

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение
«Бархатовский детский сад общеразвивающего вида с
приоритетным осуществлением деятельности по
физическому развитию детей»

Проект
в подготовительной к школе группе
«Сладкий мир детства»

Подготовили воспитатели:

Пфейфер О.М.

Лобко Н.В.

2019 г.

Актуальность темы:

Конфеты поистине уникальный продукт, вкусный, способный радовать и греть только одним своим присутствием. Их вкус знаком каждому с раннего детства. Оказывается, в конфетах присутствует так называемый «гормон счастья», который содержат шоколад, карамель и другие лакомства. Конфеты для многих людей являются неотъемлемой частью в их питании, а ассортимент их очень велик. Они являются замечательным угощением, придают теплоту и радость любому празднику, бесподобно вкусны и красивы. Вот почему подавляющее большинство людей - сладкоежки, испытывающие восторг приятной встречи с конфетой, имеющий давнюю историю.

Тип проекта: познавательный - творческий

По продолжительности: краткосрочный (с 14.01 по 18.01. 2019 г.)

Участники проекта:

дети подготовительной к школе группы, воспитатели, родители.

Цель проекта: создание условий для познавательного и творческого развития детей посредством расширения представлений о многообразии мира сладостей и практического освоения технологии и способов приготовления разного вида (сладостей) конфет в домашних условиях.

Задачи:

- познакомить детей с историей создания конфет, шоколада;
- формировать представления детей о профессиях «Шоколадье» и кондитер;
- формировать навыки связной речи через составление описательных и творческих рассказов о сладостях;
- расширять и уточнять представления детей о разновидностях сладостей;
- развивать любознательность, познавательную активность через процесс приготовления конфет в домашних условиях;
- обогатить детско-родительские отношения опытом совместной творческой деятельности по изготовлению (сладостей) конфет;
- воспитывать интерес к профессиям кондитера и «Шоколадье».

Ожидаемые результаты:

- организация содержательной предметно - развивающей среды в группе;
- дети знают названия конфет, определяют их вид;
- дети могут рассказать о продуктах, входящих в состав конфет;

- могут рассказать о профессии «Шоколатье», кондитер;
- умеют анализировать, делать выводы, посредством практического освоения технологии и способов приготовления разного вида (сладостей) конфет в домашних условиях;
- активная помощь и заинтересованность родителей в реализации проекта.

Виды деятельности:

игровая, продуктивная, музыкально-художественная, познавательная, конструктивная деятельность; рассматривание иллюстраций, книг, журналов; дидактические игры, беседы с детьми, решение проблемных ситуаций, художественное творчество.

Интеграция по областям: «Познание», «Художественное творчество», «Речевое».

Создание тематической развивающей среды, постепенно пополняющейся и обогащающейся по мере освоения темы.

Методы исследования:

- изучение и анализ научной литературы;
- совместный сбор информации;
- беседа;
- рассматривание иллюстраций;
- чтение художественной литературы;
- художественно-эстетическое развитие;
- игровая деятельность.

Введение в проект:

У нас в группе традиция: в свой день рождения дети приносят угощения. В основном это бывают конфеты или мини-шоколад. В один из таких дней Алиной был задан вопрос воспитателю: «Интересно, а как делают конфеты?». Остальные ребята стали бурно, увлечённо обсуждать вопрос Алины и предлагать свои варианты ответов. В течение всего дня, дети то и дело возвращались к этой теме. Так родилась идея реализовать в нашей группе проект «Сладкий мир детства».

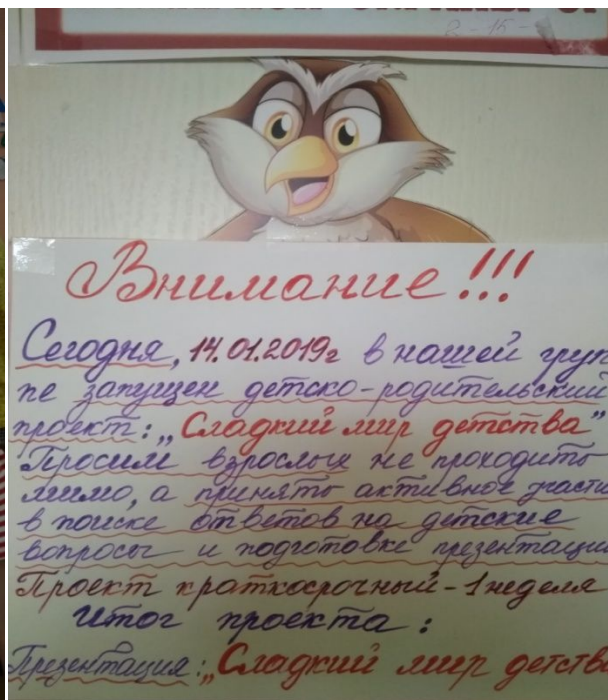
Подготовительный этап:

