

**Познавательно-исследовательский  
проект в подготовительной  
группе № 5 «Лучики»**

**«ВОТ, ТАК ТЫКВА!»**

**Рухляда Мария Петровна  
воспитатель**



## Актуальность проекта

При проведении тематической недели «Дары осени найду в огороде и в саду», я дала задание детям подготовить небольшие доклады об овощах (форма, цвет, какие витамины содержат и что можно приготовить с этим овощем). Воспитаннице группы Софьи Косюк выпало подготовить доклад о тыкве. Соня не просто подготовила интересный рассказ, она еще и принесла настоящею тыкву в группу. Еще рассказала, что у ее бабушки есть замечательный огородик и именно на нем выросла эта замечательная ярко оранжевая тыква. И что ее бабушка готовит из нее тыквенный сок и тыквенное варенье. Все дети с интересом слушали рассказ о тыкве и с любопытством ее рассматривали. Заметив интерес детей я предложила узнать о тыкве больше, так родился проект «Вот, так Тыква!»



## **Объект исследования:**

*Ну и тыква, просто чудо  
Вес ее почти два пуда,  
В ней земли родимой соки,  
Уплетай за обе щеки!*

*\*\*\**

*Тыкву в древности любили  
И из тыквы мастерили  
И сосуды для пшеницы,  
И кувшины для водицы,  
Табакерки и шкатулки,  
Барабан веселый гулкий,  
И причудливый фонарик,  
И цветной узорный шарик,  
Домик где живет скворец,  
Ай да тыква! Молодец!*



**Тип проекта:** познавательно-исследовательский, творческий, краткосрочный проект.

**Срок проведения:** 16 сентября – 4 октября 2024г.

**Цель:** изучение истории, пользы для человека и эстетических качеств замечательного осеннего плода – тыква.

**Задачи исследования:**

- 1) Познакомиться с историей появления тыквы в культуре человека.
- 2) Узнать, как использовали тыкву люди (употребление в пищу, использование в быту, в качестве украшения).
- 3) Узнать о полезных свойствах тыквы.
- 4) Изучить детскую художественную литературу, где встречается овощ тыква.
- 5) Организовать творческую выставку муляжей тыквы, изготовленных совместно с родителями любыми художественными способами и средствами.

**Начиная работу над проектом, мы ответили на вопросы:**

1. Что мы знаем о тыкве?
2. Что хотим узнать?
3. Где можно узнать?



## Этапы исследования:

### Первый этап – подготовительный:

1. Подбор художественной литературы о тыкве (С. Александрова «Наша тыква золотая», Е. Груданов «Дремлет тыква золотая», Е. Харламова «Крот и тыква», О. Гугнина «Я тыква большая», Ш. Перро, «Золушка», М. Бершадская «Большая маленькая девочка», А. Усачев «Пампкин, мышонок из тыквы»);
2. Подбор видеоматериалов (мультфильмы, документальные видеоролики): «Веселые тыквы», «Мультик про тыкву», «Тина нашла огромную тыкву за городом»;
3. Подбор иллюстраций и книг о тыкве: Ю. Р. Соколовой «Я познаю мир»,
4. Л. Х. Тамбиев «Экологическая азбука для детей. Растения», «Мир растений»;
5. Привлечение родителей к составлению сборника рецептов блюд из тыквы для детей.



## **Второй этап - основной:**

- 1. Познавательно - образовательная деятельность «Тыква – царица огорода»;*
- 2. Рассматривание тыквы и её обследование, эксперименты и опыты с тыквой;*
- 3. Беседа сада «О пользе тыквы для детей»;*
- 4. Дидактические игры: «Весёлый огород», «На что похожа тыква», «Доскажи словечко»;*
- 5. Просмотр презентации «Золотое чудо – щедрый подарок».*
- 6. Аппликация «Вот так тыква!»*

## **Третий этап – практический:**

- 1. Составление рецептов блюд из тыквы для детей;*
- 2. Выполнение домашнего задания для родителей – изготовление муляжа тыквы любыми способами и средствами на выбор семьи;*
- 3. Украшение интерьера группы готовыми поделками.*



