**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение**

**«Детский сад комбинированного вида №30 «Ёлочка»**

**623751, Свердловская область, г. Реж, ул. Строителей, 10**

**тел.: 8 (34364) 3-30-60, e-mail:** elochka\_30@mail.ru, **адрес сайта:** [http://30rezh.tvoysadik.ru](http://30rezh.tvoysadik.ru/)

 **ИНН 6628009905 КПП 667701001 р/с 40701810800001176228**

**в УРАЛЬСКОЕ ГУ Банка России по Свердловской области г. Екатеринбург**

**БИК 046577001 л/с 30906000160 УФК по Свердловской области (Финансовое управление)**

**Информационно-исследовательский проект**

**«НАШ ЛЮБИМЫЙ ШОКОЛАД»**

**в средней группе**

**воспитатель Слуцкая Т.В.**

**2018г.**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

***В обёртке он красив и ярок,
И восхитителен на вкус.
На Новый Год, открыв подарок,
Его отыщет карапуз.
Он есть в глазури на конфетах,
И в эскимо, и на тортах.
Он мягким станет жарким летом -
И расплывётся на губах,
Оставит на салфетке пятна.
Ему любой ребёнок рад:
Воздушный, сладкий, ароматный,
С нугой, орехом - шоколад****.*

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.

**Возраст детей:** Средняя группа

**Срок проекта:** 4 недели

**Тип проекта:**Информационно-исследовательский

**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.

**Участники:** дети, воспитатели, родители.

**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.

**Методы реализации проекта:**

1. Речевая деятельность
2. Познавательная деятельность
3. Оздоровительная деятельность
4. Игровая деятельность
5. Художественная деятельность
6. Трудовая деятельность

**Анализ целевых групп:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Группа** | **Что делает** | **Что получит** |
| Дети | 1. Усваивают новые знания о ценности какао, орехов и фруктов.2. Действуют по указанию взрослых в специально созданных игровых (практических, тренировочных) ситуациях. | 1. Практические умения правильного питания, приготовление простейших напитков, сладостей.2. Навыки гостеприимства.3. Расширение словарного запаса. |
| Родители | 1. Поощряют желание ребенка заботиться о своем здоровье, употребляя фрукты, в определенной норме шоколад и орехи; привлекают его к совместному приготовлению блюд.2. Осуществляют преемственность в работе с педагогом. | Здорового жизнерадостного ребенка. |

1. **Этапы реализации проекта:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Этапы** | **Содержание работы** | **Срок** |
| 1. Подготовительный этап | 1. Поиск информации.2. Подбор дидактических игр3. Подготовка методического обеспечения.4. Привлечение родителей к теме «Правильного питания детей» | 1 неделя |
| 2. Основной этап | Реализация плановых мероприятий. | В течение 2 недель  |
| 3. Заключительный этап | 1. Подведение итогов. Выставка шоколада. Создание альбома – коллекции «Сластена».2. Презентация проекта. |  4-ая неделя |

1. **График проектных мероприятий:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Виды деятельности** | **Мероприятия** | **Срок** |
| Практический труд. | 1. Гигиенические навыки, уход за зубами и полостью рта.  | Ежедневно.  |
| 2. Сервировка стола для чая.  | 2 раза в неделю.  |
| 3. Проведение занятий по приготовлению какао, конфет, сладостей. | 1 раз в неделю. |
| 4. Проведение занятий по исследованию свойств шоколада. | 1 раз в неделю. |
| Познавательные занятия. | 1. «Как«растет» шоколад»2. «Что внутри конфеты» | 1 неделя |
| 3. «Чудо напиток – какао»4. Изготовление шоколадной фабрики «Милка» | 2 неделя |
| 5. «Знакомство с профессией шоколатье, кондитер» (просмотр мультфильма «Сладкая сказка»)6. «Конфеты своими руками» | 3 неделя |
| 7. Оформление выставки «Многообразие шоколада»8. «Создание альбома-коллекции фантиков» | 4 неделя |
| Беседы | 1. «Самоанализ своего здоровья и забота о нем» (как ухаживать за своими зубами) | 1 неделя, 4 неделя |
| 2. «Вкусные истории» (как готовятся торты, кремы, ягоды в шоколаде) | 3 неделя |
| Дидактические игры: | 1. «Волшебный мешочек»2. «Попробуй и отгадай»3. «Фруктовое домино» | 1 раз в неделю поочередно. |
|  Художественная деятельность:  | 1. Загадки о шоколадке.2. Сказки о меде, орехах и шоколаде3. Стихотворения о сладостях.4. «Сказка про больные зубки» (Ирина Гурина)6. Стихотворение «Очень вкусный пирог» (Даниил Хармс)7. Иллюстрации, репродукции картин на тему «шоколад» | Систематическая работа в течение года  |

Литература

Интернет источники:

1. <http://www.numama.ru/>

2. <http://festival.1september.ru>

3. <http://shokosea.ru/>

4. <http://choc.irisht.ru/>