СЕВЕРНОЕ ОКРУЖНОЕ УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА МОСКВЫ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА**

**МОСКВЫ ДЕТСКИЙ САД КОМБИНИРОВАННОГО ВИДА № 435**

Проект на тему:

**«Конфетка моей мечты»**

Провели воспитатели группы №8:

Горячева В.А.

Тамилина В.В.

Москва

2013

*Тип проекта:* исследовательский; по содержанию - «Ребенок и рукотворный мир»; при участии взрослых и детей. Продолжительность с 01.11 по 31.11.

*Цели:* использовать возникшую ситуацию для ознакомления детей с историей создания конфет; рассказать об их разнообразии, обратить внимание на производство конфет, стимулировать интерес дошкольников к коллекционированию.

*Первая неделя*

Утром к детям группы попадает коллекция фантиков бабушки одного из детей, которую она собирала начиная с 90-х годов. Педагог с детьми рассматривает альбом, интересует у них: «Как называется это большое собрание фантиков? Как сохранилась коллекция? При каких обстоятельствах началось коллекционирование фантиков? Что вы знаете об истории конфет и хотели бы узнать об этом больше?» Совместная постановка проблемы и определение путей ее решения, источников информации.

Начало недели (понедельник - вторник): беседа на тему «Из истории конфет» **(приложение 1).**

Середина недели (среда – четверг): подробное рассмотрение альбомов с коллекцией фантиков.

Конец недели (пятница): просьба к детям принести из дома фантики.

*Вторая неделя*

Начало недели ( понедельник – вторник): рассмотрение фантиков, принесенных детьми; дети рассказывают истории «О том, как конфета попала к нам в дом». Занятие по ручному труду «Волшебные превращения фантиков» (Украшение Новогодней Елки).

Середина недели (Среда – четверг): игра «Фантики».

Конец недели (пятница): ознакомление родителей с выставкой поделок из фантиков (проводят дети); поручение родителям (дают дети) придумать и выполнить свои поделки из фантиков.

*Третья неделя*

Начало недели (понедельник – вторник) беседа о фантиках, рассматривание изображений на фантиках (сказочные персонажи, цветы, забавные животные и др.) Занятие по рисованию «Конфета моей мечты».

Середина недели (среда – четверг): занятие в музыкальной гостиной «Прослушивание музыки «В гостях у Феи Драже» (фрагмент балета-сказки «Щелкунчик» П.И. Чайковского).

Конец недели (пятница): ознакомление родителей с детской выставкой нарисованных «Конфет моей мечты».

*Четвертая неделя*

Начало недели (понедельник – вторник): припоминание и разучивание стихов, песенок на «конфетную» тему (приложение 2).

Середина недели (среда – четверг): беседа с родителями о рецептах домашнего приготовления конфет, просьба приготовить конфеты для совместного детско-взрослого праздника сладкоежек.

Конец недели (пятница): праздник «Страна конфетных фантиков» (совместно с родителями). Игры, викторины, чаепитие со сладостями, приготовленными родителями.

**Приложение 1. История возникновения конфет.**

С самого раннего детства все мы влюбляемся в это чудо, придуманное человеком ещё много веков назад. В это с трудом верится, но прообразами современных конфет угощали своих детишек ещё древние египтяне, случайно смешавшие мёд, инжир и орехи. А дальше по всему миру прокатилась волна экспериментов: на Востоке конфеты производили из миндаля и фиги; в Древнем Вавилоне и Персии стали делать конфеты-драже в виде засахаренных зерен аниса, кориандра и тмина; в Древнем Риме в строжайшей тайне держался рецепт конфет из орехов, маковых зерен, мёда и кунжута, весьма любимых императорскими детьми .

Кстати, само слово "конфета" пришло в русский язык из латинского языка (от. confectus), где означало "изготовленный", "приготовленное снадобье". В Древней Руси своеобразные конфеты делали из медовой патоки и кленового сиропа, а с конца XVIII века русским национальным лакомством стала клюква в сахаре. Видите, как много разных лакомств было придумано до того, как конфета приобрела привычные очертания шоколадного батончика в красивой обёртке. Только в 1663 году некий повар специально для французского посла в Германии приготовил конфеты пралине (с начинкой в виде ореховой массы). В 1674 году жидкий шоколад стали добавлять в рулеты и пирожные. А в 1700 году англичане сделали подарок всему миру, добавив в шоколад молоко, что послужило началом молочного шоколада. К слову сказать, пятилетнему французскому королю Людовику XV в 1715 году за произнесенную тронную речь вручили самое дорогое, что было на тот момент при дворе - огромное блюдо конфет.

