

Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Искорка»

**Индивидуальный исследовательский
проект на тему:
«В царстве шоколада»**



Подготовила: Губайдуллина Илона Николаевна

2021год

Тема: «В царстве шоколада»

Продолжительность проекта: краткосрочный (1 неделя)

Тип проекта: индивидуальный, исследовательский.

Итоговое событие: Презентация результата проекта для детей своей группы.

Актуальность проекта: Шоколад любят все на свете. Любят его и дети нашей группы. Это я выяснила перед Новым годом. Мы много говорили о том, как ждем праздника, готовимся к нему, учим стихи, поем песни. Но самое главное – это подарки. Все мои друзья мечтали о сладостях. Оказывается, все дети любят шоколад, но очень мало о нем знают.

Цель проекта: дать представление о шоколаде, изучить его свойства.

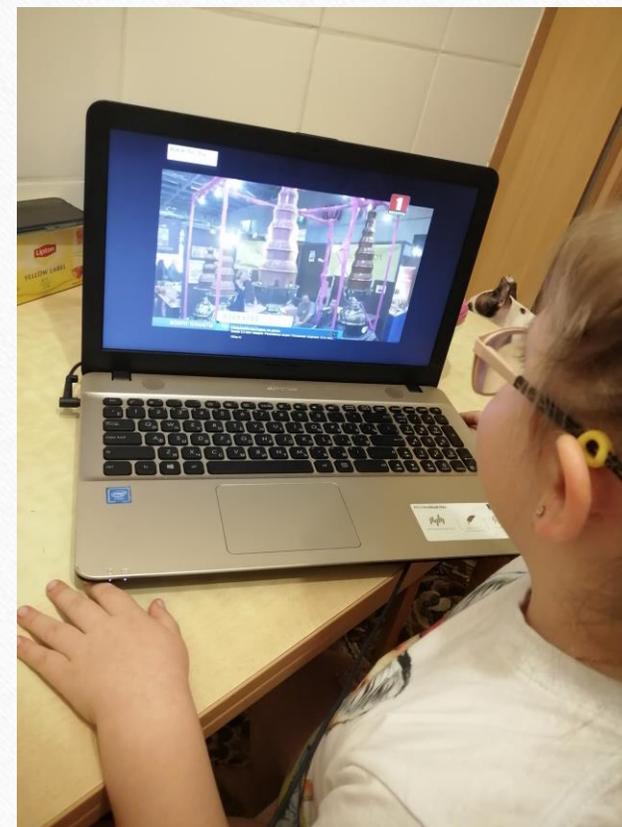
Задачи:

1. Ознакомить ребенка с историей возникновения шоколада.
2. Рассмотреть цепочки происхождения шоколада и узнать о процессе его приготовления.
3. Познакомить детей с разными видами шоколада и изучить его свойства.
4. Формировать представление о пользе и вреде шоколада.
5. Воспитывать чувство уважения к труду людей и дать представление о профессиях: кондитера, шоколадье.

Объект исследования: шоколад.

Методы исследования:

- изучение информации из интернета;
- беседа;
- чтение художественной литературы;
- рассматривание иллюстраций;
- наблюдение;
- сравнение;
- исследование;
- обобщение



Ожидаемый результат:

- 1.Расширение знаний о шоколаде, его природном происхождении, производстве.
- 2.Развитие познавательного интереса и любознательности.
- 3.Получение практических навыков, необходимых в повседневной жизни.
- 4.Активизация словарный запас детей.
- 5.Активизация совместной деятельности детей и родителей.

Этапы реализации проекта:

1 этап – подготовительный:

- 1.Разработка проекта на тему «В царстве шоколада».
- 2.Знакомство с литературой по проектной деятельности.
- 3.Опрос детей и воспитателей по теме проекта.
- 4.Развитие интереса у ребенка к данной теме.
- 5.Вовлечение родителей воспитанника в активное участие проекта.

Исследование свойств какао.

- Эксперимент

- Описание

- Вывод

- эксперимента

- Эксперимент № 1
- Взаимодействие с жидкостью

- Добавляем какао – порошок в молоко.

- Какао растворяется в молоке и окрашивает его в коричневый цвет

- Эксперимент № 2
- Вкус какао – порошка.

- Пробуем какао на вкус

- Какао имеет горький вкус.



Эксперимент

Описание эксперимента

Вывод

Эксперимент № 1
Разнообразие
шоколада

Рассматриваем
шоколад.

существует 3 вида
шоколада:
горький, молочный
и
воздушный.
Шоколад бывает
разным по цвету,
форме, на
вкус.



Эксперимент № 2.
Вкус шоколада

Попробуем
шоколад на вкус

Шоколад бывает
сладким и
горько – сладким.
Вкус
шоколада зависит
от количества
какао – порошка в
его составе



Эксперимент № 3

Ломкость шоколада

Берем разные плитки шоколада и разламываем его на кусочки, трём на тёрке.

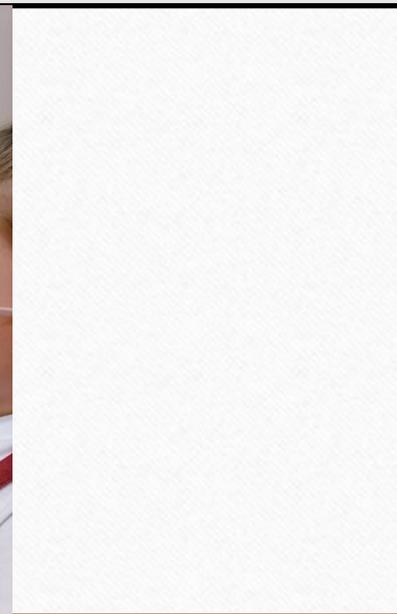
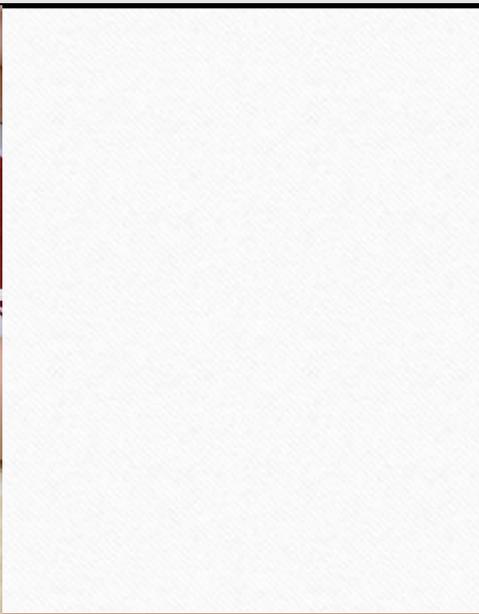
Шоколад хрупкий с легкостью ломается, легко трётся.

Эксперимент № 4

Взаимодействие с водой

1. Берем дольки шоколада и кладем в горячую, а затем в холодную воду.

В горячей воде шоколад растворяется. В холодной воде он опускается на дно, кроме воздушного шоколада, который плавает, т.к. в нем есть частички воздуха.



Вывод:

- **Результаты исследовательской работы показали, что умеренное употребление шоколада в пищу благотворно влияет на организм человека.**
- **В больших количествах вреден любой продукт! Ешьте шоколад в меру!**

