыка, пару себе найди!</p> <p>Пора посмотреть, что произошло с нашим шоколадом. Теперь похож наш шоколад на тот, что продают в магазине? Итак, сегодня вы впервые создали свой рецепт приготовления шоколада. Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада? (дети перечисляют продукты).</p>	<p>Физическое развитие Игровая Художественно-эстетическое развитие музыкальная</p>	<p>Подвижная игра</p>	<p>Реквизиты сладостей: конфета, мороженое, шоколад, музыка для игры</p>	<p>Проявляют интерес к двигательной активности</p>
<p>Способствовать развитию творческих способностей, умения работать в группах, самостоятельно придумывать композицию, заполнять изображениями весь лист.</p>	<p>Казалось бы, все готово, но чего-то не хватает. Чего не хватает? (Шоколад без обертки) Верно, плитки шоколада должны быть завернуты в красивую упаковку. Потому что шоколад боится всего: открытого воздуха, посторонних запахов, солнечного света и влаги. Эту работу выполняет художник. Сегодня мы немного побудем художниками, и попробуем оформить обертку для шоколада.</p> <p>(дети работают в группах и оформляют (аппликацию) обертку из предложенных материалов)</p> <p>Ребята, каждый шоколад имеет свое название. Давайте и мы дадим нашему шоколаду свое «имя». (предложения детей)</p>	<p>Художественно-эстетическое развитие продуктивная музыкальная</p>	<p>аппликация</p>	<p>Листы бумаги, клей ПВА, декоративные элементы для оформления: цветы, бабочки, ягоды.</p>	<p>Умеют работать в группах. Самостоятельно придумывают композицию, заполняют изображениями весь лист.</p>

	<p>Как вы думаете, много ли приходится тратить сил художникам в оформлении обертки для шоколада? А ведь многие из вас выбрасывают обертки не задумываясь о том, сколько много сил и времени затрачивает художник для ее оформления. Из оберток можно сделать коллекцию, а еще изготовить различные поделки. Поэтому когда будете кушать шоколад или конфеты приносите фантики и мы с вами создадим много интересных и красивых поделок.</p> <p>А с кем мы можем поделиться нашей шоколадкой?</p>				
--	--	--	--	--	--

Заключительная часть (рефлексивный этап)

Образовательные задачи	Содержание НОД	Образовательная область, вид деятельности	Формы реализации Программы	Средства реализации ООП	Планируемый результат
<p>Развитие общения и взаимодействия ребенка со взрослым и сверстниками; развитие способности ребенка к самоанализу</p>	<p>Спасибо тебе, Маша, что вместе с тобой мы провели такое увлекательное путешествие. Ребята, удалось ли нам помочь Маше узнать все о шоколаде? Что мы для этого делали? Надеюсь, что Маше будет что рассказать Мишке про шоколад и научит его готовить. Ребята, кто считает, что сегодня был настоящим знатоком шоколада, и смог приготовить самый вкусный шоколад в мире может взять символ солнышко. А кто считает, что у него не все сегодня получилось, испытывал трудности тот возьмет тучку.</p> <p>Вот рабочий день закончен на фабрике. Я приглашаю Машу и вас попробовать наш шоколад. (дети вместе с Машей пробуют шоколад)</p>	<p>Социально-коммуникативное развитие</p> <p>Коммуникативная</p>	<p>Специальная ситуация общения</p>	<p>Слово педагога, речь детей, солнышко, облако на каждого ребенка, плитка шоколада</p>	<p>Обеспечено общение и взаимодействие с воспитателем и сверстниками</p> <p>Сформирована способность давать самооценку собственной деятельности</p>