

**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 настоящей 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!»



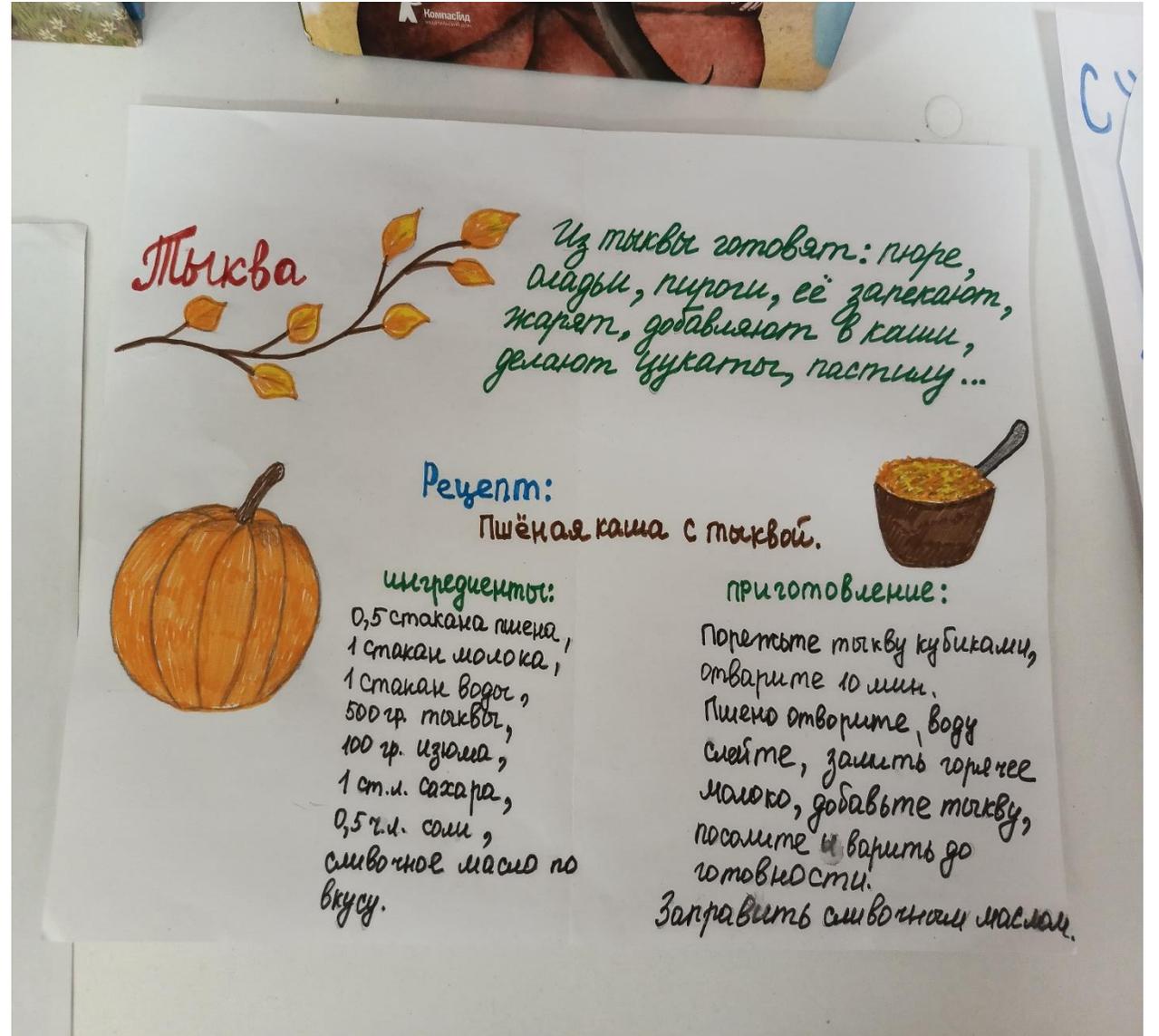