## История появления тыквы

*Нам захотелось узнать, где впервые появилась тыква? Для этого мы обратились к книгам и энциклопедиям. Узнали, что родиной тыквы является Центральная Южная Америка. Её выращивали индейцы Америки. В начале 16 века тыква была привезена в Россию и сразу стала популярной у жителей нашей страны, благодаря своей урожайности неприхотливости, а главное полезными свойствами. Существует несколько видов тыквы: твердокожая, мускатная и гигантская. Оказывается, кроме оранжевой тыквы бывают синие, зелёные и белые.*



## Опыты и эксперименты

### *Опыт №1 «Рассмотрели тыкву»*

*Рассмотрев тыкву, мы увидели, что она состоит из кожуры, мякоти и семян. Кожура у неё плотная, жёсткая, ярко выраженного оранжевого цвета. Мякоть тыквы состоит из волокон, достаточно прочных и длинных (пока тыква сырая). Внутри тыква мягкая, мокрая, липкая. Семена состоят из твёрдой белой кожуры - оболочки, зелёной оболочки (самая полезная часть семени), и белого семечка.*





### *«Измерили вес»*

*Тыква была большая, тяжёлая и один ребёнок не смог её поднять. Мы решили поднять её все вместе. Затем измерили вес, тыква весила 6 кг.*

*Вывод: мы, тщательно рассмотрев тыкву снаружи и изнутри, познакомились с её составом, и поняли, что благодаря своей урожайности и неприхотливости она может достигать больших размеров. Узнали, что мякоть тыквы и семена полезны для здоровья. А благодаря плотной и твёрдой кожуре может храниться длительное время.*



## Опыт №2: «Понюхали»

Решили разрезать тыкву и узнать запах тыквы. Когда разрезали тыкву аромат стоял неповторимый, чем-то напоминающий арбуз.

**Вывод:** тыква - вкусный, ароматный продукт, который можно есть сырым. Некоторые сорта тыквы отличаются сладким вкусом, несколько напоминающим дыню.



## Эксперимент с тыквой.

**Цель:** познакомить детей с некоторыми свойствами соли, сахара и простой воды.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- показать воздействие соли, сахара и воды на тыкву.

**Развивающие:**

- развивать познавательно-исследовательскую деятельность детей, наблюдательность, умение делать выводы.

**Воспитательные:**

- Воспитывать интерес к проведению опытов.

Этот опыт с тыквой продемонстрирует взаимодействие воды и соли, воды и сахара и простой воды на тыкву.

**Нам понадобится:**

Три стакана с водой, сахаром и солью.

В первом стакане вода будет с сахаром.

Во втором простая вода.

В третий стакан добавим соль.

Из сырой тыквы вырезали кубики примерно одинаковой величины. Положили кубики в каждый стакан. Для верности эксперимента мы оставили стаканы с тыквой в растворах на два выходных дня.



*Через два дня мы обнаружили, что в первом стакане, где вода с сахаром кубик не изменился, но остался на поверхности, во втором стакане где простая вода, кубик набух и начал распадаться, а в третьем стакане с солью, кубик опустился на дно.*



## *Почему же это произошло?*

- 1. Внутренность тыквы не плотная и содержит много частичек воздуха, которые помогают тыкве оставаться на поверхностях воды.*
- 2. Сок, который содержится в тыкве – это слабенький раствор соли. Вода стремится растворить лишнюю соль в кубике и устремляется внутрь кубика и он разбухает.*
- 3. Через несколько дней на стенках стакана и кусочке тыквы, по мере испарения воды, появились кристаллики соли (соль выпаривается и кристаллизуется) которые закупорили пористую и она под тяжестью опустилась на дно.*

***Объяснение:** вода испаряется, а кристаллики соли оседают на стенках стакана и предмет который находится в нем.*

***Вывод:** все окружающие нас предметы и вещества состоят из крошечных, не видимых взгляду человека частичек – молекул. И те вещества, в которых молекулы очень близко друг к другу – дружат и крепко держатся за руки – обладают большой плотностью, такие предметы тонут. А предметы обладающие меньшей плотностью не тонут.*

