

**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





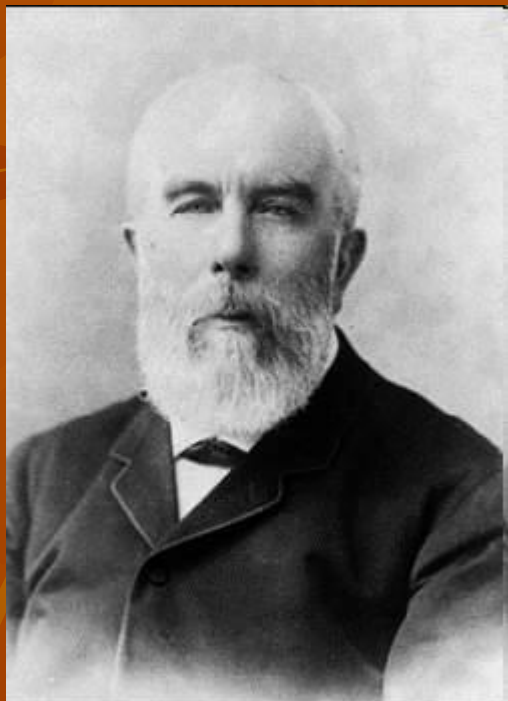
# Готовим пирожное «картошка»







# 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.

