

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
Онохойский детский сад «Солнышко»

Занятие по экспериментированию «Я — исследователь. Шоколад»



Выполнила воспитатель
первой квалификационной
категории:
Саковец О.В.

п.Онохой 2023 г

Я – исследователь.

Цели: познакомить детей со свойствами шоколада (*сладкий, горький, растворяется, тонет, не тонет, хрупкий*) через элементарное экспериментирование.

Задача: Развивать умение высказывать свои предположения, делать вывод на основе полученного результата.

Материал: какао-порошок, шоколад горький, молочный, пористый;

одноразовые медицинские шапочки, одноразовые тарелки, ложки, чашки с водой и молоком по количеству детей;

контейнер с горячей водой, металлическая тарелка.

Организация: проводится по подгруппам по 10-15 человек.

Развитие ситуации: Ребята, посмотрите сегодня дети из младшей группы, угостили меня шоколадом. Я очень люблю шоколад и всегда хотела узнать о нём больше.

Ребята, а вы хотите узнать, откуда появился шоколад?

Как, где и из чего делают его?

Почему он такой вкусный, и почему от него пачкаются руки?

А ещё вреден он или полезен?

А всю информацию, которую мы узнаем, соберём в специальный буклет.

А на какие вопросы нам ещё нужно найти ответы?

Из чего делают шоколад?

Бывает ли горьким шоколад?

Может ли быть жидким?

Опыт 1. 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 2. 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.

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: Наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавиться, превращаясь в темную тягучую смесь.

Теперь мы можем ответить на вопрос: почему от шоколада пачкаются руки?

Возможное усложнение ситуации: Может ли темная тягучая шоколадная смесь принять другую форму? Давайте перельем её в формочки и посмотрим, что произойдет (*через некоторое время он застывает*). Шоколад застыл и принял ту форму предмета, в которую был налит. Какой вывод можно сделать?

Вывод: Шоколад пластичен и принимает форму предмета.