работа по подбору иллюстративного материала и художественной литературы по теме «Сладкий мир детства»;

изучение литературы по теме проекта;

составление плана совместной работы с детьми и родителями;

подборка родителями информации по теме проекта.



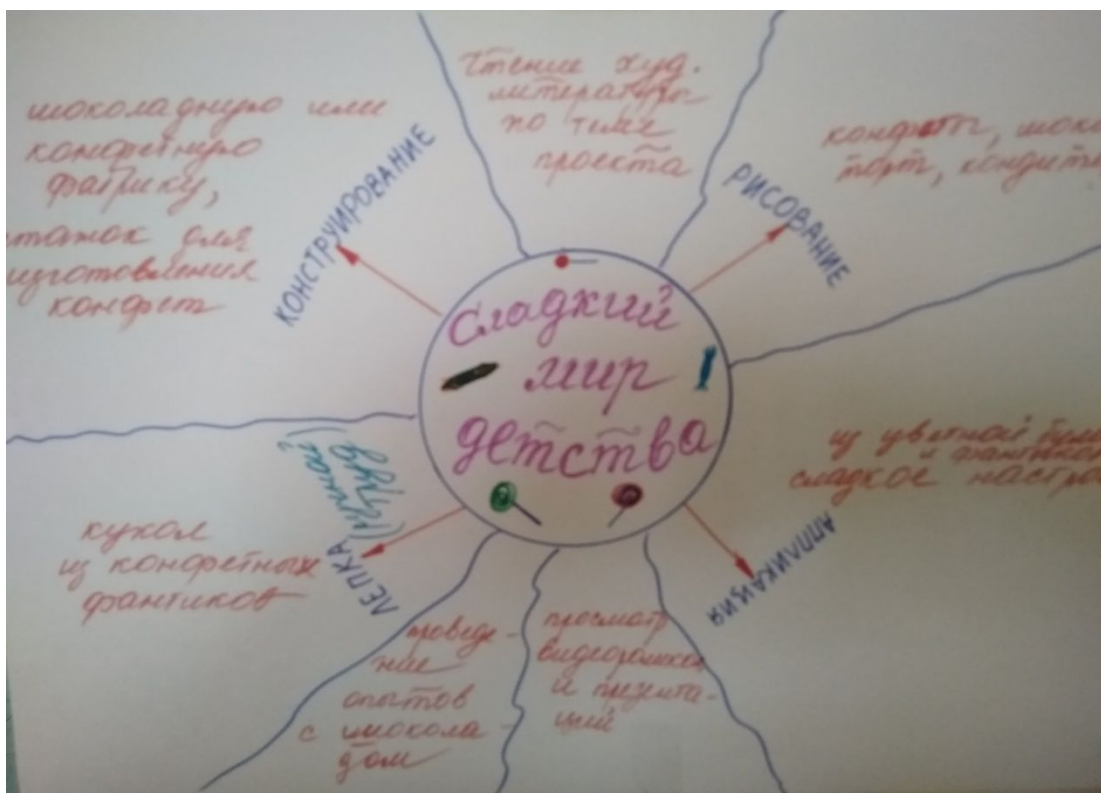
Для планирования деятельности по теме проекта используем «Метод трёх вопросов». Интересуемся:

«Что дети знают о конфетах?»

«Что хотят узнать о конфетах?», «Как узнать?»

