

Образовательная ситуация «Каким бывает шоколад» для детей 6-7 лет

Составитель:

Громина Надежда Николаевна,
воспитатель МАДОУ «Детский сад №12»
г.Усинск, Республика Коми



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

А сейчас давайте из картинок, что лежат на нашем столе сделаем небольшой буклетик, в котором расскажем о том, что мы сегодня узнали о шоколаде (на листе картона дети приклеивают картинки, с изображением свойств шоколада). Наш буклетик готов.

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.