**Сценарный план непосредственно организованной деятельности в старшей группе**

**Тема: "Как изготовить шоколад"**

**Логачева Елена Геннадьевна.**

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

**Задачи образовательные:**

Образовательные задачи:

Расширять и обобщать представления детей о шоколаде, его свойствах. Развивать умение читать схемы. Познакомить детей с новой профессией шоколадье.

**Развивающие:**

-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;

**Воспитательные:**

- Воспитывать доброжелательность и корректность к собеседникам.

**Планируемые результаты:** дети заинтересованно слушают, решают проблемные ситуации, самостоятельно выдвигают предположения, активно проводят опыты, проявляют самостоятельность и инициативность при работе

**Формы** **организации:** фронтальная, индивидуальная, групповая.

**Характер взаимодействия:** взрослый- ребенок; ребенок- ребенок.

**Форма занятия:**нестандартна, интересна, снимает утомляемость, перенапряжение воспитанников за счет переключения на разнообразные виды деятельности, у детей повышается познавательный интерес, развивается творческий потенциал

**Образовательная область:**познавательное развитие.

**Основная деятельность:** познавательно-исследовательская.

**Форма работы с детьми:** решение проблемных задач.

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

**Предметно практическая среда:**

кусочки разных видов шоколада, стаканы с водой, проектор, схемы, миксер, продукты для приготовления шоколада, формочки, картинки дерево какао и плодов какао, клеенки, салфетки, клей.".

**Словарь:**шоколадье, какао боб, какао дерево.

**Виды** **детской** **деятельности:** игровая, коммуникативная, познавательно- исследовательская, продуктивная, трудовая.

**Содержание организованной совместной деятельности с детьми.**

**1.Мотивационный этап**

Звучит звонок мобильного телефона « Вам пришло голосовое сообщение»

- Воспитатель: Дети прослушаем сообщение?

Сообщение(звучит голос Бабы- яги): Здравствуйте ребятишки! Что праздник у вас скоро. Подарочки ждете! Шоколадки, конфетки. А вот мне никто, и никогда ни дарил шоколадочки. Вот если вы мне не подарите шоколадку, то я у вас во всем городе во всех магазинах заколдую ваши шоколадки.

-Воспитатель: Как нам помочь Бабе Яге? Где взять шоколадки?

Д/и « Мяч по кругу»

-Воспитатель: А как мы можем сами сделать шоколадки? Как вы думаете из чего делают шоколад?

-Рассказ воспитателя: Шоколад получается из плодов дерева, которое называют дерево-какао(шоколадное). На этом дереве растут большие плоды, которые называются плоды какао.

Они похожи на лимоны. Эти деревья растут в тропической Америки.

**2. Практический**

Ребята какао какое на вкус? Попробуйте какао.

Какое оно? ( Горькое). А хотите проверить какой на вкус шоколад?

Проходите за наши столы мы с вами будем исследовать шоколад

Опыт 1

Возьмите два разных кусочка шоколада(черного и воздушного). Как вы думаете какой кусочек шоколада вкуснее? Почему? А теперь попробуйте воздушный шоколад. Какой он? Попробуйтечерный шоколад. Какой он на вкус? Шоколад одинаковый по вкусу? Чем отличается? Как вы думаете, почему у шоколада разный вкус?

Вывод: Чем больше какао- порошка, тем шоколад горче

Опыт2: Как вы думаете вы сможете разломать кусочки шоколада? Возьмите кусочки черного и воздушного шоколада и попробуйте разломать. Какой кусочек лучше ломается? Почему?

Вывод. Шоколад ломается, он хрупкий

Опыт 3: Как выдумаете шоколад утонет в воде? Какой шоколад будет лучше тонуть черный или воздушный? Почему?

Возьмите стакан с водой. Положите кусочки шоколада, что произошло? Почему? Почему один кусочек всплыл, а другой нет?

Вывод: В воздушном шоколаде имеется воздух, который при контакте с водой поднимается вверх его. А плотный шоколад тонет.

Опыт 4: Как вы думаете, если мы нагреем шоколад, что с ним произойдет?

Возьмите два кусочка шоколада и подержите в кулачке, что у вас получилось?

Вывод. Шоколад растаял, он может быть жидким и твердым

Воспитатель. Ребята в Америке есть специальные шоколадные карандаши ими рисуют. Попробуйте нарисовать на листочках.

Воспитатель. Как вы думаете, кто делает шоколад и где?

Шоколадных дел мастера называют шоколадье и у них есть специальные цеха, фабрики

Просмотр мультика – видеоролика-изготовление шоколада

Воспитатель. Из чего делали шоколад?

Посмотрите Дракоша передал нам схему, чтобы мы сделали шоколад для Бабы-яги. Хотите стать шоколадье?

http://globuss24.ru/web/userfiles/image/doc/hello_html_1a44de25.png

Посмотрите на схему какие продукты нам понадобятся? Кладем продукты в миксер, придерживаясь схемы.

Закрепление техники безопасности. Кто должен работать с электрическими приборами? Как?

Ребята, а можно есть много шоколада? Почему

Д/игра" Кто быстрее"

Мы сейчас изготовим шоколад, какой он будет?

Можем мы придать форму шоколаду? Как?

Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?

Почему он в холодильнике застынет?

Мы сегодня с вами впервые создали шоколад. Как бы вы его назвали:

**3. Результативный**

Д/игра«Имя шоколада.»

Вы ребята настоящие мастера Шоколадье. Для Бабы- ягимы изготовили шоколад, мы его отправим посылкой, но чтобы у нее было много шоколада давайте сделаем для Бабы-яги много схем приготовления шоколада

Пальчиковая гимнастика:Если взять сгущенки банку

И какао ложек пять

Масло пачку мы положим

И немножечко орехов

Земляничный мармелад

Вафельной добавим крошки

Хорошо все размешаем

От такого шоколада вас потом не оторвать

Изготовление схемы изготовления шоколада (самостоятельно)

Сбор посылки. Ребята мы помогли Бабе –яге?