## Применение тыквы

*Нам стало известно, что уникальные свойства тыквы были известны людям с незапамятных времен. Её выращивали более двух тысячелетий назад древние мексиканцы. Позднее этот овощ пользовался особой любовью североамериканских индейцев, которые считали тыкву даром солнца. Обычно они отрезали у свежего плода верхушку и заполняли внутреннюю часть молоком, мёдом и различными диковинными приправами, а затем запекали на костре. Кроме того, индейцы использовали этот овощ и для изготовления посуды — кожуру тыквы очищали от мякоти и высушивали на солнце. В получившихся сосудах хранили молоко, воду и прочие продукты. В древности люди из тыквы делали предметы утвари: тарелки, миски, бутылки и даже вёдра. В лёгких сосудах из тыквы оплётённых сеткой, изобретательные хозяева хранили крупу, муку, масло и воду. Посуда из тыквы была незаменима – она лёгкая, не ржавеет, не имеет запаха.*

*Индейцы жарили ломтики тыквы на костре, а из полосок вяленой тыквы делали коврики, способные защитить жилище от "злых духов".*

*Австрийцы гордятся не столько тыквенной красотой, сколько разнообразными возможностями её переработки. От тыквы тут остаются только "рожки да ножки", остальное идет в дело: на косметику, лекарства и черное-пречерное масло, которое невероятно полезно для печени, выводит из организма холестерин. Оставшийся жмых на фермах превращают во всякие вкусности, типа бисквитов и печенья, про которые даже не подумаешь, что они сделаны из тыквы.*

