

# ШОКОЛАДНЫЙ МИР



Восп-ль: ЗУБАИРОВА И.В  
УЧ. ДОГОВЕД, КУЗНЕЦОВА И.В  
2020г

## Проект « Шоколадный мир» в подготовительной группе. № 12

### **Актуальность:**

Почти все дети любят шоколад. Но вот откуда он берется, мало кто может ответить. Многие дети думают, что шоколад мамы покупают в магазине или он растет на деревьях.

Наш проект направлен на расширение знаний детей о шоколаде, появление интереса к профессии кондитер, развитие навыков приготовления сладостей своими руками, получение детьми удовольствия от своего творчества.

Перед началом работы была проведена беседа с детьми и родителями. И был сделан вывод: что шоколад – любимое лакомство детей и взрослых, но сведений о нем они знают мало. Многие дети не знают, откуда берется шоколад, они считают, что его приносят взрослые из магазина. А взрослые не знакомы с такой профессией, как шоколадье. Мнение детей и взрослых о пользе и вреде шоколада разделились. Взрослые считают, что шоколад скорее вреден для здоровья: можно поправиться, вызывает кариес, диатез и многое другое.

Считаем, что эта тема актуальна, ведь в современном мире изделий из шоколада очень много. Поэтому проследить его историю – это словно совершить увлекательное путешествие в мир шоколада.

### **Цель проекта:**

Расширение и закрепление знаний детей о шоколаде, его пользе для здоровья человека, о многообразии видов шоколада и его начинок. Дать детям представление о том, как шоколад попадает к нам на стол; сформировать навык правильного питания, о гигиенических процедурах полости рта после еды.

## **Задачи:**

1. Ознакомить детей с историей возникновения шоколада.
2. Рассмотреть цепочку происхождения шоколада и узнать о процессе его приготовления.
3. Познакомить с разными видами шоколада и изучить его свойства.
4. Сформировать представление о пользе и вреде шоколада.
5. Воспитывать чувство уважения к труду людей и дать представление о профессиях: кондитер, шоколадье.
6. Узнать интересные факты о шоколаде.

## **Ожидаемые результаты:**

### **Образовательные:**

1. Дети узнали много нового о свойствах шоколада, о витаминах, содержащихся в какао и орехах, получили практические навыки по приготовлению напитков и сладостей.
2. Дети умеют классифицировать шоколад по видам.
3. Родители грамотно и творчески относятся к вопросам правильного питания и здорового образа жизни.

### **Воспитательные:**

1. Дети стали более дружелюбными, жизнерадостными, активными.
2. Дети знают о правилах гигиены полости рта.

**Продолжительность проекта:** 2 месяца.

**Участники проекта:** Дети и родители подготовительной группы № 12, воспитатели, учитель-логопед.

**Объект исследования:** шоколад.

**Методы исследования:**

-изучение и анализ научной литературы;

-беседы;

-чтение художественной литературы;

-рассматривание иллюстраций

-наблюдение

-сравнение

-исследование

-обобщение

**Оборудование и материалы:**

-иллюстрации, репродукции, художественная литература.

-для презентации мультимедийная доска.

-дидактические игры.

-инвентарь для опытов и приготовления шоколада в группе.

**Этапы работы:**

**1 этап. Подготовительный.**

-Разработать проект « Мир шоколада».

-Познакомиться с литературой по проекту

- Вызвать у детей интерес к данной теме
- Вовлечь родителей воспитанников в участие проекта.

## **2этап: Информационно- творческий.**

- Обогатить и расширить представление детей о шоколаде.
- объединить детей и родителей общей деятельностью.
- Способствовать развитию свободной творческой личности ребенка.

### **Содержание работы:**

- Создание коллекции оберток от шоколадок и шоколадных конфет.
- Доклады детей по теме « Мир шоколада».
- Представление макета «Семейная шоколадка» (дети , родители)
- рисование «Шоколадная фантазия». Выставка рисунков.
- аппликация «Ваза с конфетами».
- сюжетно-ролевая игра «Магазин сладостей», «Кондитерская фабрика».
- Беседы: «Все о шоколаде», «фабрики Российского шоколада».
- Экскурсия на шоколадную фабрику.
- эксперименты с шоколадом ( в группе)
- Готовим шоколад сами (в группе) с последующей дегустацией.
- Просмотр мультфильма «Сладкая сказка».
- фотовыставка от родителей «Сладкие изделия своими руками».