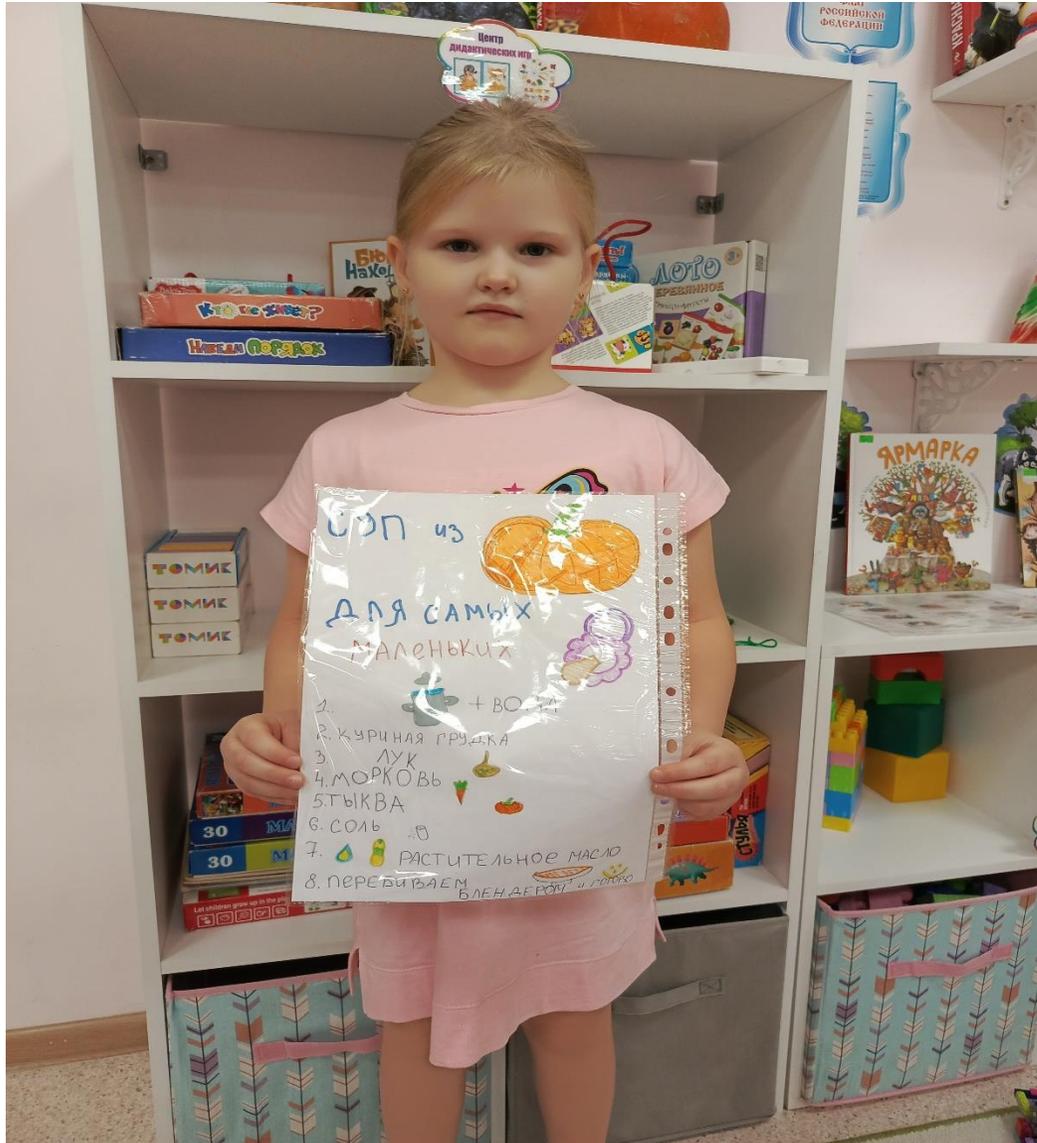
Польза тыквы для здоровья детей и взрослых

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.*

