



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка- детский сад “Туллукчаан”
г. Виллойск Виллойского улуса (района)

Технологическая карта НОД

"Шоколадный мир"

Выполнила: Корякина Наталия Эдуардовна,
Воспитатель с высшей категории
МБДОУ ЦРР – детский сад «Туллукчаан»
Категория - высшая

Виллойск, 2017

1. Информационная часть

Тема: "Шоколадный мир"

Группа: подготовительная

Образовательные области: социально -коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, физическое развитие

Цель: Расширение экологических знаний детей путем знакомства с видами деревьев, дающих питательные плоды шоколада.

Образовательные:

Расширить и обобщить знания детей о шоколаде, его свойствах. Упражнять в чтении схем и приемов приготовления жидкого шоколада.

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; быть доброжелательным и корректным собеседником. Активация словаря: какао бобы, какао дерево, виды шоколад

Воспитательные:

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 приёмы: словесные, наглядные, проблемно-поисковый эксперимент, наблюдения.

Предварительная работа: знакомство с историей возникновения шоколада, дидактические игры

Материал и оборудование: фартуки для детей, колпаки, ноутбук, фотографии с изображением последовательной цепочки происхождения шоколада, молоко для каждого в стаканчике, какао порошок, блюдца, салфетки, стаканы, шоколад, одноразовые тарелки, одноразовые ложки, ингредиенты для приготовления шоколада - сгущенное молоко, какао порошок

2. Содержательная часть

Этапы	Задачи	Формы организаци и совместной деятельности и педагога и детей	Средства, которые использует педагог	Содержание совместной деятельности на каждом этапе		Интеграция образовательных областей	Результат
				ПЕДАГОГ	ДЕТИ		
Организационный этап	Организация направленного внимания	Дети под музыку заходят в зал парами. Приветствие воспитателя. Воспитатель загадывает загадки	Проектор, экран	<p>Здравствуйте, ребята! Меня зовут Наталия Эдуардовна. Я воспитатель детского сада «Туллукчаан», работаю с такими же ребятами, как и вы.</p> <p>- А о чем мы сегодня будем говорить, вы скажите сами после того, как мы поиграем. Будьте внимательны, какой предмет будет называться в каждой игре, о том мы сегодня и поговорим.</p> <p><i>Игра «Бывает, не бывает»</i> Кошка варит кашу. Перчатки вяжут из шоколада. Бабочка села на цветок.</p> <p><i>Игра «Как это можно использовать»</i> Карандаш. Шоколад. Шапка.</p> <p>Игра «Узнай по описанию» Цель: развивать воображение, творческое мышление, комбинаторные способности.</p> <p>Расчерчен на квадратики, Завёрнут в серебро,</p>	<p>Знакомство, приветствие детей</p> <p> </p> <p>Дети внимательно слушают</p> <p> </p> <p>Дети по описанию отгадывали загадку</p>	Социально - коммуникативное развитие Речевое развитие Познавательное развитие	Привлечение направленно на внимание отгадывания темы занятия

				<p>Как его вы развернёте, Моментально вы поймёте, Сладкий, хрупкий и не прочный, Бывает горький и молочный, Во рту он тает быстро очень, Отведать его каждый рад, Что это дети?</p> <p>Итак, какое слово повторялось в этих играх ? Правильно, о нем мы сегодня и поговорим</p>	Шоколад		
Основной этап	<p>Развивать стремление к поисково-познавательной деятельности в моделируемых ситуациях;</p> <p>Развивать мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать,</p>	<p>Рассматривание слайдов на тему "Шоколадный мир"</p>	<p>Проектор, экран,</p> <p>Слайд по фотографиям.</p>	<p>- Итак, «Что такое шоколад? И откуда он к нам пришел? »</p> <p>Рассказ с использованием слайдов презентации.</p> <p>- Ребята, вы любите шоколад? – Я тоже очень люблю его. В далекие времена считали, что шоколад - это «пища богов». Шоколад любимое лакомство детей и взрослых. (Слайд 2)</p> <p>Впервые в Европу шоколад привез путешественник Эрнандо Кортес. Вначале это лакомство никому не понравилось, потому что его готовили без сахара и он был горьким (Слайд 3)</p> <p>Один французский повар догадался добавить сахар к горькому какао: и шоколад тут же все полюбили</p>	<p>Дети дают описательные ответы вкусовых качеств шоколада</p> <p>Да</p> <p>Дети с вниманием слушают</p> <p>Просматривание и обсуждение слайдов</p>	<p>Социально - коммуникативное развитие</p> <p>Познавательное развитие</p> <p>Физическое развитие</p> <p>Речевое развитие</p>	<p>Сформированность представления о свойствах шоколада</p> <p>Любознательность и активность.</p> <p>Воспроизведение информации, необходимой для успешного усвоения.</p>

