

МА ДОУ «ДЕТСКИЙ САД № 25»

ПРОЕКТ «СЛАДКИЙ МИНИ – МУЗЕЙ» ДЛЯ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ



Подготовили воспитатели:
Акст Е.А.
Панова Ю.А.

Краснотурьинск
2021

Музей в детском саду является интерактивным образовательным пространством, в котором ребёнок может действовать самостоятельно с учётом своих интересов и возможностей, обследовать предметы, делать выводы, отражать в речи собственные наблюдения, общаться со взрослыми, сверстниками по поводу увиденного.

Создавая наш мини-музей, который имеет название «Сладкий музей», мы хотели привлечь внимание детей к истории возникновения сладостей, технике их приготовления и ингредиентах, обратить внимание детей на разнообразие и разновидности сладостей, форм упаковки.

Цель: Развивать у детей познавательные способности, творческие способности в продуктивной деятельности, обогащать восприятие жизненных впечатлений, способствовать накоплению познавательных эмоциональных впечатлений.

Задачи:

1. Развивающие

- Познакомить детей с историей появления сладостей
- Обратить внимание детей на разнообразие и разновидности сладостей

2. Обучающие

- Учить узнавать и называть знакомые сладости
- Продолжать знакомить с профессиями кулинара, кондитера, повара

3. Воспитывающие

- Воспитывать уважение к труду кондитера.
- Воспитывать культуру еды.

Этапы проекта:

1. Подготовительный

- обсуждение темы проекта и выбор его формы
- подбор материалов для реализации проекта
- работа с методическим материалом по этой теме
- использование интернет-ресурсов

2. Реализация проекта

- Непосредственная образовательная деятельность с детьми по теме проекта
- сбор материала для мини-музея
- систематизация знаний об истории сладостей и их роли в жизни людей

- Знакомили детей с историей появления сладостей
- Проводилась беседа об открытии в группе мини-музея
 - уточнить представления детей о сладостях
- способствовать накоплению опыта при изучении сладостей
- вызвать интерес к теме
- развивать внимание, память, воображение
- Беседа об открытии мини-музея «Любимые сладости»
- Игра «Назови любимую сладость»
- Украшение шаблона торта
- Беседа «Как появился шоколад?»
 - дать представление о появлении первого шоколада
 - развивать познавательный интерес
 - знакомить детей с историей появления шоколада.
- Уточнить представления детей о том, что шоколад бывает разным (горький, молочный, белый, горячий и т. д)
- Игра «Загадки»
- Где делают наши любимые сладости? - дать представление о кондитерской фабрике и профессии кондитер







ПРОВОДИЛИ С РЕБЯТАМИ ОПЫТЫ:

Опыт 1. Свойства какао. Какао бобы перемалывают и получают какао-порошок. Посмотрите на наш какао-порошок, какого он цвета? (коричневого, шоколадного) А какой вкус имеет какао? Быть может, кислый? Или сладкий? Как определить, какой вкус у какао? Что нужно сделать? (Нужно его попробовать.)

Возьмите ложечки и наберите немного какао на кончик ложки. Попробуйте его на вкус. Какой вкус имеет какао? (Горький) Так считают все наши коллеги? Или, быть может, кто-то считает иначе? Совершенно верно, какао имеет горький вкус.

А теперь возьмите еще порцию какао и добавьте его в воду. Что произойдет с какао и водой? (Какао растворится в воде, вода примет цвет какао). У вас в одном стакане холодная вода, а в другой теплая. Как вы думаете, где какао растворится быстрее? (в тёплой).

Вывод: Наше какао имеет горький вкус и легко растворяется в тёплой жидкости.

Опыт 2. Тонет – не тонет. А теперь возьмите кусочек темного шоколада и положите в стакан с водой. Что произошло с шоколадом? (Шоколад утонул). А теперь ~~положите кусочек воздушного шоколада. Что произошло с шоколадом?~~ (Шоколад всплыл на поверхность). Как вы думаете, почему один кусочек всплыл, а другой нет? Это произошло потому, ребята, что в этом шоколаде (педагог показывает воздушный шоколад) имеется воздух, который при контакте с воды поднимается вверх и не тонет. Так какое же еще имеет свойство шоколад?

Вывод: Шоколад может тонуть, если он плотный и в нем нет воздуха, и может плавать, если в нем имеется воздух.



Опыт 3. Горячий шоколад. Проверяли еще одно свойство: мы смотрели, что будет с шоколадом, если его нагреть. И узнали, что произошло с шоколадом? (Он растаял, растопился). Сделали вывод.

Вывод: Наш шоколад может существовать как в жидкой форме, так и в твердой. Шоколад имеет свойство таять и плавиться, превращаясь в темную тягучую смесь.



Опыт 4. «Радуга в тарелке» с помощью разноцветных конфет, смотрели, что будет происходить:

- раскладываем разноцветные конфеты по кругу тарелки;
- наливаем не сильно горячую воду в центр тарелки;
- дети с интересом наблюдали за появлением красивой радуги из конфет, но спустя некоторое время видели, что вся краска с конфет растворилась в воде и превратилась в коричневую жидкость.

От проведения опыта «Радуга в тарелке» дети были в восторге, но затем сказали, что конфеты вредные, так как в них много красителя.



Дети узнали, что сладости появились еще в древности и первоначально изготавливались из меда и фруктов. Осознание того, что все дети являются сладкоежками, и сподвигло нас на создание такого музея. Дети с удовольствием слушали рассказы, рассматривали иллюстрации о появлении сладостей в мире, отгадывали загадки, раскрашивали картинки.

Так же дети узнали о разнообразных любимых детских сладостях, о кондитерских изделиях, которые они готовят дома совместно с родителями.





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

