

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
Онохойский детский сад «Солнышко»

НОД в подготовительной группе «Вред и польза шоколада»

## **Шоколад: вред или польза?**



Выполнила воспитатель  
первой квалификационной  
категории: Саковец О.В.

П.Онохой 2023г.

Образовательная область: познавательное развитие.

Основная деятельность: познавательно-исследовательская.

Форма работы с детьми: решение проблемных задач.

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

Задачи деятельности:

Образовательные задачи:

Расширить и обобщить знания детей о **шоколаде**, его свойствах.  
познакомить детей с новой профессией **шоколатье**.

Обогащать познавательную сферу детей информацией через занятия, экспериментальную сферу.

Развивающие задачи:

Развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях.

Помочь детям упорядочить сведения об окружающем мире, формировать представления его целостности.

Создавать и поддерживать условия, способствующие выявлению и поддержанию интересов, проявления самостоятельности и познавательно-речевой деятельности. 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. Активизация словаря: «**шоколатье**», «**какао боб**», «**какао дерево**».

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, блюдца, ложечки, салфетки, стаканы с молоком и водой по количеству детей, клеенка

на стол, плитка шоколада, одноразовые тарелки, палочки для канапе, прихватка, ингредиенты для приготовления шоколада, миксер.

Ход совместной деятельности воспитателя и детей:

Организационный момент.

Дети с воспитателем стоят в кругу.

В круг широкий, вижу я

Встали все мои друзья.

Мы сейчас пойдём направо,

А теперь пойдём налево,

В центре круга соберёмся,

И на место все вернёмся.

Улыбнёмся, подмигнём,

Меня слушать все начнём!

В - Я вам принесла послание от ребят из младшей группы, давайте посмотрим, о чём они нас просят. *(Достаёт конверт.)*

Завёрнут в серебро,

Как его вы развернёте,

Моментально вы поймёте,

Сладкий, хрупок и не прочный,

Бывает горький и молочный,

Во рту он тает быстро очень,

Отведать его каждый рад,

Что это, дети? *(Шоколад)*

Основная часть.

В- Итак, перед нами стоит первая проблема - «Что такое шоколад?

И откуда он к нам пришел?»

В - Ребята, вы любите шоколад? *(Да)* - Я тоже очень люблю его. А что такое шоколад?

*(Ответы детей).*

С латинского языка слово «шоколад» переводится как «пища богов». Шоколад - любимое лакомство детей и взрослых. А вы знаете, из чего делают шоколад?

В - Ребята, шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки - какао-бобы. Когда плоды какао созревают и становятся темно-коричневого цвета, их срезают. А бобы какао - перемалывают в мелкий коричневый порошок - какао. А шоколад делают так. В какао - масло, которое получают из плодов какао, наливают молоко или сливки, сыплют какао - порошок, сахар, ваниль, орехи, изюм (*в зависимости от сорта шоколада*) и все перемешивают. Полученную массу разливают в формы и охлаждают, так получают аппетитно пахнущие плитки шоколада.

В - Ребята, а в нашей стране растут деревья какао? А почему они у нас не растут?

(*Ответы детей*).

В - Правильно, в нашей стране очень холодно? А деревья какао боятся холода, снега и растут там, где нет зимы. А как вы думаете, если в нашей стране деревья какао не растут, то, тогда где, по-вашему, могут расти эти деревья?

(*Ответы детей*).

В - Родина шоколадного дерева - тропическая Америка, острова Мексиканского залива, где оно растет в тропических лесах.

В - Итак, мы с вами узнали, откуда к нам пришел шоколад и как его производят.

В- О шоколаде можно говорить долго и бесконечно. Ведь в шоколаде находится очень много полезных веществ, которые улучшают наше самочувствие и настроение.

В- А давайте с вами выясним, так ли полезен наш шоколад?

В- Давайте с вами поиграем в игру «*Вред - польза*». А домой я вам раздам анкеты и вы с родителями ответите на вопросы, завтра мы подведем итог анкетирования.

В - Как вы думаете, чем полезен шоколад?

(*Ответы детей*).

1. -Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия.

2. - Шоколад - источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом.

Д - В шоколаде есть вещества, которые укрепляют зубную эмаль. Для зубов полезен горький чёрный шоколад.

Д - В шоколаде содержатся витамины А, В1, В2, железо, фосфор, калий, кальций. Эти витамины очень важны для растущего организма ребенка.

В - Правильно, ребята, шоколад также полезен для сердца и сосудов. А когда необходимо быстро восстановить силы, то шоколад поможет этому, т. к. содержит углеводы.

