



**Исследовательский проект  
в старшей группе  
«Шоколадно-конфетная история»**

**Руководитель проекта  
воспитатель  
Казанцева Е. Н.**

**г. Артемовский  
2021г.**



## **Проект в старшей группе «Шоколадно-конфетная история»**

**Вид проекта:**исследовательский.

**Срок реализации проекта:**краткосрочный 08.11.21г.-26.11.21г.

**Участники проекта:** дети старшей группы, родители, воспитатели.

**Цель проекта:**Ознакомление детей с историей возникновенияконфет, современным производством, а так жеузнать о положительных и отрицательныхсвойствах этого лакомства.

### **Задачи проекта:**

-познакомить детей с историей возникновенияконфет и способами их производства

-расширять знания детей о пользе и вредесладкого

-развивать творческую активность, воображениев разных вида деятельности(лепки, рисовании,изготовлении поделок)

-активизировать и расширять словарь: названиеконфет и их сортов

**Актуальность:** Мы очень любим конфеты. Приближается, Новый год и все ждут сладких подарков. Нам стало интересно: может быть конфеты не только вкусные, но и полезные? Очень хочется узнать, где в первые появились конфеты и из чего их делают.

**Проблема:**В Новый год дети получают в подарок конфеты,а кто придумал их? Как их делают? Это мы ирешили выяснить.

**Гипотеза:** Конфеты и шоколад не только вкусные, но и полезные.

**Объект:** исследования: конфеты.

**Предмет** исследования: история конфет.

### **Ожидаемые результаты:**

Конфеты сделанные своими, а так же сладкиеподелки.

Проект направлен на расширениезнаний о конфетах у детей, появление интересак профессии «кондитер», развитие навыковприготовлениясладостей своими руками,получение детьми удовольствия от своеготворчества.

### **Этапы реализации проекта**

<b>этапы</b>	<b>задачи</b>	<b>содержание</b>	<b>участник и</b>
--------------	---------------	-------------------	-----------------------

<p><b>Подготовительный</b></p>	<p>1. Создать развивающую среду; 2. Подобрать методическую и художественную литературу по теме; 3. Разработать конспекты занятий и план мероприятий по теме проекта.</p>	<p>Опрос детей, с целью выявить степень информированности детей перед началом проекта и сравнить знания по окончании проекта. Создание коллекции, состоящей из принесенных детьми оберток от шоколада и шоколадных конфет. Разработка конспекта занятия. Сбор информации о шоколаде. Подбор и разучивание стихотворений, загадок о шоколаде.</p>	<p>Воспитатели, дети, родители</p>
<p><b>Основной</b></p>	<p>1. Расширить знания детей; 2. Развивать познавательный интерес и исследовательские навыки; 3. Способствовать умению работать в коллективе взрослых и сверстников.</p>	<p>Проведение опытов с какао-порошком, шоколадом. Коллективная работа по рисованию на тему «Обертка для шоколада» 3. Сюжетно-ролевая игра «Кондитерский магазин», дидактические игры «Четвёртый лишний», «Угадай на вкус». 4. Чтение детям сказок, потешек, в которых рассказывается о шоколаде, разучивание стихотворений. 5. Беседа с детьми «Из истории конфет»; 6. Беседа с детьми «Конфеты. Их вред и польза»; 7. Оформление альбома с коллекцией фантиков; 8. Детские стихотворения о фантиках; 9. Загадки про конфеты; 10. Чтение стихотворения "Мель-Карамель" Л.</p>	<p>Воспитатели, дети</p>

		Кондрашенко. 11. Домашнее задание для детей и родителей - изготовление поделок(работ с использованием фантиков).	
заключительный	1. Обобщить знания детей по данной теме; 2. Воспитывать у детей и их родителей потребность в здоровом образе жизни и положительных эмоциях.	1. Итоговое мероприятие «Музыкальные загадки от Шоколадки»  2. Презентация проекта для родителей, детей и сотрудников ДОУ	

### **Приложения к проекту:**

- 1 Беседа «Из истории конфет»
- 2 Дидактические игры и упражнения по теме проекта «Волшебный фантик»
- 3 Итоговое занятия «Волшебный фантик».

### **Литература:**

- 1 Веракса Н. Е. Проектная деятельность дошкольников. Пособие для педагогов дошкольных учреждений. - М.: Мозаика-Синтез, 2008
- 2 Давыдова О. И., Майер А. А. Проекты в работе с семьей. - ТЦ Сфера, 2012
- 3 Интернет-ресурсы  
Беседа с детьми «Из истории конфет»;  
История возникновения конфет.  
1.1. Первые конфеты.  
По статистике, в России ежегодно выпускают более одного миллиона тонн конфет. Если заглянуть в словарь Ушакова Д.Н., можно узнать, что конфета – это «лакомство, состоящее из сахара, засахаренных фруктов, ягод, муки, молока, яиц, какао и др. и окрашенное различными

фруктовыми соками и другими красками».