### **3 этап: Исследовательский.**

Способствовать формированию предпосылок исследовательской деятельности: целенаправленно наблюдать, исследовать.

Исследование разного вида шоколада.

Эксперимент № 1. Ломкость шоколада.

Берем разные плитки шоколада, разламываем на кусочки.

Шоколад хрупкий, легко ломается.

Эксперимент № 2 Взаимодействие с водой.

Дольки шоколада кладем в горячую и холодную воду. В горячей воде плавится, в холодной опускается на дно стакана, пористый шоколад на поверхности остается, т.к в нем есть частички воздуха.

Эксперимент № 3 Растворимость какао порошка.

В теплом молоке порошок растворяется и получается однородный напиток.

Эксперимент № 4 Готовим шоколад сами.

В чаше соединяем сгущенное молоко, какао, сливочное масло, пробиваем блендером или миксером . Дегустируем с кусочками банана.

### **Результативность проекта:**

-Проект способствовал развитию познавательного интереса и любознательности.

-Активизировался словарный запас детей.

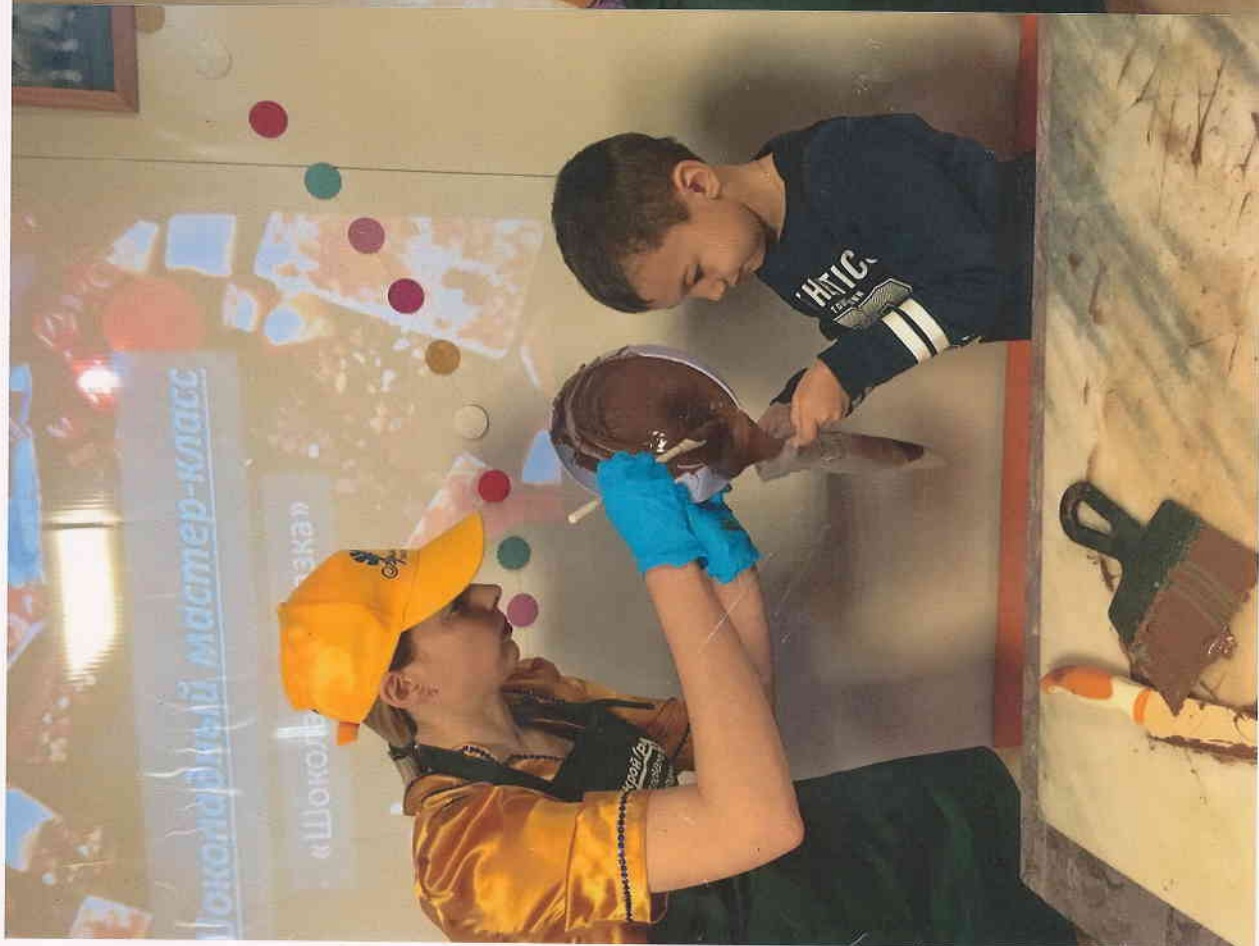
-Дети получили практические навыки необходимые в повседневной жизни.