В - Шоколад способствует повышению иммунитета. Шоколад не только лакомство, но и прекрасный лекарь. При эпидемиях гриппа и ОРВИ можно смазывать слизистую носа маслом какао, которое защитит от попадания инфекции. При бронхите, как отхаркивающее средство, принимать половину чайной ложки масла какао на 1 стакан горячего молока.

- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память, что очень важно для занятий в школе.

В - Ребята, а всегда ли шоколад полезен?

- Чем может навредить шоколад человеку?

*(Ответы детей).*

Д - Шоколад - виновник лишнего веса и причина болезни зубов.

Д - Шоколад может вызвать аллергию.

В - Правильно, ребята!

- Шоколад обладает возбуждающим действием. Его не следует есть много на ночь *(особенно детям, т. к. он может вызвать бессонницу)*.

Итак, какие можно сделать выводы:

В - Шоколад не может быть вредным в ограниченном количестве!

В - Для нормального развития детям после 5 лет необходимо употреблять по 2-3 маленьких кусочков в день.

После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!

Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем.

В- Ребята я вам предлагаю провести опыты.

Опыт 1. Свойства какао.

В - Давайте подойдем к столу.

В - Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад готовят из какао бобов. Какао бобы перемалывают, и получают какао порошок.

В- Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета?

Д - *(Ответы детей)*

Д - Коричневого, шоколадного.

В - А какой вкус имеет какао? Быть может кислое? Или сладкое? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать?

*(Ответы детей).*

В- Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (*Горький*)

В - Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

Ребята, вы все так считаете?

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.*)

В- Итак, к какому выводу мы пришли: наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.

Опыт 2. Свойства шоколада.

В - А теперь давайте определим свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются. (*Рассуждения детей*)

В- У нас кусочки воздушного шоколада и тёмного шоколада.

А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?

(*Ответы детей*).

Вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он - хрупкий.

- Ребята, интересно, а что будет с шоколадом, если его нагреть? Давайте проверим.

- Так что же произошло с шоколадом? (*Он растаял, растопился*). Какой делаем вывод?

Вывод: Мы пришли к еще одному выводу, что наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять.

- Ребята, так почему же шоколад пачкает руки?

- Итак, что мы узнали? Шоколад бывает разный на вкус. Шоколад может быть в жидкой форме и в твердой. Шоколад может ломаться. В воде не тонет только воздушный шоколад. В горячей воде шоколад растворяется.

- В- Ребята, вы много узнали о шоколаде. И я вам предлагаю побыть маленькими волшебниками, мастерами шоколатье! Ребята, а вы знаете, как такие шоколатье? Так называется профессия человека, который занимается изготовлением шоколада. Скажите, пожалуйста, чем же занимается шоколадье?

- Я приглашаю вас на шоколадную фабрику.

Физминутка:

Мы шагаем, мы шагаем

Все на фабрику идём,

Ноги выше поднимаем

И ничуть не устаём

Будем делать шоколад  
Шоколаду каждый рад!

Пройдите в наш кондитерский цех.

Самостоятельная работа.

В - Ребята обратите внимание, какие ингредиенты у нас на столе?

Д - Перечисляют: (какао, сгущённое молоко, масло, ванилин). Дети называют свой продукт и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом сгущенное молоко, потом масло и ванилин. Эти продукты взбиваются миксером.

В - Как вы думаете, кто должен работать электрическим миксером?  
Почему?

(Ответы детей).

- Что у нас получилось? (шоколад)

- А можем ли мы придать форму нашему шоколаду? Если да, то, как это можно сделать? (вылить в разные формочки).

Дети под руководством воспитателя разливают шоколадную массу в формочки.

- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?

Д - (Ответы детей).

Формочки с шоколадом ставят в прохладное место.

В - Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада. (Дети перечисляют продукты).

В - Ребята, каждый шоколад имеет своё название. Давайте и мы дадим нашему шоколаду своё «имя». (Предложения детей).

Итог деятельности:

- Что же нового вы узнали о шоколаде? Что вам понравилось больше всего?

- Молодцы, ребята! Вы настоящие мастера шоколадье.

Придумал кто его - тому спасибо!

Он выглядит и аппетитно и красиво,

И пахнет ароматнее всего -

Вкуснее нет на свете ничего!

Подать прилив энергии, заряд -

Такой вот всемогущий шоколад!

В - Ребята, один мудрец сказал:

То, что я услышал, я забыл.

То, что я увидел, я запомню.

То, что я сделал, я знаю.

Подумайте над этими мудрыми словами. До встречи!