

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №7
«СОЛНЫШКО» ЧИСТООЗЕРНОГО РАЙОНА НОВОСИБИРСКОЙ
ОБЛАСТИ

СЛАДКИЙ ВОПРОС ПРОЕКТ



Автор: Ивченко Марина Владимировна,
воспитатель высшей квалификационной
категории.

Р. п. Чистоозерное, 2021г.

Паспорт проекта

Название проекта: «Сладкий вопрос»

Исполнитель проекта: Ивченко Марина Владимировна, воспитатель высшей квалификационной категории

Организация – исполнитель: Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение детский сад №7«Солнышко» Чистоозерного района Новосибирской области

Адрес организации – исполнителя: 632720, Новосибирская область, Чистоозерный район, р.п.Чистоозерное, ул. Маяковского, 83а

Телефон:(383) 68-91-831

E-mail: semsad@yandex.ru

Вид проекта: познавательно-исследовательский

Продолжительность выполнения проекта: 2 месяца

Срок выполнения проекта: февраль, март 2021г.

География проекта: НСО, р.п. Чистоозерное, ул. Маяковского, 83а, МКДОУ детский сад №7 «Солнышко»

Руководитель проекта:

/Ивченко М.В./

Актуальность

Экспериментирование в детском саду – это эффективная деятельность, направленная на развитие познавательной активности дошкольников. В федеральном стандарте дошкольного образования прописано, что познавательное развитие предполагает развитие интересов детей, любознательности и познавательной мотивации. А познавательно-исследовательская деятельность детей дошкольного возраста – один из видов практик, с помощью которых ребенок познает окружающий мир.

Любой уголок в квартире может стать местом для эксперимента. Особенно интересна детям кухня. Ведь смешивая разные продукты, можно приготовить множество вкусных блюд. А как дети любят «запустить» руки в сыпучие продукты! Малыши обожают находиться на кухне ещё и потому, что здесь можно всегда съесть что-нибудь. Особенно радостно, если есть доступ к сладкому. Все дети сладкоежки, да и многие взрослые дня не могут прожить без чего-нибудь сладенького. Питание ребёнка особенно заботит взрослых, т.к. оно является неотъемлемым фактором физического и умственного развития. Многие продукты, а именно творожки, йогурты, печенье, содержат большое количество сахара. Чай, кофе мы пьём с конфетами, пирожными, вареньем и другими сладостями, в составе которых обязательно есть сахар. Этот ингредиент очень важен для приготовления различных блюд, напитков, хлебобулочных, кондитерских и мясных изделий. В наше повседневное меню прочно вошли полуфабрикаты и фаст-фуд. Постоянное потребление таких продуктов ведёт к нарушению обмена веществ, и, как следствие, — ожирению и сахарному диабету. Сахар вытесняет из крови витамины группы «В» - это может стать причиной ряда заболеваний. Кроме того, сладкое разрушает зубную эмаль, что становится причиной кариеса. И за статистикой далеко ходить не надо – уже у 50% детей нашей группы есть проблемы с зубами! Так что же теперь полностью отказаться от сахара?

Всем известно, что его значение для человека очень велико. Наш организм не смог бы существовать без продуктов, содержащих сахар. Важную роль в организме играет именно глюкоза, которая входит в состав сахара. Основная функция глюкозы — энергетическая. В организме многие ткани (мозг, клетки крови, мышцы и пр.) получают практически всю необходимую энергию за счет глюкозы. Мы можем получать сахар, а, соответственно, и глюкозу, из различных натуральных продуктов.

Проблема: Сахар — является неизменным ингредиентом многих напитков, блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий, о котором, как выяснилось, мы ничего не знаем.

Цель: Развитие познавательного интереса, посредством экспериментирования и изучения сахара, как объекта исследования через создание предметно развивающей среды.

Задачи:

Образовательные:

- ✓ Познакомить с историей возникновения сахара и его разновидностью.
- ✓ Формировать представления о свойствах сахара посредством проведения практических опытов и познакомить с несколькими способами приготовления леденцов.

Развивающие:

- ✓ Развивать творческие способности дошкольников и интерес к художественной литературе.
- ✓ Совершенствовать умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности.

Воспитательные:

- ✓ Воспитывать у детей осознанное отношение к здоровому образу жизни.
- ✓ Привлечение родителей к совместной работе с детьми.

Гипотеза: если у сахара есть удивительные свойства, то их можно увидеть с помощью опытов.

Пути и механизмы достижения цели и задач.



Участники проекта:

- ✓ Воспитатель Ивченко Марина Владимировна – исполнитель проекта;
- ✓ Заведующая Ярошенко Н.В. – контролирует реализацию проекта.
- ✓ Дети старшей группы «Сказка» -непосредственные участники проекта;
- ✓ Родители воспитанников старшей группы «Сказка» - участники проекта, соисполнители.