-В ходе проекта происходило дальнейшее развитие мелкой моторики

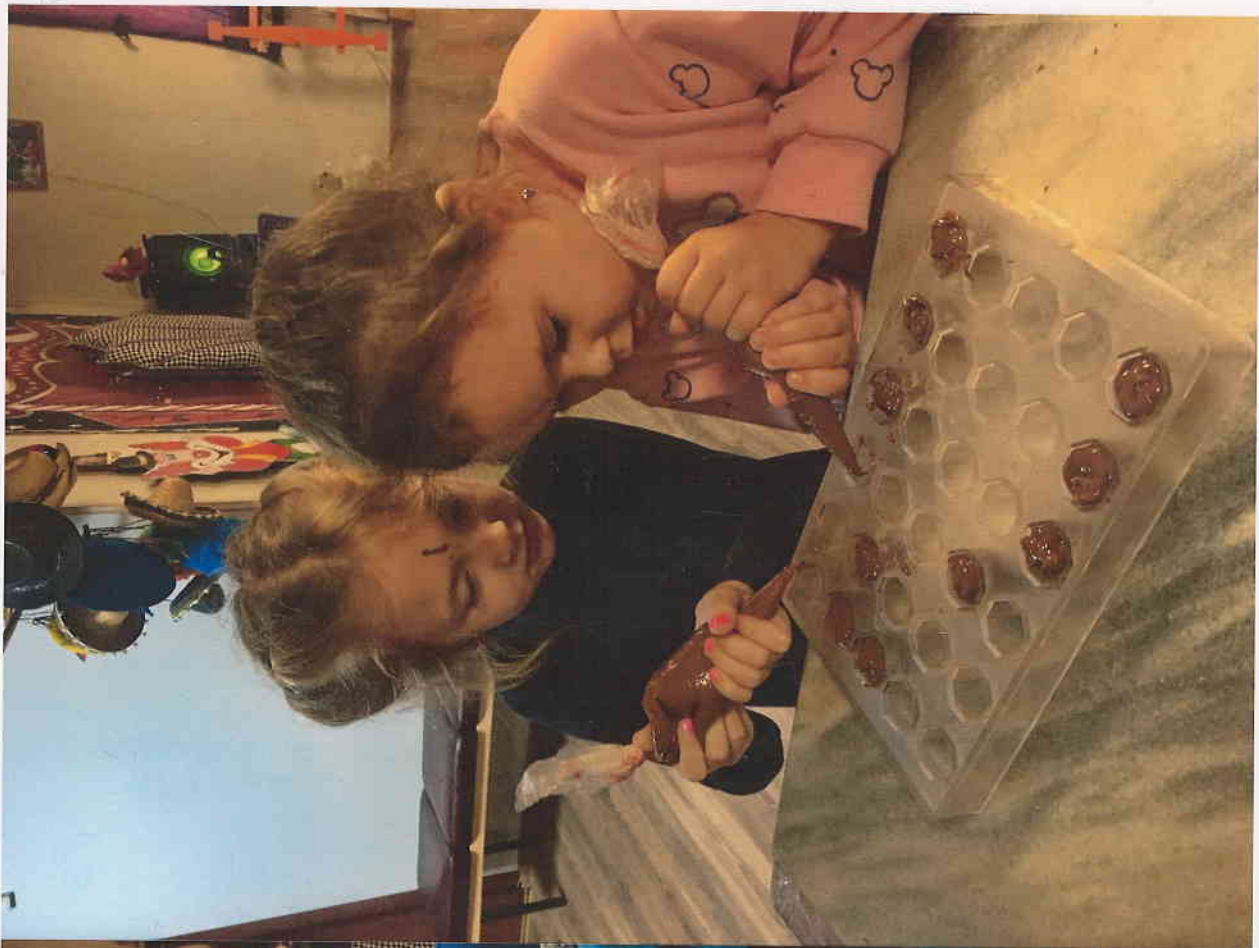
-Проект активизировал совместную деятельность детей и родителей

**ЭКСКУРСИЯ**









**О П Ы Т Ы**

