

## Конструкт НОД в старшей группе «Шоколадные эксперименты»

**Педагог:** Хайбуллина Мадина Маратовна, воспитатель МКДОУ «Детский сад № 11»

**Возрастная категория:** 5-6 лет.

**Цель:** развитие познавательной активности детей старшего дошкольного возраста посредством экспериментирования.

### **Задачи:**

1. Развивать любознательность, познавательную активность детей.
2. Формировать умение анализировать, обобщать.
3. Закреплять знания детей о шоколаде; расширить знания о приносимой пользе и вреде.
4. Воспитывать умение работать в коллективе.
5. Воспитывать доброжелательное отношение детей друг к другу, самостоятельность.

**Методические приемы:** словесные, наглядные, проблемно – поисковый, эксперимент, наблюдения, вопросы на активизацию знаний, подведение итога.

**Технология:** экспериментирования (деятельность способствующая развитию таких качеств личности как самостоятельность, целеустремлённость, ответственность, инициативность, настойчивость, толерантность).

**Тип деятельности:** познавательно - исследовательская

Предварительная работа: знакомство с историей возникновения шоколада, создание коллекции оберток от шоколадных конфет и шоколада, продуктивная деятельность – альбом с аппликацией «Фантазии из фантиков», просмотр мультфильма "Сладкая сказка", просмотр презентации «Что такое шоколад», создание родителями детей альбома «Сладкие стихи», «Шоколадные рецепты».

### **Предполагаемый результат:**

1. Осознанные, усвоенные понятия, сформированные представления, закономерности.
2. Владение способами познавательной деятельности.
3. Способность самостоятельно действовать, решать задачи, адекватные возрасту.
4. Проявление любознательности и активности.
5. Дети научатся проявлять инициативу, договариваться и работать в команде.

**Материалы и оборудование:** фартуки и головные уборы для детей, проектор, ноутбук, молоко в стаканчике, какао - порошок, блюда, салфетки, плитки шоколада (горький, молочный, воздушный, минеральная вода, подносы, спички, посуда для нагревания, свеча, 1б. сгущенного молока, 1п. какао, 1п. масла, наборы посуды и последовательность приготовления шоколадной колбасы.

1. Этап деятельности (алгоритм) (заполняется таблица)
2. Действия, деятельность педагога
3. Действия, деятельность детей, выполнение которых приведет к достижению запланированных результатов
4. Планируемый результат (продукт деятельности, компетентности, качества, целевые ориентиры)

### Структура педагогического мероприятия

| Этап   | Деятельность педагога  | Деятельность детей  | Методы и формы работы с детьми  |
|--|--|---|---|
| <p><b>Вводно-организационный</b><br/>обеспечение интереса к содержанию образовательной деятельности</p>  | <p>Воспитатель заносит в группу поделку, сделанную одним из детей на конкурс (устроенный в группе).<br/>Обращает внимание детей на материал, из которого сделана поделка. (Поделка сделана из шоколадных конфет.) <i>Педагог задает вопросы, стимулирующие процесс мышления.</i><br/>- А почему вы сделали поделку из конфет? -<br/>- Ребята, а какие вы любите сладости?<br/>Педагог привлекает к рассуждению детей.<br/>Слайд (виды сладостей).<br/>Педагог использует наглядные и информационные средства.<br/>Ребята, а давайте с вами вспомним, что же мы с вами знаем о шоколаде?<br/>Показ слайдов.</p> | <p>Дети активно вступают в диалог, сосредотачивают внимание, проявляют эмоциональную заинтересованность.<br/>Обсуждение по слайду.<br/>Активно взаимодействует со сверстниками и взрослым, проявляя психологическую готовность к предстоящей деятельности.<br/>Высказывают свою точку зрения<br/>Дети проявляют любознательность, учатся выражать свои мысли.</p> | <p>- создание проблемной ситуации;<br/>- обсуждение предстоящей деятельности.</p>   |
| <p><b>Основной</b><br/>- актуализация и расширение имеющихся у детей представлений по теме;<br/>- вовлечение детей в совместную деятельность;<br/>- практическая работа;<br/>- установление правил выполнения работы, временной промежуток ее выполнения</p> | <p>Педагог способствует тому, чтобы дети самостоятельно разрешали возникающие проблемы.<br/>- Ребята, предлагаю вам стать учеными и в нашей небольшой лаборатории провести исследования и узнать о свойствах шоколада.<br/>Слайд (лаборатория)<br/>Опыты с шоколадом.<br/>- Итак, ребята, вы научились определять шоколад по вкусу, цвету. Какой мы сделаем вывод?<br/>- Молодцы, ребята! Теперь вы как настоящие</p>  | <p>- отвечают на вопросы;<br/>- рассуждают;<br/>- экспериментируют<br/><br/>Участвуют в обсуждении, экспериментах.<br/>Отвечают на вопросы.<br/>Составляют связные высказывания, делают выводы (с помощью воспитателя).</p>   | <p>- актуализация имеющихся у детей знаний о профессиях;<br/><br/>- обращение к личному опыту ребенка;<br/><br/>- использование ИКТ;<br/>- игровое модерирование;</p> |



|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
|   | <p>В завершении воспитатель предлагает поставить в прохладное место, чтобы шоколадная колбаса быстрее затвердела.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Итак, сегодня вы самостоятельно приготовили шоколадную колбаску.</li> </ul> <p>Педагог осуществляет контроль, оказывает помощь.</p>  | <p>В процессе деятельности дети обсуждают, кто будет ломать, крошить печенье, добавлять ингредиенты и перемешивать полученную массу.</p>                         |  |
| <p><b>Заключительный</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рефлексия;</li> <li>- формирование элементарных навыков самоконтроля в соответствии с поставленными задачами</li> </ul> | <p><i>Педагог предоставляет возможность обсудить, найти конструктивное решение.</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ребята, назовите, какие продукты мы использовали для приготовления шоколада?</li> <li>- Что же нового вы узнали о шоколаде?</li> <li>- Что вам понравилось больше всего?</li> <li>- Скажите мне, пожалуйста шоколад вреден или полезен?</li> </ul> <p>Показ слайдов (польза, вред)</p> <p>Выводы:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Шоколад не может быть вредным в ограниченном количестве!</li> <li>- Самый полезный – это горький шоколад.</li> <li>- Для нормального развития детям после 5 лет необходимо употреблять по 2-3 шоколадных маленьких плитки в день.</li> <li>- После употребления любых сладостей необходимо чистить зубы!</li> <li>- Есть шоколад лучше всего после завтрака, обеда или полдника с молоком или чаем. (слайд)</li> <li>- Пока мы с вами обсуждали пользу и вред шоколада, наша шоколадная колбаска уже</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассуждения;</li> <li>- ответы на вопросы педагога;</li> <li>- пробование собственного продукта деятельности</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка действий детей;</li> <li>- подведение итогов деятельности</li> </ul> |

|  |   |  |  |
|--|---|--|--|
|  | <p>готова. Предлагаю вам попробовать наше творение и угостить наших гостей.</p> <p>- А давайте на Новый год для наших родителей мы с вами приготовим шоколадные конфетки, рецепт которых мы найдем в нашем альбоме «Шоколадные рецепты».</p> <p>Слайд (спасибо)</p> <p>Воспитатель дарит детям эмблемы – юный кондитер.</p> |  |  |
|--|---|--|--|

