**Цель:**

Развитие познавательных и интеллектуальных интересов детей через познавательно-исследовательскую деятельность.

**Образовательные задачи:**

Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойства; познакомить детей с новой профессией шоколатье.

**Развивающие задачи:**

Развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях; развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы; развивать речь детей через привитие навыков составления проблемных вопросов; формирование умения вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и корректным собеседником.

**Воспитательные задачи:**

Воспитывать интерес к познанию окружающего мира; воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу, познавательную активность и самостоятельность; формировать навыки взаимопомощи; воспитывать чувства удовлетворения, радости от проделанных открытий.

**Методические приемы:** словесные, наглядные, проблемно – поисковый, эксперимент, наблюдения.

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

**Материал и оборудование**: фартуки для детей, какао порошок, салфетки, стаканы, клеенка на стол, плитки разного шоколада, вода, одноразовые тарелки, ложки, формочки для заливки шоколада, ингредиенты для приготовления шоколада, миксер.

**Ход НОД.**

Ребята, помните мы с вами читали рассказ Чуковского, а вы не подскажите как он называется? А давайте с вами придумаем свое чудо-дерево. Что бы вы хотели, чтобы у вас росло на вашем чудо-дереве? А я хочу, чтобы на моем чудо-дереве росли конфеты и шоколадки, было бы очень здорово. Как вы думаете, есть ли такое дерево в природе? Как оно называется? Где растет дерево какао? Может ли оно расти у нас? Почему? Посмотрите, какое дерево какао. На дереве растут большие плоды, как они называются? На что они похожи? Что есть внутри каждого плода? Когда плоды еще не созрели, они белого цвета, а когда созрели, то какого цвета они становятся? Куда отправляют собранные плоды? Что же делают из какао? А давайте с вами попробуем исследовать какао и шоколад. (Дети надевают фартуки). Какие мы все красивые, все готовы? Сегодня мы будем с вами исследователями, мы будем работать в лаборатории. Что такое лаборатория? (ответы детей). А еще там тепло, светло, чисто, а главное – тихо, потому что каждый работает над своим открытием и решает проблему. Мы сегодня попытаемся решить проблему и сделать научное открытие. Проходите в нашу лабораторию. Рассаживайтесь удобнее, начинаем свои исследования.

Опыт 1.

Ребята, мы с вами выяснили, из чего получается шоколад. Какао бобы перемалывают и получают какао порошок. Давайте рассмотрим какао порошок. Какого цвета какао? Какой вкус имеет какао? Как определить какой вкус, что нужно сделать? Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложечки. Попробуйте. Какой вкус имеет какао? Так считают все? Или кто-нибудь считает иначе? Совершенно верно, какао имеет горький вкус. А сейчас возьмите еще немного какао и добавьте в стаканчик с водой. Что происходит? (растворяется в воде и принимает цвет какао).

Вывод: какао имеет горький вкус и растворяется в воде.

Опыт 2.

Сейчас мы определим свойства шоколада. Перед вами 2 вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и скажите, чем они отличаются (у нас кусочки воздушного и черного шоколада). А сейчас возьмите любой кусочек шоколада и разломите его на части. У вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством он обладает? ( хрупкий и ломается).

Вывод: шоколад твердый, шоколад хрупкий и ломается.

Физкультурная минутка.

Опыт 3.

Я хочу поиграть с вами в игру «Веселый дегустатор». Я предлагаю вам попробовать шоколад и определить его по вкусу. Попробуйте шоколад сначала воздушный, а потом черный. Одинаковый ли по вкусу шоколад или отличается друг от друга? Как вы думаете, почему у шоколада разный вкус?

Вывод: чем больше в шоколаде какао, тем он более горький на вкус.

Опыт 4.

Теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите его в стаканчик с водой. Что произошло с шоколадом? А сейчас положите кусочек воздушного шоколада. Что произошло? Как вы думаете, почему один кусочек утонул, а другой нет?

Вывод: если шоколад плотный и в нем нет воздуха, то он тонет, а если у нем имеется воздух, он может плавать.

Ребята, а сейчас я хочу поиграть с вами еще в одну игру. Только для этого нам необходимо разделиться на 2 команды. Как вы думаете, как правильно нам разделиться? Молодцы. Команда с красными пейджиками встает к столу с красным кубиком, а с синими – к столу с синим кубиком. Игра «Вредно – полезно». Посовещайтесь и решите красные – чем шоколад вреден (лишний вес, жир откладывается в организме, аллергия, бессонница), а синие – чем шоколад полезен (поднимает настроение, полезен тем, кто занимается спортом для мышц, память, ум, витамины).

Молодцы, ребята. Теперь вы настоящие мастера – шоколатье. А вы знаете, кто такие шоколатье? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Сегодня я вам предлагаю побыть шоколатье. Мы будем учиться готовить шоколад. Пройдем в наш кондитерский цех.

Работа в цехе. Посмотрите внимательно, что вы видите в кондитерском цехе? Вот эти продукты необходимы для изготовления шоколада. Давайте все эти продукты положим в баночку. Все продукты нужно взбить миксером. Кто должен это делать? Почему? (шоколад перемешали). Что мы получили? Ребята, каждый шоколад имеет свое название, какое название мы дадим нашему шоколаду? А можем ли мы придать форму нашему шоколаду? Как? А что надо сделать , чтобы шоколад наш застыл? (разливаем по формочкам). Мы с вами сегодня впервые создали свой рецепт шоколада. Какие продукты мы использовали для приготовления шоколада? А что еще можно добавлять в шоколад? Как такой шоколад будет называться? Молодцы, ребята. Мы очень много узнали о шоколаде. Что вам понравилось больше всего? Вы настоящие мастера шоколатье.

Ребята, а вы знаете, что лаборанты не только исследователи, но еще и волшебники. И мы с вами тоже обладаем немножко волшебными силами. Давайте с вами тоже сотворим волшебство. Вот здесь у меня есть волшебная коробочка. Посмотрите какая. Положим в эту коробочку шоколад , который у нас остался после исследований. Закрывайте глаза. Читаю стихотворение.

Кто придумал шоколад, тому спасибо.

Он выглядит и аппетитно, и красиво,

И пахнет ароматнее всего,

Вкуснее нет на свете ничего.

Сумеет он порадовать, взбодрить,

Вкус праздника и детства подарить.

Подать прилив энергии, заряд –

Такой вот всемогущий шоколад.

Открывайте глаза. Давайте подуем на коробочку. Открываем, что мы видим? Угощение конфетами.