Этапы работы над проектом

1.Подготовительный. На данном этапе работы предусмотрено:

- ✓ Подбор художественной литературы: стихотворений, загадок, сказок.
- ✓ Разработка бесед.
- ✓ Работа с интернет ресурсами.
- ✓ Составление календарного плана реализации проекта.
- ✓ Ознакомление родителей с проектом.
- ✓ Знакомство родителей с моделью взаимодействия и знакомство с планом реализации проекта.
- ✓ Анкетирование родителей.
- ✓ Опрос детей (на начало реализации проекта).

2.Практический. Этот этап подразумевает привлечение детей к совместной деятельности:

- ✓ Беседы с детьми познавательного характера.

- ✓ Восприятие художественной литературы.
- ✓ Просмотр мультфильмов.
- ✓ Изготовление настольно - печатных игр.
- ✓ Опытно-экспериментальная деятельность.
- ✓ Обогащение предметно – развивающей среды (пополнение экспериментального уголка образцами сахара)

3. Заключительный.

- ✓ Викторина (обобщить знания детей по данной теме).
- ✓ Опрос детей (после реализации проекта)
- ✓ Анализ реализации проекта.

Форма работы с родителями:

- ✓ Консультация для родителей «Сладости и ребёнок».
- ✓ Помощь в покупке разных видов сахара.
- ✓ Участие в изготовлении книги рецептов.

Формы организации работы с детьми.

- ✓ Подгрупповая.
- ✓ Фронтальная.

Методы:

- ✓ Наглядный: показ мультфильма, иллюстраций, наблюдение.
- ✓ Словесный: цикл познавательных бесед, чтение художественной литературы.
- ✓ Практический: создание развивающей среды, исследовательская и практическая деятельность детей.

Приемы:

- ✓ Создание проблемной ситуации: Из чего делают сахар? Какие свойства он имеет?
- ✓ Чтение воспитателем сказок, стихов, загадок.
- ✓ Ответы на вопросы воспитателя.
- ✓ Организация продуктивной деятельности.
- ✓ Организация познавательно-исследовательской деятельности.

Ожидаемые результаты:

В результате реализации проекта:

- ✓ Дети узнают историю возникновения сахара и познакомятся с его разновидностью.
- ✓ Узнают, какими свойствами обладает сахар посредством проведения практических опытов, научатся делать (готовить) леденцы.
- ✓ Сформируются творческие способности дошкольников и интерес к художественной литературе.
- ✓ Усовершенствуется умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности.
- ✓ Дети будут придерживаться здорового образа жизни.
- ✓ Родители будут участвовать в совместной работе (в экспериментальной деятельности) с детьми.

Новизна проекта: Новизна идеи состоит в том, что в ООП ДО нет экспериментальной деятельности в разделе ОБЖ «Здоровое питание», в программе нет информации об истории появления сахара и его свойствах. Поэтому проект позволит дать детям представление о том, что сахар не просто продукт питания, а химическое вещество, его мы добавляем в пищу для улучшения вкуса. В процессе реализации проекта дошкольники познакомятся с приготовлением леденцов, осознавая при этом чувство меры в количестве их употребления.

Продукт проектной деятельности

- ✓ Книга рецептов.

Календарный план реализации проекта.

Образовательная область, вид деятельности	Форма реализации	Цель	Срок реализации	Ответственные
1. Подготовительный этап				
	Информационный лист	Ознакомить родителей с проектом	вторая половина дня февраль	воспитатель Ивченко М.В.
	Анкета	Узнать, как часто дети едят дома сладости и знают ли родители, о вреде и пользе часто употребляя их.	февраль	Ивченко М.В.
	Консультация	Воспитание правильного отношения к питанию, как составной части сохранения и укрепления здоровья детей.		
	Опрос детей	Выявить знания детей о сахаре на начальном этапе реализации проекта.	февраль	
2. Практический этап				
Социально-коммуникативное развитие	Беседа на тему «Что такое сахар?»	Развивать у детей познавательную активность, любознательность	февраль	Ивченко М.В.
	Беседы на тему «Вред и польза сахара»; «Дети, берегите зубы!»; «Здоровое питание»	Установить положительное и отрицательное влияние сахара на организм человека.	Март	
Речевое развитие	ОД (чтение сказок, рассказов, стихов) Н. Носов «Леденец» Сказка о сахаре, «Муравей и сахар» — Биссет Д.	Развивать устойчивый интерес к художественной литературе, донести поучительную мысль.	Март	Ивченко М.В.
	Загадывание загадок про сахар	Развитие логического мышления; усвоение знаний о видах сахара и его свойствах.		

