1. Познавательно- исследовательский проект «Белое золото Заинска».

2.Выполнила: воспитатель первой квалификационной категории Рязанова А.А. МБДОУ «Детский сад «Красная шапочка» общеразвивающего вида Заинского муниципального района РТ.

Проблема**:** как попал сахар нам на стол.

**Тема:** Заинский сахарный завод является одним из самых крупный производителей сахара на территории Республики Татарстан.

**Актуальность:** дошкольники – прирожденные исследователи. И тому подтверждение – их любознательность, постоянное стремление к эксперименту, желание самостоятельно находить решение в проблемной ситуации. Через исследовательскую деятельность пробудить в детях чувство гордости за родной край, люди которого занимаются производством сахарного песка и

чувство уважения к людям, чья профессия связана с выращиванием сахарной свеклы, производством сахара;

**Цель проекта:** Расширить представление детей о сахаре, его видах и свойствах, производстве на Заинском сахарном заводе, помочь детям соотнести свои интересы и увлечения с работой взрослых людей.

**Гипотеза:** Получение сахара – это результат труда людей разных профессий.

**Новизна** проекта заключается в использовании поисково-исследовательского метода в ходе в реализации проекта.

**Тип проекта:** познавательно - исследовательский

**Продолжительность проекта:** краткосрочный .

**Участники:** дети подготовительной группы, педагоги, родители.

**Объекты исследования:** сахар, сахарный песок, сахарная свекла, процесс производства сахара.

**Предмет исследования:** взаимосвязь между процессом выращивания сахарной свеклы и процессом производства сахарного песка через опытническую и экспериментальную детскую деятельность.

**Задачи проекта:**

- Развивать в детях познавательную мотивацию, расширять кругозор и интерес к сахару как к продукту питания, к сахару как продукту производства человека;

- Познакомить детей с историей и особенностями Заинского сахарного завода, с процессом производства сахара из сахарной свеклы;

-Сформировать у детей элементарные представления о свойствах и видах сахара через опытническую и экспериментальную деятельность;

- Познакомить детей с положительными и отрицательными свойствами сахара, влияющими на здоровье человека;

- Воспитывать в детях чувство гордости за родной край, люди которого занимаются производством сахарного песка;

- Воспитывать у детей уважение к людям, чья профессия связана с выращиванием сахарной свеклы, производством сахара;

- Саморазвитие личности каждого ребёнка, воспитание в нём целеустремлённости и самоуважения;

**Методы исследования:**

- наблюдение;

- поисковая работа (из различных источников информации);

- экспериментирование.

**Способы и средства достижения результата:**

- Поддержание устойчивого интереса участников проекта к объекту исследования через мотивацию к познавательной активности детей

- Организация опытнической и исследовательской деятельности

- Организация экскурсий и целевых прогулок

- Организация НОД

- Рассматривание иллюстраций, фотографий, репродукций картин

- Чтение и обсуждение рассказов, статей, публикаций

- Организация продуктивных видов детской деятельности – рисование, лепка, аппликация

- Организация опытов

- Показ слайдов, презентаций

- Организация выставок детского творчества

**Образ конечного результата:**

- Повышен интерес детей и родителей к совместной познавательно- исследовательской деятельности;

- Дети знакомы с историей и особенностями Заинского сахарного завода, с процессом производства сахара из сахарной свеклы;

- Сформированы представления детей о сахаре, сахарном песке, процессе производства сахарного песка, о его свойствах и видах;

- Сформированы представления детей о положительном и отрицательном влиянии сахара на здоровье человека;

- Дети знакомы с профессиями, связанными с выращиванием сахарной свеклы, его производством;

- Созданы продукты совместной деятельности: альбом «Всё о сахаре», альбом «Заинский сахарный завод – его прошлое и настоящее», дидактические игры о сахаре «Вред и польза сахара», «Какое блюдо подсластим?», «Что сначала, что потом?» индивидуальные творческие работы детей;

- Подготовлены конспекты занятий, целевых прогулок, экскурсий;

- Подготовлены презентации и слайды для детей и родителей «Заинский сахарный завод – его прошлое и настоящее», «Виды и свойства сахара»;

Подготовительный **этап** начался с изучения источников информации к проекту: подборка методической, научно-популярной, энциклопедической, художественной литературы, Интернет-ресурсов по данной теме. Основными пособиями для изучения стали пособия, относящиеся к методическому комплексу Программы «От рождения до школы» в соответствии с ФГОС ДО.

Входная педагогическая диагностика по проекту, заключалась в ответах детей на 7 вопросов:

1. Из чего производят сахарный песок?

2. На что похожи частички сахарного песка?

3. Назови свойства сахара и сахарного песка.

4. Чем полезен сахар?

5. Чем вреден сахар?

6. Как в нашем городе называется предприятие, изготавливающее сахар?

7. Назови профессии, связанные с производством сахара.

Результаты входной педагогической диагностики показали слабые знания детей о сахаре, большинство ответов оказались несформированными или частично сформированными.

Практический **этап**проекта начался со знакомства детей с сахаром, его видами в процессе организации НОД узнали историю происхождения сахара :

Сахар – бытовое название сахарозы. Родина сахара – Индия, в русский язык это слово было заимствовано через греческий. В Европе сахар был известен ещё римлянам. Сахар появился в наших краях 150 лет тому назад, стоил очень дорого.

