Структурное подразделение «Детский сад комбинированного вида «Звёздочка»

муниципального бюджетного дошкольного образовательного учреждения

«Детский сад «Планета детства» комбинированного вида»

**КРАТКОСРОЧНЫЙ ПРОЕКТ**

**«Шоколадный мир»**



**.**

Подготовила:

воспитатель первой квалификационной категории

Сильвестрова Т.Ю.

п.Чамзинка

июль 2022 г.

**Тип проекта:** информационно-творческий.

**Участники проекта:** дети смешанного возраста, воспитатели.

**Срок реализации**: краткосрочный

**Участники:** дети, воспитатели, родители.  
**Актуальность данного проекта.** Почти все дети любят шоколад. Но вот откуда он берется, мало кто из них может ответить. Многие дети думают, что шоколад мамы покупают в магазине, или он растет на деревьях. Проект направлен на расширение знаний о шоколаде у детей, появление интереса к профессии «кондитер», развитие навыков приготовления сладостей своими руками, получение детьми удовольствия от своего творчества.

**Проблема:** Недостаток знаний у детей о происхождении продуктов питания.

**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 проекта:**

1. Углубить знания детей и родителей о ценностях продуктов питания (шоколада, фруктов и орехов), о способах приготовления лакомства из фруктов, орехов и шоколада. Научить детей готовить простейшие сладости из какао, сервировать стол.

2. Обогащать и развивать активный словарь детей.

3. Вызывать у детей познавательную активность по теме “Что полезно и что вредно для здоровья” посредством игровой, трудовой и практической деятельности.

4. Сформировать представление о труде кондитера. - Воспитывать в детях чувство уважения к труду людей.

5. Воспитание культурно-гигиенических навыков и желание быть здоровым.

**Риск проекта:** Аллергическая реакция на продукты.

**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. Все дети научились красиво накрывать стол для чайной церемонии.

2. Дети умеют классифицировать шоколад по видам. Знают содержание в них определенных продуктов и их значение для здоровья организма.

3. Родители грамотно и творчески относятся к вопросам правильного питания и воспитания здорового образа жизни у своих детей.

**Воспитательные:**

1. Дети стали более дружелюбными, жизнерадостными, активными.

2. Дети знают о правилах гигиены полости рта и используют эти знания на практике.

**Работа над проектом проводится в несколько этапов:**

**1 этап: Подготовительный**

1. Поиск информации.

2. Подбор дидактических игр

3. Подготовка методического обеспечения.

4. Привлечение родителей к теме «Правильного питания детей»

**2 этап: Информационно-творческий.**

Реализация плановых мероприятий.

**3 этап: Заключительный**

1. Подведение итогов. Выставка шоколада. Создание альбома – коллекции «Сластена».

2. Презентация проекта

**Формы работы с детьми.**

**-** презентация «Из чего и как делают шоколад». Цель: познакомить с историей возникновения шоколада; познакомить с видами шоколада; уточнить и расширить представления детей о шоколаде; познакомить с полезными свойствами шоколада.

- «Как появилась шоколадка» (разложить последовательность изготовления шоколада от древа какао до плитки шоколада) - «Как можно использовать»,

- «Сложи картинку»

- Рисование «Шоколадные конфетки очень любят наши детки… »

- Проблемная беседа: «Полезен или вреден шоколад?» - Беседа «Какие сладости и какой шоколад лучше есть?»

Цель: побуждать к активному участию в беседе, правильно отвечать на вопрос, воспитывать умение слушать друг друга, воспитывать познавательную активность. – Защита индивидуальных проектов по теме Цель: развитие связанной речи, словаря по теме.

Сюжетно-ролевая игра: - «Кондитерская», «Шоколадная фабрика», «Магазин». Цель: развитие связанной речи, словаря по теме, развивать навыки дружеского взаимодействия в игре.

- Отгадывание загадок о шоколаде. Цель: развитие связанной речи, внимания, памяти, логического мышления. – Чтение художественной литературы А. Барто «Очки»; К. Чуковский «Телефон», «Айболит»; В. Слепков «Древняя легенда Шоколадной страны…»; Р. Сеф «Шоколадный поезд»; Д. Хармс «Пирог»; «Сказка про фей…»; И. Гурина «Сказка про зубки». Цель: продолжать учить детей правильно воспринимать художественные произведения, выделять главную мысль, побуждать к активному участию в беде, правильно отвечать на вопрос по заданной теме, формировать умение в речи передавать свои впечатления, своё отношение к произведению.

- Пальчиковая гимнастика «Любят все и стар и млад наш Российский шоколад!» Цель: развитие мелкой моторики, координации движений, умения соотносить действия со словами. – Беседа «Как ухаживать за зубами». Цель: познакомить детей с правилами личной гигиены, бережным отношением к своему здоровью.

**Формы работы с родителями.**

- Консультации для родителей: «Медики о шоколаде», «История шоколада».

**Фотоотчет:**



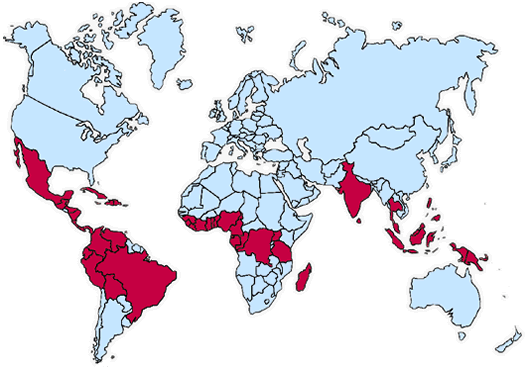


**ИЗ ЧЕГО И КАК ДЕЛАЮТ ШОКОЛАД**

я

Шоколад производят из какао-бобов. Какао-бобами называют семена из плодов какао-деревьев, которые произрастают в теплом и влажном климате, в полумраке, в тени высоких деревьев, Северной и Южной Америки, Австралии и некоторых островов Азии.

**ГДЕ РАСТУТ ШОКОЛАДНЫЕ ДЕРЕВЬЯ**



ЦВЕТЫ КАКАО-ДЕРЕВА

ПЛОДЫ КАКАО-ДЕРЕВА



**СБОР УРОЖАЯ**

КАКАО-БОБЫ