Познавательное развитие	ОД (показ видеофильмов, презентаций «Откуда пришёл сахар?» , «Какой бывает сахар»)	Познакомить детей с процессом переработки сахарной свеклы в сахар.	Март	Ивченко М.В.
	Рассматривание кристаллов сахара через микроскоп	Путем сравнения определить, с помощью какого прибора можно лучше рассмотреть кристаллы сахара (лупа или микроскоп). Обратить внимание на структуру и цвет сахара.		
	Экспериментальная деятельность: Опыт 1. «Где сахар?»	Установить, что сахар может раствориться в воде и быть невидимым.		
	Опыт 2. «Разноцветный сахар»	Установить, что кубики рафинада хорошо подходят для демонстрации капиллярного эффекта воды (могут окрашиваться).		
	Опыт 3. «Чудесные кристаллы»	Установить, что сахар может кристаллизоваться (Выращивание кристалла).		
	Опыт 4. «Леденцы из сахара»	Установить, что сахар плавиться, можно приготовить леденцы в «домашних» условиях.		
	Настольно – печатные игры д/и «4 лишний» «Конфетный магазин» «Сладости»	Развитие внимания, зрительной памяти, навыков счета. Закрепление знаний о сахаре и его свойствах.		
	Художественно – эстетическое развитие	ОД Лепка «Леденец на палочке»		
Аппликация «Вкусное мороженное»		Развитие творческих способностей у детей.		

	Рисование «Конфеты»	Продолжать учить детей рисовать предметы круглой и овальной формы. Развивать творческую фантазию.		
Физическое развитие	Пальчиковая гимнастика, физминутка во время ОД	Развитие двигательной активности детей. Развитие памяти через разучивание стихотворных форм.	Март	Ивченко М.В
3. Заключительный этап				
	Викторина	Закрепить у детей знания полученные ранее. Поддерживать интерес к интеллектуальной деятельности, желание играть, проявляя настойчивость, целеустремленность, взаимопомощь.	Март	Ивченко М.В
	Опрос детей	Выявить знания детей о сахаре после реализации проекта.		
	Анализ реализации проекта	Подтверждение гипотезы		

Оценка результатов

КРИТЕРИЙ	ПОКАЗАТЕЛЬ	ИЗМЕРИТЕЛЬНАЯ ЕДИНИЦА (%)
Реализация плана		100%
Степень участия родителей	Анкета	92%
	Обеспечение ресурсами	92%
Знание детей	Дети знают, как делают сахар, виды сахара (рассматривание)	70-80%
	Дети знают 4 свойства сахара: 1) Свойство растворимости	80-90%
	2) Свойство капиллярного эффекта воды	75-85%
	3) Свойство кристаллизации	50-60%
	4) Свойство плавления	30-40%
	Дети научились делать леденцы	40-50%

Перспектива дальнейшей реализации проекта:

Узнать, какие заменители сахара существуют, какую приносят пользу и вред.

Смета расходов на исполнение проекта

№	Основные прямые расходы	Количество	Всего руб.	Имеется руб.	Требуется руб.
Оборудование					
1	Мультимедийное оборудование (проектор, экран, штатив) комплект	1	28.700	28.700	
2	Ноутбук	1	15000	15000	
3	Фотоаппарат	1	5000	5000	
4	Микроскоп	1	1500	1500	
5	Электрическая плитка	1	990	990	990
6	Силиконовая форма для выпечки	1	67	67	67
Другое					
7	Кастрюля	1	599	599	599
8	Стакан	7 шт.	22	154	154
9	Шпатель	1 уп.	65	65	65
10	Пипетки	12 шт.	11	132	132
11	Пищевой краситель	1 уп	25	25	25
Сахар					
12	Тростниковый (коричневый кристаллический)	1 уп (900 г)	159,90	159,90	159,90
13	Свекольный (белый кристаллический)	2 уп (1 кг)	27,90	55,80	55,80
14	Белый кусковой (рафинад)	1 уп (500 г)	42,90	42,90	42,90
15	Крупный карамельный	1 уп (500 г)	234,90	234,90	234,90
16	Темный кусковой	1 уп (500 г)	123,50	123,50	123,50
17	Ванильный	1 уп (8 г)	3,90	3,90	3,90
18	Сахарная пудра	1 уп (250 г)	34,90	34,90	34,90
Итого:			52606,90	52 887,80	2687,80

Список литературы:

Журнал "Ребёнок в детском саду" №6 - 2003.

Журнал "Дошкольное воспитание" №11- 2000.

Журнал Управление ДОУ, №4- 2007.

Сахар: вред или польза? – М.:Крук, 2007, 107 с.

Виды сахара: <http://www.zernograd.com/sahar-vidy-sahara>

Вред и польза сахара: - <http://bezvreda.com/sladkaya-zhizn-polza-i-vred-saxara>

История происхождения сахара: - <http://www.histpro.narod.ru/sugar.html> -

Выращивание кристаллов: <https://legkovmeste.ru/kulinariya/kak-vyrastit-kristall-iz-saxara-v-domashnix-usloviyax.html>

Загадки: <https://po-ymy.ru/zagadki-pro-saxar.html>

Сказки: <https://mishka-knizhka.ru/skazki-dlay-detey/zarubezhnye-skazochniki/skazki-donalda-bisseta/muravej-i-sahar-bisset-d/>

<https://skazki.rustih.ru/skazka-pro-soroku-i-saxar/>

Федеральный государственный образовательный стандарт направлен на решение многих задач. Одной из них является **«создание благоприятных условий познавательного развития детей в соответствии с их возрастными и индивидуальными особенностями и склонностями, развития способностей и творческого потенциала каждого ребенка как субъекта отношений с самим собой, другими детьми, взрослыми и миром...»** (ФГОС 1.6)