<p>делать выводы; развивать речь детей через привитие навыков составления проблемных вопросов; формирование умения вести диалог с воспитателем, со сверстниками; быть доброжелательным и коррективным собеседником. Активация словаря: какао бобы,</p>				<p>(Слайд 4) - Шоколад получается из плодов дерева, которое называется дерево какао. Дерево какао выглядит вот так (Слайд 5). - Шоколад боится холода, снега и растет там, где нет зимы. Деревья какао растут в жарких странах (Слайд 7). Так выглядят цветы на шоколадном дереве, они растут не на ветках как у обычных деревьев, а прямо на стволе (Слайд 7). Ствол Шоколадного дерева полностью покрыт плодами – время сбора урожая (Слайд 8). Плоды какао похожи на лимоны, а внутри у плодов есть семечки – какао-бобы (Слайд 10). Вот в таких мешках в нашу страну, на фабрики, попадает какао бобы (Слайд 11) Высушенные какао – бобы обжаривают, они приобретают вкус и аромат. (Слайд 13) А то, что осталось размельчают на фабрике в мелкий коричневый порошок под названием «какао». (Слайд 14) Верно, мы с вами узнали, откуда к нам пришел шоколад .</p>	<p>по теме</p>		
--	--	--	--	--	----------------	--	--

	<p>какао дерево, виды шоколад</p>	<p>Физ. минутка.</p>		<p>(Слайд 15) - Шоколад поднимает настроение, его аромат вызывает чувство наслаждения и удовольствия. (слайд 16) - Шоколад – источник энергии, в нём содержатся калий и магний, которые необходимы для работы мышц. Поэтому шоколад полезен детям, а также тем, кто занимается спортом</p> <p>- Каждый раз, съедая 2-3 маленьких шоколадных кусочка, вы можете сохранить хорошую память и ясность ума, что очень важно для будущей учебы в школе</p> <p>-Если не чистить зубы после шоколада, может появиться кариес (слайд 26) Правильно, но чтобы это узнать – нам нужно изучить его свойства, провести исследования. Но, сначала, мы немного отдохнем!</p> <p>Физкультминутка</p> <p>Раз, два, три, четыре, пять, все умеем мы считать.</p> <p>Отдыхать умеем тоже, руки за спину положим,</p>	<p>Дети с интересом воспринимают информацию</p> <p>Знание детей о гигиенических навыков - чистка полости рта</p> <p>Выполнение упражнений по тексту</p>		<p>Снятие напряжения, эмоциональная и физическая разрядка.</p>
--	---	--------------------------	--	---	---	--	--

		<p>Какао, ложка, молоко, тарелка</p>	<p>Голову поднимем выше и легко, легко подышим</p> <p>1 экспериментальная часть</p> <p>Опыт 1. Свойства какао.</p> <p>- Ребята, мы с вами выяснили, что шоколад образуется из какао бобов. Какао бобы перемалывают, и получают какао порошок.</p> <p>- Посмотрите на наш какао порошок, какого он цвета?</p> <p>- А какой вкус имеет какао? Как определить? Что нужно сделать?</p> <p>- Правильно, нужно попробовать его на вкус. Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус.</p> <p>Какой вкус имеет какао? Так считают все наши коллеги? Или, быть может, кто-то считает иначе?</p> <p>- Совершенно верно, какао имеет горький вкус.</p> <p>- А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в молоко. Что произойдет с какао и молоком?</p> <p>- Итак, к какому выводу мы пришли: наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в жидкости.</p> <p>Опыт 2. Свойства шоколада.</p> <p>- А теперь давайте определим</p>	<p>коричневого, шоколадного</p> <p>нужно его попробовать, вкус у какао</p> <p>горький</p> <p>какао растворится в молоке, молоко примет цвет какао</p>		<p>Сформированн ость элементарных навыков</p>
--	--	--	--	---	--	---