С самого раннего детства все мы влюбляемся в это чудо, придуманное человеком ещё много веков назад.

История конфет охватывает географию всего мира. Первые кондитеры появились в Древнем Египте: они варили конфеты из меда, фиников, миндаля. В Древнем Риме в строжайшей тайне держался рецепт конфет из орехов, маковых зерен, меда и кунжута, а в Древней Руси конфеты готовили из кленового сиропа, патоки и меда. Во Франции в 1659 году кондитер Давид Шэлли открыл первую в мире шоколадную фабрику. Он также стал изготавливать лакомства причудливых форм, похожие на конфеты. Само слово «конфета» в XVI веке придумали итальянские аптекари: они так называли засахаренные или переработанные в варенье фрукты. Но тогдашние «конфекты» использовались в лечебных целях. В середине XIX века в Петербурге уже была открыта первая фабрика по производству конфет. В начале XX века в России уже было известно множество сортов конфет. Коробки для конфет были яркими и красочными. На них красовались изящные дореволюционные барышни, а названия были почти всегда связаны с женским полом: «Марианна», «Рыбачка», «Веселая вдова», «Софи».

А на Руси испокон веков уваривали фрукты в меду, да еще и добавляли различных пряностей.

Но вот масштабное производство конфет в их нынешнем понимании появилось в России только в XIX веке. По одной из версий, шоколад попал в Россию во времена Петра I вместе с прочими «заморскими диковинами».

По другой – в конце XVIII века, когда один из русских купцов привез из Нью-Йорка какао. В XVIII-XIX столетиях шоколадные конфеты в Россию ввозили из-за границы, но наряду с этим в стране существовали небольшие кондитерские, в каждой из которых были свои особые рецепты сладостей.

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 сладкое". 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 изготавливать 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 завернутое будет пользоваться большим спросом, чем большое, бесформенное и неупакованное.

Сахар же, в Средневековый период и позднее, был довольно дорогим и во всем мире считался исключительно привилегией богачей. Очень необычной

была на то время форма сахара – сахарная голова или конус. Например, на Руси такой конус продавался завернутым в синюю вощеную бумагу, весил от 0,4 до 16 кг. Сахар был плотным и имел голубоватый оттенок. Перед употреблением голову кололи специальным косарем, а при питьеразламывали на еще более мелкие кусочки особыми щипцами.

Предшественниками конфет на Руси были цукаты. Вначале так называли разновидность сухого (киевского) варенья - засахаренные в меду фрукты и ягоды. Они описаны еще в «Домострое». В XVII в. пришло к нам из немецкого языка слово «цукаты» и постепенно вошло в обиход. Затем появилась новая разновидность конфет - мелкие сахарные шарообразные изделия, названные драже. Это слово заимствовано из французского и означает «лакомство».

В современном мире разнообразие конфет позволяет каждому отыскать лакомство на любой вкус.

Таким образом, конфета, придуманная однажды как лекарственное средство, основательно укоренилась в нашей повседневной жизни. Конфета прошла большой исторический путь, в том числе и в России, поэтому с уверенностью можно сказать, что названия конфет не только отражали сказки, предметы искусства, театральные героев, но и были подвластны историческим событиям, происходившим в нашей стране.

## 1.2. Упаковка для конфет.

К слову об упаковках. Ведь эти самые конфетные обёртки (фантики) многие из нас коллекционируют. А уж их разнообразие действительно поражало воображение. Да и сейчас ежегодно появляется множество различных сортов конфет всевозможных форм, вкусов и цветов. Не успеваешь полюбить и привыкнуть к какому-то сорту, как ему на смену приходит новая фантастическая находка, которую кондитеры воплощают в новую конфетную разновидность.

Так кто же автор обёртки для конфет? В 1872 году Томас Эдисон

придумал парафинированную бумагу, служившую первой обёрткой для конфет.

### 1.3. Производство конфет и их виды.

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, закрутка и упаковка.

Основой для изготовления корпусов конфет служат конфетные массы аж 13 разных типов. В зависимости от сорта конфет, эти конфетные массы формируют 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, изготавливаемые 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 тубики, 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).

Главным компонентом, который используется в крупном производстве конфет, является сахар из сахарного тростника или из сахарной свеклы.