*Самые первые музыкальные инструменты тоже смастерили из тыквы.*

## Аппликация «Вот, так Тыква!»





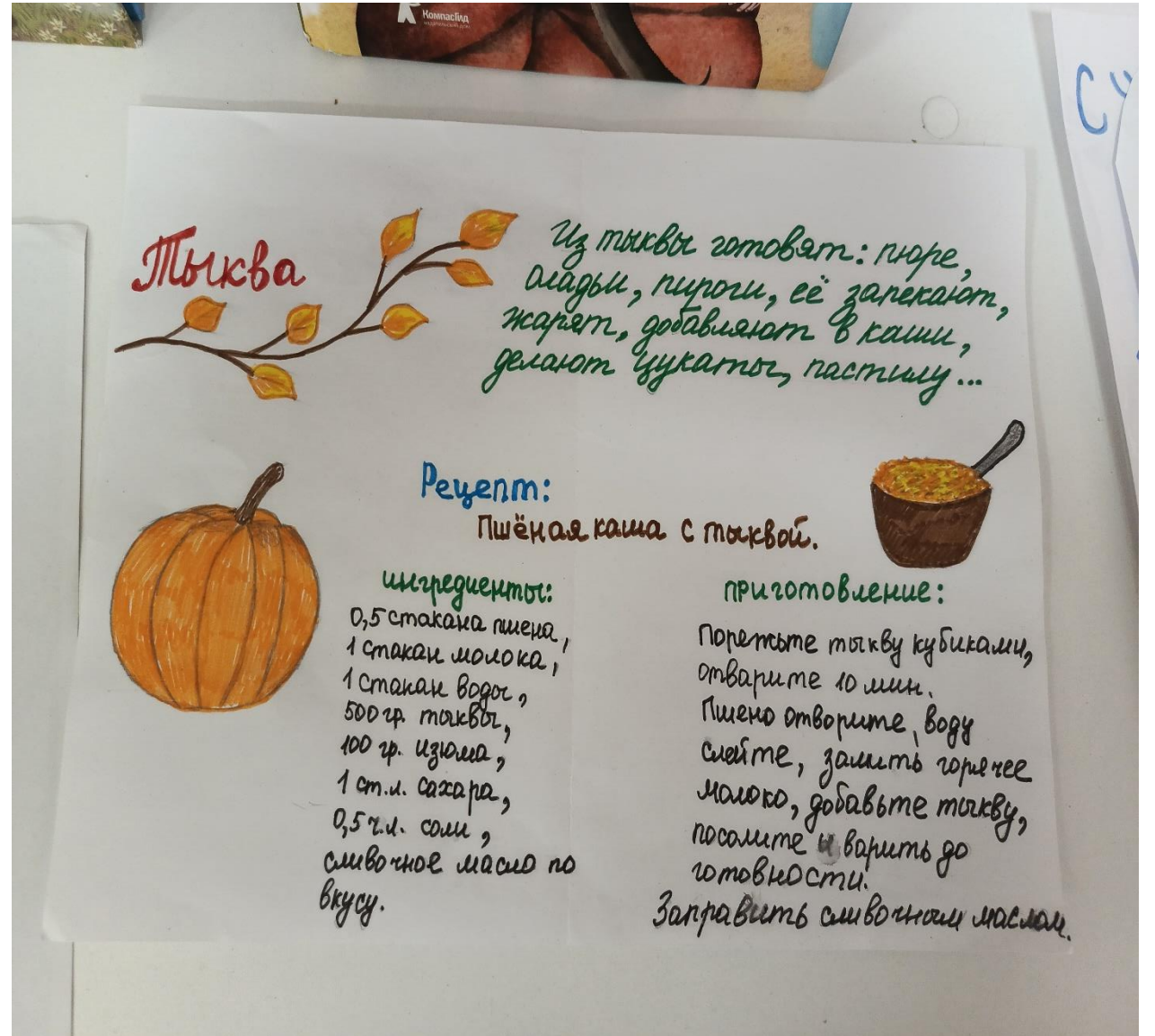
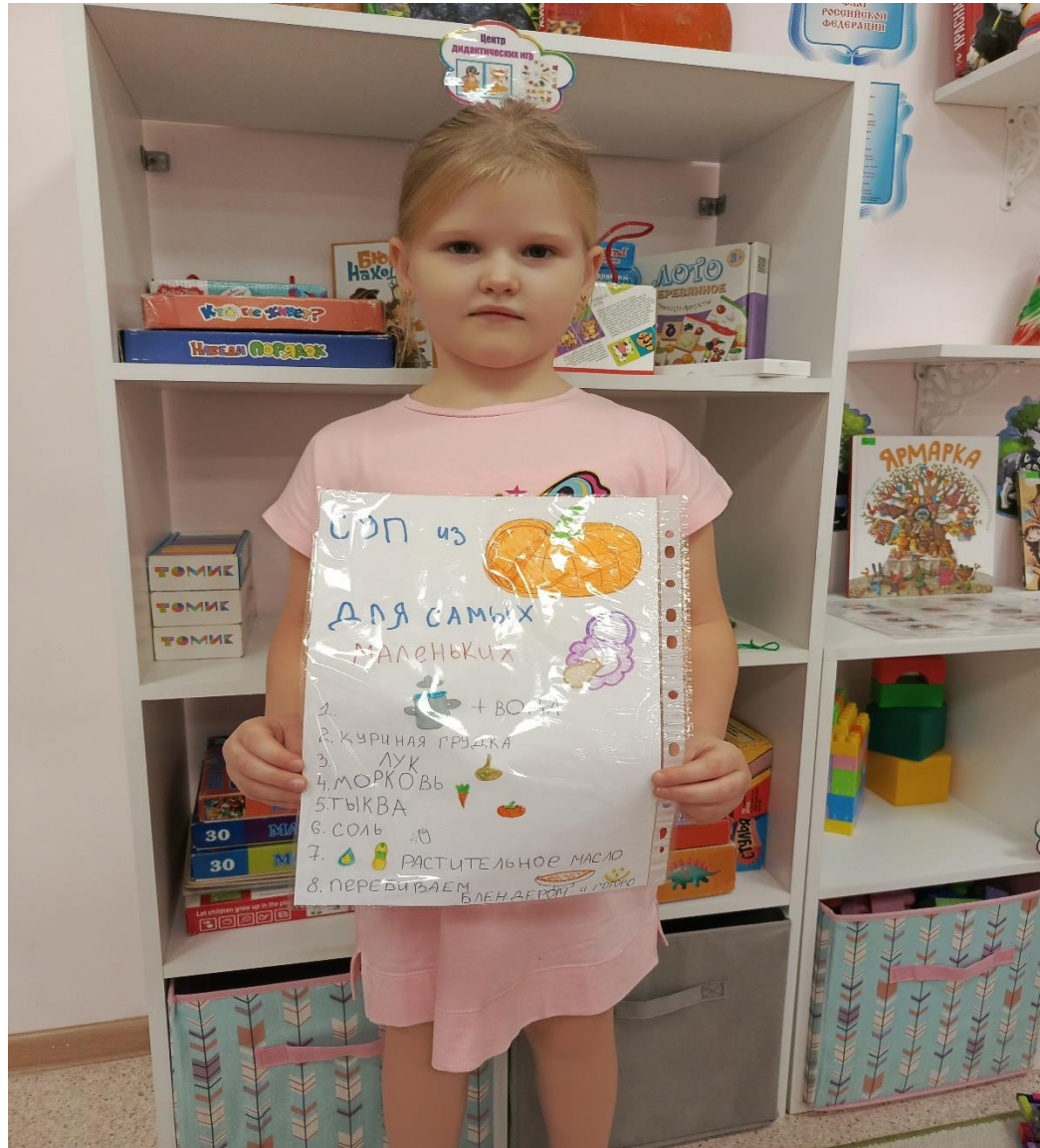
## ***Польза тыквы для здоровья детей и взрослых***

