

Проект

« ШОКОЛАДНАЯ ИСТОРИЯ »

Подготовила воспитатель: Шилева С.Г.

МДОУ ЦРР д/сад №18

«Рябинка»

стар.гр № 6 «Улыбка»

г. Южноуральск

2014 г.

ЭТАПЫ ПРОЕКТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

■ 1 ЭТАП ПОДГОТОВТЕЛЬНЫЙ

Проблема – многие дети думают, что шоколад покупает мама в магазине, а как он туда попадает не знают.....

Тип проекта – информационно – исследовательский.

Цель – дать детям представление о том как шоколад попадает к нам на стол; сформировать навык правильного питания.

Задачи:

- Изучить цепочку происхождения шоколада. Познакомить с процессом его приготовления.
- Сформировать представление о шоколаде, его составе, пользе и вреде.
Сформировать представление о труде кондитера.
- Воспитывать в детях чувство уважения к труду людей.

Продолжительность - 2 недели.

Участники – дети старшей группы и их родители, воспитатели группы.

Модель трех вопросов

Что знают?	Что хотят знать?	Что нужно сделать, чтобы узнать?
Шоколад бывает белым, черным, молочным.	Из чего делают шоколад	Узнать в Интернете
Из шоколада делают конфеты, шоколадные плитки и батончики, горячий шоколад.	Как в шоколад попадают наполнители	Посмотреть в компьютере или спросить у мамы
Шоколад нам покупают в магазине	Можно ли сделать шоколад дома	Посмотреть в компьютере
Шоколад вреден для зубов	Полезен или вреден шоколад	Прочитать в энциклопедии, спросить у мамы

2 этап: внедрение

- ❖ Планирование совместной деятельности.
- ❖ Сбор и систематизация информации.
- ❖ Организация предметно-развивающей среды.
- ❖ Поисковая деятельность детей и взрослых.
- ❖ Проведение бесед и дидактических игр.
- ❖ Чтение и обсуждение.
- ❖ Работа с родителями.



Интеграция образовательных областей



Решение проблемной ситуации по образовательным областям

Здоровье

- Беседа о пользе и вреде шоколада для организма человека
- Воспитание вкуса (какие сладости и какой шоколад лучше есть)

Физическая культура

- Физкультурное занятие «В гости Карлсон прилетай!»
- физ. минутка «Любят все и стар и млад наш российский шоколад!»

Социализация

- Сюжетно-ролевые игры: «Кондитерская фабрика», «Магазин», «Тайны сладкого двора».

Труд

- Беседа о труде кондитера и шоколаде.
- Изготовление шоколадных тортов и конфет из пластилина и солёного теста для сюжетно-ролевых игр
- Приготовление пирожного «картошка»
- Дидактическая игра «Опасность на кухне»

Безопасность

- Рассматривание иллюстраций с изображением дерева какао, его цветов и плодов.
- Рассматривание иллюстраций процесса изготовления шоколада
- Беседа «Путь шоколада к нам на стол»
- Рассказ о знаменитом русском кондитере А.И. Абрикосове.
- Игра «Собери пазлы» (с изображением дерева какао, плодов, кондитерских изделий)

Познание

- Развитие словаря по теме
- Связная речь – защита индивидуальных детских проектов
- Отгадывание загадок, слушание стихов по теме
- Словесные игры по теме

Коммуникаци я

**Чтение
художественной
литературы**

- Загадки и стихи по теме
- Вениамин Слепков «Древняя легенда Шоколадной страны про мальчика, который не любил шоколад»
- «Сказка про швейцарский шоколад»

**Художественное
творчество**

- Рассматривание иллюстраций картин и скульптур изготовленных из шоколада
- Рассматривание репродукций картин по теме
- Рассматривание обёрток шоколада изготовляемых в разные времена
- Рисование «Обертки для шоколадных плиток и конфет»
- Лепка в технике барельеф «Красивая плитка шоколада»
- Аппликация «Угощение к чаю»

Образовательная область «ЗДОРОВЬЕ»

*Беседа о пользе и вреде шоколада для
организма человека*



Образовательная область «ТРУД»

Беседа о труде кондитера и шоколатье



Как создают шоколад



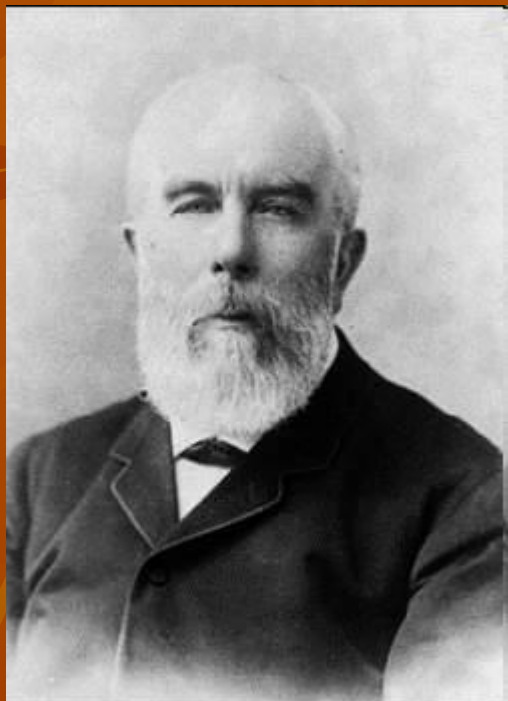
Готовим пирожное «картошка»



Рассматривание иллюстраций дерева какао и его плодов, иллюстраций процесса производства шоколада.



Рассказ о «шоколадном короле России» А.И. Абрикосове



Образовательная область

«художественное творчество»

рассматривание репродукций и оберток шоколада
изготавливаемых в разные времена, рисование «Лучшая
обёртка для лучшего шоколада»



3 этап: результаты проекта

1. Индивидуальные исследовательские проекты детей:

- «Что означает слово шоколад»
- «Из чего делают шоколад»
- «Как наполнители попадают в шоколад»
- «Полезен или вреден шоколад»

2. «Готовим шоколадное пирожное «картошка» в кулинарном центре

Индивидуальные проекты детей

Проект Граф Ромы «Одежда для конфет»



«пирожное «картошка» из соленого теста»



Шоколадные коробки





**Образовательная деятельность «художественное творчество»
Рисование «Лучшая обертка для лучшего шоколада»**



4 этап: презентация проекта

- Выставка детских работ: Обёртка для любимого шоколада
- Беседа на тему «Что мы узнали о шоколаде»



Окончание проекта

Обсуждение «Что нового я узнал»



Даша: Я узнала из чего делают шоколад и как выглядит «шоколадное дерево». Ещё я увидела на картинке настоящий «шоколадный» плод. А больше всего мне понравилась делать в садике круассаны с шоколадом, дома мы с мамой точно такие же сделаем.

- **Алиса:** Раньше я думала, что в шоколадки начинку кладут люди на фабрике ложками, а это делают специальные машины, но получается очень вкусно.
- **Рома:** Я и не думал что, оказывается, шоколад можно дома сделать, правда он не такой красивый получается, и вкус другой, но все равно-здорово!
- **Максим:** А я слышал что шоколад только вреден бывает, особенно для зубов, но теперь то я знаю что он и полезен, правда, если есть его не много.

Спасибо за внимание.

