



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ – ДЕТСКИЙ САД
«БЕРЕЗКА»**

**Детский исследовательский проект
«Волшебное превращение зёрнышка»
воспитанника подготовительной к школе группы «Б»
Мальшева Матвея**

**Руководитель
Рединская Алла Николаевна**

С. ШИПУНОВО, 2022

Содержание

1. Введение.

1.1 Актуальность исследования

1.2 Цель и задачи исследования

1.3 Объект исследования

1.4 Предмет исследования

1.5 Методы исследования

1.6 План исследования

2. Основная часть.

2.1 Теоретическая часть

2.1.1. Превращение зёрнышка в крупу

2.2 Практическая часть

2.2.1 Исследовательская работа с детьми из группы.

2.2.2 Посещение кухни детского сада, предприятия «Роса»

2.2.3 Приготовление каши из двух видов круп дома с мамой

2.2.4 Результаты исследования

3. Заключение (выводы) и практическая значимость работы.

4. Список используемых источников (литература)

5. Приложение

1. Введение

1.1. Актуальность исследования

Очень часто в детском садике дети отказываются есть кашу. Воспитатели нам напоминают о том, что каша очень полезная для растущего организма. В последнее время я очень часто говорю про здоровое питание. От взрослых я узнал, что каши без сомнения относятся к здоровым продуктам. Я опросил ребят нашей группы, какую еду чаще всего готовят дома и выяснил, что во многих семьях предпочитают бутерброды, пиццу, чипсы и совсем забывают про каши.

Таким образом, мне захотелось узнать о происхождении злаковых культур, о том, как их выращивают, где и как их перерабатывают и превращают в крупу, а потом в кашу. Мне захотелось проследить весь путь зёрнышка от поля до стола.

1.2. Цель исследования: Расширить представление о выращивании злаковых культур в нашем районе, о переработке круп, о приготовлении из них каши.

1.3. Задачи исследования:

- изучить и проанализировать различные источники о злаковых культурах, узнать, какие из них выращивают в нашем районе;
- продолжать знакомиться с профессиями людей, которые занимаются переработкой зерна и производством различных видов круп;
- расширить знания о производственной компании «Роса», в которой работает папа;
- расширить представление о продуктах, необходимых для приготовления каши, закрепить название круп;
- узнать о пользе каши для растущего организма.

1.4. Объект исследования: злаковые культуры, различные виды круп

1.5. Предмет исследования: крупа

1.6. Методы исследования:

- поисковый: изучить литературу о злаковых культурах, их видах, условиях выращивания, способах переработки;

- исследовательский: расширить знания о злаковых культурах нашего района, где злаковые культуры выращивают у нас в районе, на каком предприятии идёт переработка зерна в крупу, какие блюда из них готовят;
- исследовательская работа с детьми группы
- практический: приготовить кашу из двух видов круп дома и сварить вместе с мамой молочную кашу.

1.7. План исследования:

Теоретическая часть

Цель: проследить путь зёрнышка от поля до стола, его превращение в кашу.

Практическая часть.

- исследование с детьми группы;
- посещение кухни детского сада;
- приготовление каши дома

2. Основная часть

2.1. Теоретическая часть.

Слайд. В детском садике на завтрак и обед нам очень часто дают разные виды каш. Наши воспитатели постоянно напоминают, что каша очень полезна для детского организма. Мне захотелось узнать, как каша попала к нам на стол, из чего её готовят. С этим вопросом я обратился к воспитателю. Алла Николаевна рассказала мне, кашу готовят из крупы. А от неё я узнал, что крупы получают из злаковых культур. С Аллой Николаевной мы изучили литературу по данной теме, прочитали рассказ Н. Носова « Мишкина каша», книгу « От зерна до каравая», « Что всего дороже». От неё я узнал, что на полях нашего района выращивают пшеницу, овёс, ячмень, просо, гречиху. Весной на полях кипит работа. На поля выходят тракторы и сеялки. **Слайд.** Начинается весенний сев. Всё лето урожай созревает и превращается в колосья. **Слайд.** Осенью урожай созревает, начинается уборка. Комбайны обмолачивают зерно, а затем машины везут его на переработку.