*Нам стало интересно узнать, как тыква влияет на наше здоровье. Она удивительно богата ценными веществами. Содержит белки, жиры, углеводы, минеральные компоненты: калий, кальций, магний, витамины. Этот овощ — хороший стимулятор роста человека. Этот продукт отлично подходит для питания детей и взрослых. Ароматная тыквенная мякоть битком набита витаминами. Есть в ней и аскорбинка, которая спасает нас от простуды, и витамины группы В, которые не только справляются с усталостью и бессонницей, но и избавляют от прыщей, делают волосы пышными, а ногти крепкими. А витамины А и Е – главные борцы с преждевременным старением. Польза семечек заключается в содержании белка, цинка, магния, а также полезных кислот.*

*Кроме этого, семечки прекрасное средство для профилактики, заболеваний печени и почек. Из тыквенных семечек делают масло, на основе которого разрабатывают препараты для профилактики различных заболеваний. А ещё семечки помогают избавиться от запора, а также являются губительным для глистов. Тыквенный сок применяют как наружное лекарство при ожогах и других кожных заболеваниях. Сок или отвар тыквы вместе с мёдом очень полезен для гиперактивных деток, поскольку хорошо успокаивает нервную систему и способствует хорошему сну, улучшает внимание и память. Особенно полезен сок при боли в горле. Его употребление значительно улучшает наши глазки и является хорошей профилактикой заболеваний органов зрения. В тыкве есть витамин Д, который полезен детям. Он ускоряет рост, предотвращает развитие рахита. В тыкве есть фтор, который является хорошим средством для профилактики кариеса зубов. Варёная и запечённая тыква улучшает работу желудка и кишечника, выводит из организма ненужные вещества. Благодаря содержанию железа (больше, чем в яблоках) употребление тыквы предотвращает развитие анемии. Считается, что полезно и даже целительно в тыкве буквально все – и мякоть, и семечки, и внутренние волокна, и даже цветы, листья и хвостики.*

*Вместе с родителями собрали рецепты полезных блюд из тыквы для детей.*

# Вместе с родителями собрали рецепты полезных блюд из тыквы для детей.





## **Наши открытия (выводы):**

- 1. Изучив историю тыквы, мы узнали её родину, и когда тыква появилась в России.*
- 2. В результате исследования и проведения опытов мы узнали, что тыквы бывают разных размеров, формы, цвета, что внутри её есть волокна и семечки, познакомились со свойствами тыквы.*
- 3. Из бесед узнали, что тыква богата витаминами, что из неё делают масло, лекарство, посуду, музыкальные инструменты и домики для птиц.*
- 4. Убедились, что тыква – это необычно вкусный и полезный продукт.*
- 5. Регулярное употребление блюд из тыквы защитит нас от разных болезней и даже вернёт здоровье. И пусть полезные свойства тыквы помогут вам и вашему здоровью.*
- 6. Из неё можно приготовить полноценный обед – от первого блюда до вкусного десерта. Её и варят, и жарят, и тушат, и запекают.*
- 7. Увидели, что тыква яркая и привлекательная, ее изображения и муляжи стали настоящим украшением нашей группы.*



*Вот такой интересный и познавательный вышел проект! Спасибо родителям за участие!*