Позднее, в Германии начали изготовлять маленькие дешёвые плиточные шоколадки в оригинальной обёртке. Тогда же, с 1800 года началось широкое использование сахарной свеклы, и американцы наладили производство карамели. Так, постепенно мир пришёл к выводу, что маленькое и красиво завёрнутое будет пользоваться большим спросом, чем большое, бесформенное и неупакованное. Производство конфет отличается от других групп кондитерских изделий большим разнообразием технологических схем и ассортиментом готовой продукции, который насчитывает более 1000 наименований изделий. Технологическая схема производства меняется в зависимости от вида и сорта конфет. Однако можно отметить следующие основные и общие для всех видов стадии производства: приготовление конфетных масс, формование конфетных корпусов, отделка и глазирование конфет, завертка и упаковка.

Основой для изготовления корпусов конфет служат конфетные массы аж 13 разных типов. В зависимости от сорта конфет, эти конфетные массы формуют в виде прямоугольников, лепешек, батончиков, бутылочек и т.д. По типу окончательной обработки различают конфеты глазированные (шоколадной, жировой и др. глазурью), неглазированные (ирис, помадные, батончики и др.) и шоколадные с начинкой. Выпускают конфеты завернутыми и не завернутыми ; высшие сорта не завернутых конфет расфасовывают в коробки. Однако среди всего многообразия конфет выделяют ещё такие специфичные разновидности как драже, карамель, леденцы, ирис.

Драже - это конфеты округлой формы, небольших размеров, разных цветов, с полированной поверхностью. Эти маленькие разноцветные шарики всегда привлекали взрослых и детей. Ими бросали друг в друга на карнавальных площадях до появления бумажных конфетти и дарили любимым, у них меняли начинки и глазурь, размеры и цвет.

Карамель — это кондитерские изделия, изготовляемые из карамельной массы с начинкой и без нее..

Леденцы (леденцовая карамель) выпускают в виде батончиков или подушечек с заверткой каждой штуки, таблеток с заверткой нескольких штук в тюбики, различных фигур с палочкой-держалкой или без нее, а также в виде очень мелких изделий без завертки (монпансье).

Ирис - это кондитерское изделие, изготовленное из сахара, патоки, большого количества молока и жира (сливочное масло или маргарин).

**Приложение 2. Стихи о конфетах**

**Р.Алдонина**

Как быстро все кончается,  
Что вкусно начинается!  
Тянулась бы **конфета**  
От двери до буфета!

**Н. Зубарева**  
  
Как несправедливо это:  
Ам! – и нет уже **конфеты**!  
А вот суп – и так, и сяк, –  
Не кончается никак!  
  
  
**С. Буслова**  
  
Подарили нам пакет.  
Вкусных в нём полно **конфет**!  
Только что конфеты были…  
Раз – и их почти что нет!  
  
**Е. Перс**  
  
Почему же на обед  
Не дают совсем **конфет**?  
Вот бы было хорошо-  
Съел и говоришь-еще!  
Мама будут рада,  
И ругать не надо!  
  
Очень вкусная **конфета**.  
Я люблю ее за это.  
А еще за нарядный фантик,  
Из него можно сделать бантик,  
Колечко себе на пальчик,  
И просто положить в карманчик...  
  
Мама мне купила вкусную **конфету**,  
А у Светки во дворе ничего и нету,  
Только кукла Оля с толстою косой.  
И уж точно нету радости такой!  
Я не жадный мальчик, с нею поделюсь.  
Дам и кукле Оле, улыбнутся пусть,  
А то что-то грустно на меня глядят…  
Всю отдам конфету! Пусть вдвоём съедят.  
  
**Н. Чванова**  
  
Три **конфеты** у Катюши.  
Может их Катюша скушать.  
Но решает так,друзья:  
Будет кушать вся семья!  
Мама, папа, брат Артёмка,  
Варя- старшая сестрёнка.  
И бабуля, и дедуля…  
Только как же поделю я,  
Чтоб конфет хватило всем?  
Их тогда должно быть семь.  
И придумала Катюша:  
Я сама не буду кушать.  
А конфеты- пополам-  
Всем полакомится дам.  
Ну а в следующий раз  
Каждый мне конфету даст!  
  
**Г. Парусникова**  
  
Съела много я **конфет** -  
Разболелся зуб в ответ!  
Повели меня к врачу -  
Рот закрыла, и молчу...  
Ну а дома снова — плач!  
Тут поможет только врач!  
  
**В. Сибирцев**  
  
Было дело как-то летом,  
Спрятал я в карман **конфету**,  
И забыл, ну, что за память!  
А конфета стала таять.  
Лишь заметили в детсаде,  
Что карман мой в шоколаде!