Что мы знаем о конфетах?	Что хотим узнать о конфетах?	Что нужно сделать, чтобы узнать?
<ul style="list-style-type: none"> они вкусные, сладкие, уютные они разного вкуса они с разными начинками и разной формой они очень красивые они бывают шоколадные, карамельки, паштеты, кислые 	<ul style="list-style-type: none"> из чего делают начинку для конфет? как делают конфеты? кто первый придумал конфеты? откуда они берутся? где делают конфеты? как их делают? как замешивают 	<ul style="list-style-type: none"> спросить у взрослых, родителей у друзей у работников кондитерской фабрики у продавцов узнать в интернете посчитать историю торта (сладкого) можно сделать
<ul style="list-style-type: none"> маршмэллоу, лимонное, ванильное они их можно есть, можно попить они вкусные, но не полезные они делают много они радуют детей 	<ul style="list-style-type: none"> начинку в конфет? как делают маршмэллоу? как изготавливают шоколад, и из чего шоколад делают? почему конфеты тают? почему конфеты все любят, в чем их секрет? на каком оборудовании делают конфеты? почему они разные? 	<ul style="list-style-type: none"> на экскурсии на шоколадную фабрику

На основе знаний детей и их желания узнать, как можно больше о конфетах, шоколаде, и их производстве, запланировали с детьми совместную деятельность по всем образовательным областям.



Основной этап:

Рассматривание иллюстраций, картинок по теме проекта.

Чтение художественной литературы: В.Ю. Постников «Шоколадный дедушка», Б. Гримм «Сладкая каша», Г. Цыферов «Сладкий домик», И. Ханум «Волшебные конфеты», А.Р. Градь «Маленький кондитер».

Знакомство с профессией: «Шоколатье».

Просмотр видеороликов: «Эти удивительные конфеты», «Из чего делают шоколад?», профессия «Кондитер», «Шоколатье»;

мультфильмов: «Сладкая сказка», «Фиксики», «Лунтик на конфетной фабрике».

Ситуативные разговоры и речевые ситуации: «Всё о шоколаде», «Как начинка попадает внутрь конфет?», «Кто первый придумал конфеты?», «На каком оборудовании делают конфеты?», «Почему конфеты тают и как им придают форму?»

Составление описательных рассказов о конфетах и шоколаде.

Заучивание стихотворения Т.Гетте: «Конфета».

Просмотр видеороликов, подготовленных совместно с родителями, в домашних условиях: «Моя первая конфета».



Художественное творчество:

Предметное рисование:

«Мой

сладкий

мир»



Аппликация: «Сладкое настроение»



Ручной труд: «Куклы из фантиков».



Конструирование: «На кондитерской фабрике»



Дидактические игры: «Найди лишнее», «Определи на ощупь», «Назови по описанию», «Виды конфет»

Словесные игры и упражнения: «Продолжи предложение», «Назови конфету со звуком...», «Одна конфета, две конфеты ...», «В синем фантике шоколадная конфета, а в красном фантике - ...».

Опыты в домашних условиях: «Ирис: Кис-кис», «Мармелад в шоколаде», «Эти загадочные леденцы», «Орех в шоколаде», «Шоколад на новый лад»,



«Рафаэлло», «Баунти».

«Сюжетно – ролевая игра»: «Магазин сладостей», «На кондитерской фабрике».

Заключительный этап:

Создание совместно с родителями видеороликов «Моя первая конфета»

[Проект сладкий мир детства\Сладкий мир детства\Конфеты от Алины.mp4](#)

[Проект сладкий мир детства\Сладкий мир детства\Ириски от Настеньки.mp4](#)

[Проект сладкий мир детства\Сладкий мир детства\Шоколадки от Софии.mp4](#)

[..\Фёдор 1.mp4](#)

[..\Фёдор 2.mp4](#)

[..\Захар.wmv](#)

Создание коллекции «Яркие фантики»

Результаты проекта:

- в группе организована содержательная предметно – развивающая среда по теме проекта: собрана коллекция «Яркие фантики»;
- пополнение познавательного центра: картинки, иллюстрации, наглядный и дидактический материал;
- получение детьми знаний о конфетах, их изготовлении и составе;
- активная помощь и заинтересованность родителей в реализации проекта: подборка литературы, иллюстраций; помощь в поиске ответов на вопросы, заданные детьми по теме проекта;
- создание видеороликов «Моя первая конфета».

Литература:

1. Белокрылов И. «Сладкий, как лекарство», «Здоровье» октябрь 2003г.;
2. Программа «Галилео» выпуски №11, 17, 24,63, 84;
3. Сайт <http://www.u-tam.ru/> статья «Путешествие в страну сладостей. Шоколад, зефир, мармелад, конфеты, мед»;
4. Шалаева Г.П. «Кем мне стать?»/ АСТ, 2010 г.;
5. Шпилев А.В., Смирнова Л.А. «Шоколад в новом тысячелетии», март 2007г.-133 с..