Его смешивали с кукурузным сиропом, кукурузным сахаром, мятой, медом, мелиссой и кленовым сахаром. После этого добавлялись шоколад, фрукты, орехи, яйца, молоко и молочные продукты, а также ванилин и красители.

Некоторые запахи брались из натуральных источников, таких, как ванилин, лимон, перечная мята, а другие получали искусственным путем.

Конфеты - это любимое лакомство детей и взрослых. Производство шоколадных конфет состоит из нескольких этапов: изготовление начинки, глазировка, фасовка и упаковка. Каждый сорт конфет требует особых условий - нужной температуры, определенной упаковки. Оптимальный режим производства конфет достигается благодаря профессионализму технологов, проверенным рецептам, современному оборудованию.

## 2 Старинные обертки



ВРУХАКОВЕЦЬ СВЯТОГО

**Н. П. РОМАНЕНКОВА**

МОСКОВСЬКА ФАБРИКА  
ШОКОЛАДНИХ ТА КОНФЕТНИХ  
ПРОДУКТІВ

АДАПТИВАННЯ  
КРИСТАЛІВ

МОНФЕЛД  
ЗВЕРСЬКА  
КРИСТАЛІВ

ПРИЗЕРИ  
ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНОГО  
ВІСЬМИГО ВИСТАВНОГО  
ВІСЬМИГО ВИСТАВНОГО

**ШОКОЛАД**

**НІАНДОУБІ**

МАРКА

Ф. Н. М. П.

ПРИЗЕРИ ІНТЕРНАЦІОНАЛЬНОГО ВІСЬМИГО ВИСТАВНОГО

Ф. А. РИКА  
КОНФЕТНА ШОКОЛАДНА  
**ТЕРАМОНИ** ВОРОШЕНА

ШОКОЛАД ДІТЯ АВІАТОРІВ

ДІТЯ

АВІАТОРІВ

ШОКОЛАД ДІТЯ АВІАТОРІВ

В ПАМ'ЯТЬ  
ДОМА РОМАНОВИХЪ  
КОНФЕТЫ  
300 ЛЕВЪ

МОСКОВСКИЙ  
КРЕМЪ

ВЫСТАВКА GRAND-PRIX ПАРИЖЬ  
ТОВАРИШЕСТВО  
**Д. КРОМБИЙ**  
ХАРЬКОВЬ.

И. И. ЛАВРОВ, ХАРЬКОВЬ

**КОНФЕКТ ЦЕППЕЛИН**

МОССЕЛЬПРОМ (ОСХЛАД КЕЛЛАТ. ФАБРИКА  
ИМ БАБАЕВА МОСКВА.

90 x 90





### 3 Советские обертки.

Российская индустрия сладких подарков возродилась только в начале XXI

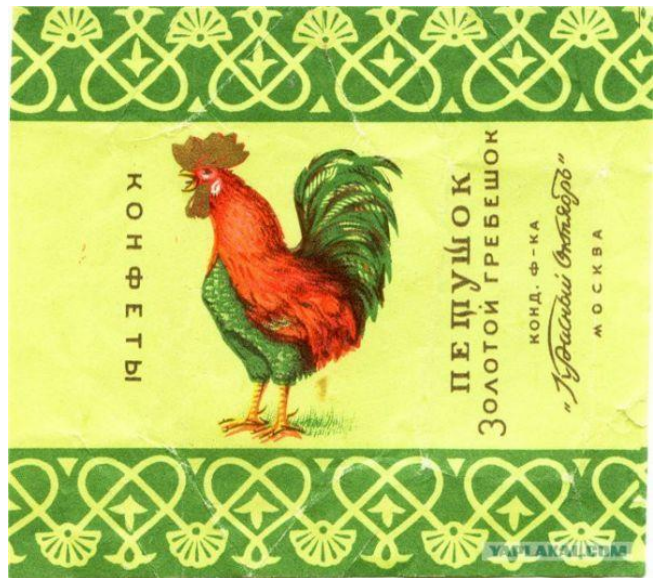
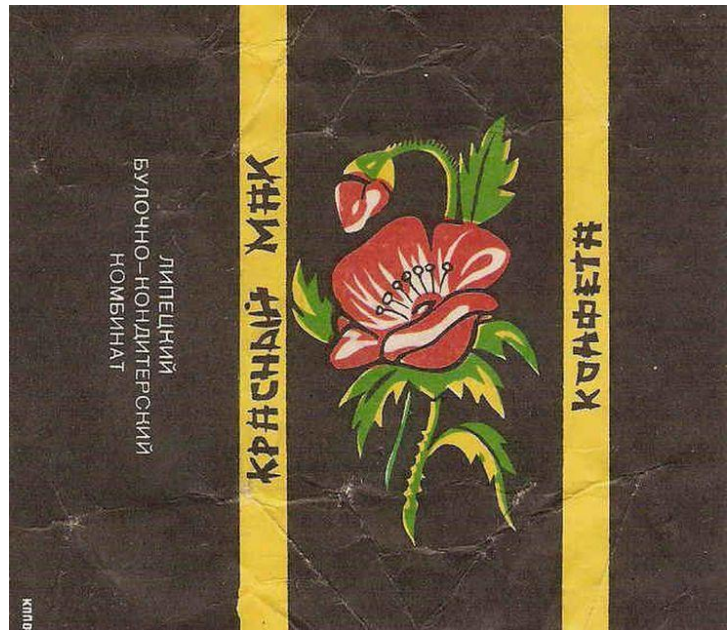