Слайд. У нас в Шипуново есть крупное предприятие «Роса», на котором зерно превращают в крупу. В крупяном цехе работает мой папа. Мне

захотелось подробнее узнать о профессии моего папы. Папа показал мне фильм о работе предприятия. **Слайд.** От него я узнал, что зерно вначале обрабатывают на элеваторе, а затем оно поступает в крупяной цех, где с помощью механизированных станков превращается в крупу. **Слайд.** Папа подробно мне рассказал, что пшеницу не только перемалывают в муку, из которой пекут хлеб, но изготавливают из неё разные крупы. Самая мелкая из них манная. Её используют в детском питании. Это любимая каша малышей. Кроме того из пшеницы изготавливают «Полтавскую» крупу и «Артек».

Слайд. Из ячменя получают перловую крупу и более мелкую ячневую.

Слайд. Овёс превращают в полезную овсяную крупу или хлопья «Геркулес». **Слайд.** Мелкие зёрна проса перерабатывают в пшеничную крупу, из которой варят не менее вкусную и полезную кашу.

Слайд. От Аллы Николаевны я узнал, что на полях нашего района выращивают гречиху, из которой получают гречневую крупу. Папа рассказал мне, большая часть гречихи перерабатывают в компании «Роса», превращая её в гречневую крупу. Алла Николаевна уточнила, что гречневая каша – одна из самых полезных продуктов здорового питания. Она полезна не только здоровым людям, для больных гречневая каша – это лекарство от болезней.

Слайд. Папа познакомил меня с продукцией крупяного цеха и рассказал, что они выпускают не только крупу, но и различные виды хлопьев. От него я узнал, что у продукции компании «Роса» есть свой отличительный знак «Алтайская сказка», который широко известен не только в России, но и за рубежом. В этом году компания «Роса» отмечает свой тридцатилетний юбилей.

2.2. Практическая часть.

2.2.1. Исследовательская работа с детьми из группы

Слайд. Я опросил ребят своей группы и узнал, что не все ребята знают, из какой крупы нам готовят кашу в детском садике. Вместе с моим воспитателем Аллой Николаевной мы провели беседу с ребятами нашей группы «Каша - сила наша». Я рассказал ребятам, какие культуры

выращивают у нас в районе. Вместе с Аллой Николаевной и моей мамой мы угостили ребят разными видами каш и рассказали, из какой крупы они приготовлены.

2.2.3. Посещение кухни детского сада

Слайд .Вместе с моим воспитателем мы побывали на кухне детского сада. У повара Светланы Николаевны я поинтересовался, какие блюда готовят из крупы. Она рассказала, что из пшена, манки, овсяных хлопьев и ячневой крупы чаще всего готовят молочные каши, перловую, ячневую, пшеничную, используют в качестве гарнира или добавляют в суп, а гречневую готовят в разных видах: и с молоком и в качестве гарнира. А диетсестра Наталья Георгиевна уточнила, что каши очень полезны для детского организма. Они насыщают наш организм витаминами и минералами, улучшают пищеварение и укрепляют иммунитет, а так же являются источником энергии.

2.2.4. Практическая работа дома

Слайд Дома вместе с мамой мы приготовили молочную манную кашу, и «Старорусскую» кашу из трёх видов круп: пшённой, гречневой, овсяной.

2.2.5. Результаты исследования

Теперь я точно знаю, что каши очень полезны для растущего организма, я постараюсь есть их, как можно чаще и реже употреблять в пищу вредные продукты.

3. Заключение (выводы) и практическая значимость работы.

В ходе исследования я узнал, какие злаковые культуры выращивают на полях нашего района, какие крупы из них получают, расширил знания о профессии моего папы и предприятию «Роса», на котором он работает. пополнили уголок экспериментирования различными видами круп.

1. Список используемых источников (литература)

1. Н. Носов «Мишкина каша»
2. «Каша из топора» русская народная сказка
3. В. Дацкевич «От зерна до каравая»
4. Л. Извекова «Что всего дороже»

