

НРМ ДОБУ «Центр развития ребёнка – детский сад «Родничок»

Творческий проект

«Секреты шоколада»

Автор работы: Кетова Елена
Адгамовна

Научные руководители: Логненко
Ксения Владимировна
Кетова
Елена Адгамовна

пгт. Пойковский, 2017 год

**Совсем недавно моя дочь подошла ко мне и спросила:
«Мама, а откуда берётся шоколад?». И этот вопрос
послужил нам темой нашей исследовательской
деятельности.**



Актуальность проекта. Шоколад – любимое лакомство детей и взрослых, но они мало знают о нём. Эта тема актуальна ведь в современном мире изделий из шоколада большое множество. Поэтому проследить его историю, узнать о его свойствах - это словно совершить увлекательнейшее путешествие в мир шоколада.

Цель проекта: узнать интересные сведения о шоколаде и его свойствах.

Задачи проекта:

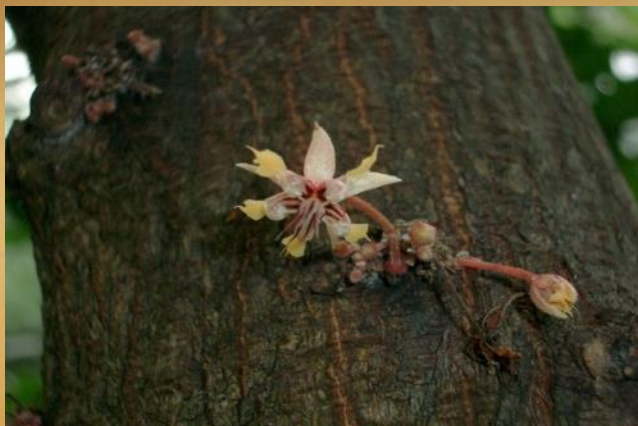
1. Развивать способности к поисковой деятельности.
2. Развивать познавательную активность при ознакомлении с полезными свойствами шоколада.
3. Повышать интерес родителей к совместному участию в мероприятиях детского сада.
4. Приготовить самим шоколад в домашних условиях.

Тип проекта: семейный, исследовательски – творческий.

Продолжительность проекта: краткосрочный.

Объект исследования: шоколад.





Для начала мы собрали информацию по теме исследования, узнали, что шоколад изготавливают из какао-бобов, которые растут на

Посмотрели фильм «Как делают шоколад», как из какао боба получается шоколад



Посмотрели мультфильм «Сладкая



«Советский мультфильм о приключениях игрушек на кондитерской фабрике, снятый в 1970 году. В весёлой и увлекательной форме рассказывает о кондитерском производстве.

Провели несколько опытов в нашей «домашней лаборатории».

- **Опыт №1 «Вкус шоколада».**

Мы взяли кусочек воздушного белого шоколада и попробовали его на вкус. Определили, что он вкусный, сладкий. После взяли черный шоколад (горький, горьковато-сладкий). Сделали вывод, что, шоколад на вкус отличается друг от друга, чем больше в шоколаде какао - порошка, тем он более горький на вкус.



- **Опыт №2 «Тонет – не тонет».** Мы взяли кусочек темного шоколада и положили в стакан с водой (шоколад утонул). После положили кусочек от воздушного шоколада (шоколад всплыл на поверхность). Сделали вывод, что это произошло потому, что в этом шоколаде имеется воздух, который при контакте с водой – поднимается вверх и не тонет.

Вывод: Шоколад может тонуть, если он плотный и в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух.

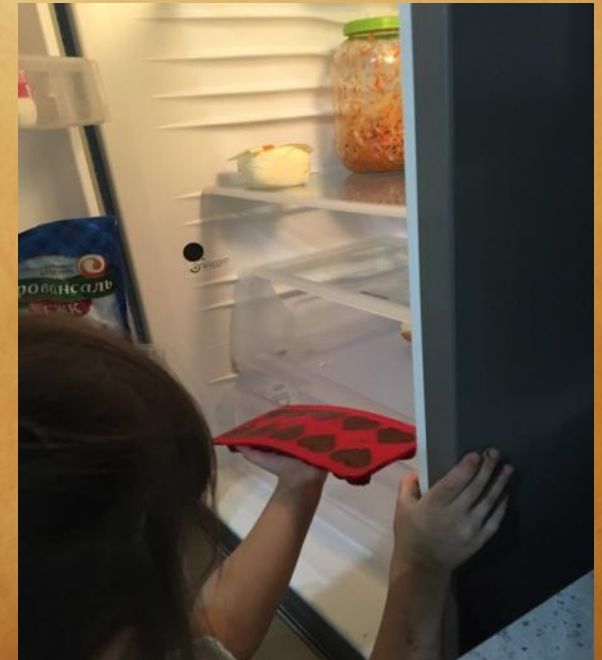


- **Опыт №3 «Горячий шоколад».** Проверили еще одно свойство, мы посмотрели, что будет с шоколадом, если его нагреть. Так что же произошло с шоколадом? (Он растаял, растопился).

Вывод: Наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавиться, превращаясь в темную тягучую смесь.



После проведённых нами опытов мы приготовили свои конфеты под названием «Анютины глазки».



Сделали вывод, что шоколад пластичен и
принимает форму предмета



А ещё мы с Еленой Адгамовной и ребятами

■ собрали коллекцию фантиков от конфет



ВСЕМИРНЫЙ ДЕНЬ ШОКОЛАДА!



ИЮЛЯ

*Отмечается
с 1995 г*

Первый в мире памятник шоколаду в Покрове открыт в июле 2009 – шоколадная фея из бронзы высотой 3 метра, в руке держит маленькую шоколадку.





Шоколадного
настроения!!!