Коричневые сахарные крупицы приготавливали из сока сахарного тростника и ввозили в Европу из Индии. Намного позже, для производства сахара стали использовать и сахарную свеклу. В качестве закрепления полученных знаний, была организована экскурсия в ближайший магазин, где дети увидели, как фасуют и реализовывают сахар.

В процессе организации исследовательской и экспериментальной деятельности дети познакомились со свойствами и особенностями сахара и сахарного песка.

Во время встречи с родителями Кристины, представителями семейной династии сахароваров, дети узнали и увидели многие исторические моменты, связанные со строительством сахарного завода, с его прошлым и настоящим.

В процессе рассматривания презентации «Как на стол сахарок пришёл» дети в доступной форме познакомились с процессом выращивания сахарной свеклы.

Дети закрепили знания о профессиях, связанных с производством сахара: фермер, шофёр, оператор, рабочий, лаборант, электрик, фасовщик, грузчик и др. А так же с удовольствием выпили чая с сахаром.

В процессе организации НОД «Вред и польза сахара», дети убедились, что не всё сладкое полезно, то, что употребление большого количества сахара и сахаросодержащих продуктов может пагубно отразиться на здоровье человека. Узнали полезные свойства: человеческому организму сахар необходим в разумных дозах, углевод в чистом виде, основной поставщик энергии для организма, природный сахар полезный, он преобразуется в глюкозу и отлично усваивается.

Вредные свойства: в нём нет не единого витамина, минеральных веществ, клетчатки, много калорий, неумеренное употребление сахара ведёт к заболеваниям поджелудочной железы и диабета, сахар повышает кислотность во рту, появляется кариес, сладкое вызывает в организме недостаток кальция, что ведёт к проблеме с обменом веществ, заболеванием нервной системы, плохому состоянию костей и суставов. Изучив положительные и отрицательные воздействия сахара на организм человека, сделали выводы: без сахара обойтись невозможно, т.к. сахар стимулирует кровообращение в мозге; сахар не только лакомство, но и очень полезный продукт;

употреблять сахар следует только в разумных количествах. Дневная норма потребления сахара составляет не более 50 граммов (10-12 чайных ложек)

Продуктами совместной деятельности взрослых (педагогов, родителей) и детей стали альбомы и книги по проекту: «Всё о сахарном песке», «Заинский сахарный завод – его прошлое и настоящее».

# Была проведена серия опытов, в результате проведения которых дети познакомились со свойствами сахара : «Может ли сахар быть невидимым?»,

«Радуга в стакане», «Разноцветный сахар», у детей возникло желание повторить опыт с сахаром.

Совместно с родителями «вырастили» съедобный кристалл», изготовили леденцы. С предложенными заданиями дети справляются легко, с огромным интересом, любопытством и что особенно важно – при минимальной помощи со стороны взрослого.

**Заключительный этап** изготовили альбомы и книги по проекту: «Всё о сахарном песке», «Заинский сахарный завод – его прошлое и настоящее», выставка детских рисунков. Проводимая работа по ранней профориентации позволила ненавязчиво подвести детей к выводу о том, что любой труд или профессиональная деятельность являются важными, нужными и значимыми в жизни человека.

Сравнительная диагностика по проекту показала положительную динамику. Знания детей по проекту оказались сформированы на 96 %.

В результате работы над проектом дети расширили свои знания о сахаре и его производстве, узнали, что Заинский сахарный завод один из крупнейших в Татарстане. Дети приобрели умения и навыки исследовательской деятельности: искать и собирать информацию, анализировать, систематизировать и делать выводы, появились навыки взаимовыручки, поддержки и тесного общения со взрослыми и сверстниками. Всё это способствовало саморазвитию личности каждого ребёнка, воспитанию в нём целеустремлённости и самоуважения. Цель проекта достигнута. Гипотеза полностью подтвердилась. История завода тесно связана с историей родного края; много замечательных людей работало и работает на сахарном заводе.

**Список литературы.**

1. Веракса, Н. Е. От рождения до школы. Примерная основная образовательная программа. / Н. Е. Веракса, Т. Н.Комарова, М. А Васильева. - М. : Мозаика-Синтез.- 2015.- с

2. Веракса, Н. Е. Познавательно-исследовательская деятельность дошкольников. Для занятий с детьми 4-7 лет. / Н. Е. Веракса, О. Р.- Галимив, - М. : Мозаика-Синтез, 2015.-215 с

3. Веракса, Н. Е., Веракса, А. Н., Проектная деятельность дошкольников (5-7 лет) Методическое пособие. / Н. Е. Веракса, А. Н. Веракса, М. : Мозаика-Синтез, 2015.

4. Крашенинников, Е. Е. Развитие познавательных способностей дошкольников 4-7 лет. Методическое пособие. / Е. Е Крашенинников, - М. : Мозаика-Синтез, 2015.

5.Коннашкова ,И.П. Сахар: вред или польза? / И.П. Коннашкова ,– М.:Крук, 2007, 107 с.

6.http://mdou3-buratino.3dn.ru/

7.Агросила Заинский сахар / «Белое золото» Закамья.- 2015.