века. «Первопроходцы» этого дела заглядывали в поисках идей на европейские и американские сайты, но в основном их вела интуиция и художественный вкус. Благодаря этому наш выбор сладких букетов стал более изысканным, чем в той же Европе или Америке, где их составляют просто из конфет на палочках. В России же над букетами, которые вернее называть цветочными композициями, работают профессиональные флористы-оформители.









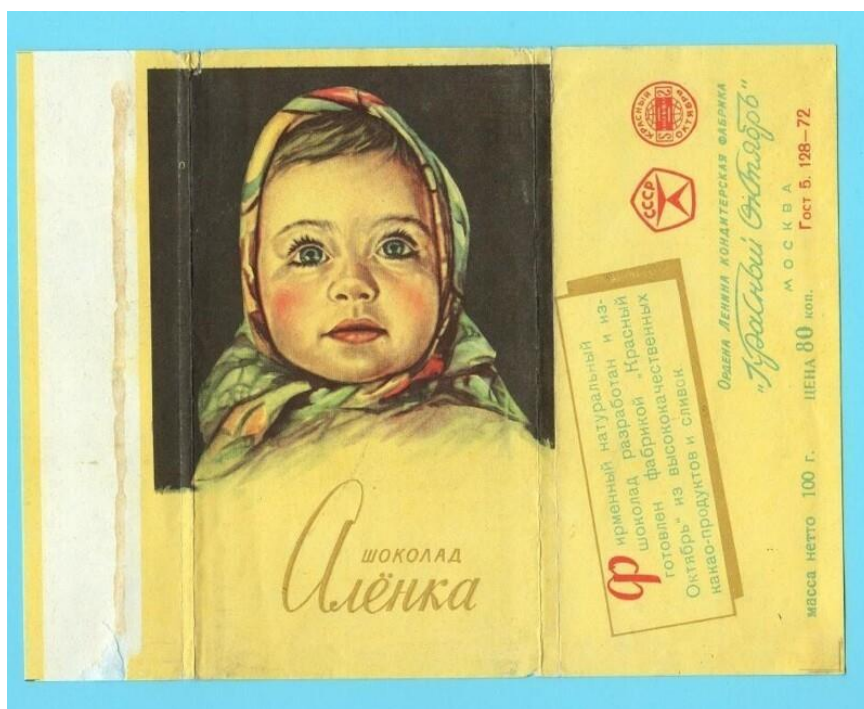
#### 4 Шоколадка «Аленка».

История «Аленки» началась в феврале 1964 года на пленуме ЦК КПСС, где обсуждалось развитие сельского хозяйства. Именно тогда с трибуны и прозвучал призыв к советским кондитерам придумать вкусный, но недорогой шоколад. И непременно молочный. В 1966 году, когда соотношение ингредиентов было найдено, начался выпуск «Аленки». С названием вообще случился конфуз. Сначала шоколад решили назвать

«Аленушкой» – девочка с таким именем кочевала из одной сказки в другую, и каждый советский ребенок был с ней знаком. На обертку планировалось перенести одноименную картину Васнецова, но случилось страшное: шоколад с Васнецовской Аленушкой на этикетке вышел раньше на другой московской фабрике.

На «Красном Октябре» было закручинились – совсем как васнецовская Аленушка, но потом оказалось, что зря. В верхах, увидев ту обертку, схватились за голову: «У нас в стране счастливое детство, а девочка – босоногая». Фабрику, опередившую «Красный Октябрь», заставили

переделать этикетку. На самом «Октябре» решили от имени не отказываться, лишь слегка откорректировали его – стала не «Аленушка», а «Аленка».



















Альбом с коллекцией фантиков





