		<p>Шоколад белый воздушный, шоколад черный</p>		<p>свойства шоколада. Перед вами два вида шоколада. Рассмотрите их внимательно и расскажите, чем они отличаются.</p> <p>- У нас кусочки воздушного шоколада и черного шоколада. А теперь возьмите кусочек шоколада и разломите его на части. Скажите, у вас получилось разломить шоколад? Так каким же свойством обладает шоколад?</p> <p>Вывод: Шоколад твердый, имеет свойство ломаться, он – хрупкий.</p> <p>- А теперь определите свойства шоколада на вкус. Возьмите кусочек воздушного шоколада и попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет шоколад?</p> <p>- А теперь черный шоколад, какой на вкус?</p> <p>- Шоколад одинаковый по вкусу или отличается друг от друга?</p> <p>- Ребята, а как вы думаете, почему у шоколада разный вкус?</p> <p>- Ребята, чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.</p> <p>- А теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом?</p> <p>- А теперь положите кусочек от воздушного шоколада. Что</p>	<p>Рассуждения детей</p> <p>вкусный, сладкий</p> <p>горький, горьковато-сладкий</p> <p>Рассуждения детей</p> <p>шоколад утонул</p> <p>шоколад всплыл на поверхность</p>		
--	--	--	--	---	---	--	--

			<p>Проектор, экран,</p>	<p>произошло с шоколадом?</p> <p>- Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет.</p> <p>- 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?</p> <p>Вывод: Он может тонуть, если он плотный в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух.</p> <p>Вывод: Мы пришли к еще одному выводу, что наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять, плавится.</p> <p>Игра: «Я начну, а вы закончите». А сейчас вспомним, какие названия шоколадок вы знаете, я начинаю, а вы заканчиваете. (слайд 10)</p> <p>Я лукавить не привык, Обожаю я ...</p> <p>Будешь сильным ты, как барс, Если съешь батончик ...</p>	<p>ответы детей</p> <p>Дети с интересом включатся в словесную игру</p> <p>«Пикник»</p> <p>«Марс»</p> <p>«Аленка»</p>	<p>Дети в рифму подбирают ответы на загадки</p>
--	--	--	-----------------------------	---	--	---

			<p>Очень вкусная девчонка – Шоколадная ...</p> <p>Если ты устал и скис, Съешь двойной хрустящий ...</p> <p>Обожает мистер Кикерс Есть батончик сладкий ...</p> <p>Сразу станет веселей, Если съешь ты ...</p> <p>В городах и на селе Дети кушают ...</p> <p>Изображен ие слова в схематичн ом порядке</p> <p>Дидактическая игра «Прочитай слово»</p> <p>Цель: развивать мышление, воображение, речь, интеллектуальные способности детей. Формировать навыки написания букв в нужную клеточку.</p> <ul style="list-style-type: none"> - воспитывать интерес и желание самостоятельно разгадать ответ. - воспитывать желание доводить начатое дело до конца. <p>2 экспериментальная часть: Каждый ребенок берет тарелочку с названным продуктом и аккуратно выкладывает в общую чашу: сначала какао, потом гущенное молоко, потом</p>	<p>«Твикс»</p> <p>«Сникерс»</p> <p>«Милки Вей»</p> <p>«Нестле»</p> <p>Дети отгадывали знакомые буквы и по стрелке произносили слова шоколад, какао</p> <p>Дети обонянием ощутили запах ванилина. Увидели цвет и упаковку</p>		<p>Дети по очередности подбирают буквы созданию слова</p>
--	--	--	---	--	--	---

				<p>ванилин. Эти продукты взбиваются ложкой.</p> <p>- А теперь я предлагаю попробовать, что за вкус имеет наш полученный продукт?</p> <p>- Значит, что мы с вами получили?</p> <p>- А можем ли мы придать форму нашему шоколаду?</p> <p>Если да, то, как это можно сделать?</p> <p>- Что нам необходимо сделать, чтобы наш жидкий шоколад застыл?</p> <p>Воспитатель разливает шоколадную массу в формочки и предлагает поставить формочки в прохладное место, чтобы шоколад быстрее затвердел.</p>	<p>шоколадный шоколад</p> <p>вылить в разные формочки</p>		
Заключительный этап	<p>Подведение итогов НОД, обобщение полученных ребенком знаний, умений и навыков.</p>	<p>Подведение итогов НОД.</p>		<p>- Итак, сегодня вы впервые создали свой рецепт приготовления шоколада.</p> <p>- Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада.</p> <p>- О чем мы с вами поговорили?</p> <p>- Из чего делают шоколад?</p> <p>- Где растет дерево какао?</p> <p>- Из чего и как получается какао порошок?</p> <p>- Шоколадки бывают какие?</p>	<p>Дети перечисляют использованные продукты</p>	<p>Социально - коммуникативное развитие</p> <p>Речевое развитие</p> <p>Познавательное развитие</p>	<p>Сформированность представления о какао шоколаде</p>