Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад №4 «Светлячок»

Познавательно-исследовательский проект

в старшей группе

«Чудесные превращения,

или что такое сыр»

«Познание начинается с удивления»

Аристотель

**Введение:** Нам часто в саду на завтрак дают сыр. Мы говорим детям: *«Ешьте сыр, он вкусный и очень полезный!»*. В ответ дети говорят: *«Мы не любим сыр, лучше бы дали на завтрак молоко!»* И мы задумались: *«Сыр ведь сделан из молока! Нужно обязательно рассказать детям обо всех достоинствах сыра, может быть тогда, они начнут его есть!»*

**Актуальность:** Сыр очень полезный. Сегодня очень много разных видов сыра: мягкие и твердые, сливочные и плавленые, и с плесенью. Мы решили попробовать свои силы в приготовлении натурального домашнего сыра.

**Цель проекта:** Формировать знания детей об истории появления сыра, его производстве и полезных свойствах.

**Задачи проекта:**

**Образовательные:**

- формировать у детей представление о происхождении сыра;

- знакомить детей с этапами производства сыра;

- закреплять представления о полезных свойствах молочных продуктов, в том числе – сыра;

**Развивающие:**

- развивать интерес к исследовательской деятельности;

- развивать наблюдательность, логическое мышление, память;

- развивать умение готовить сыр в домашних условиях;

**Воспитательные:**

- воспитывать уважение к труду людей, производящих сыр и другие молочные продукты;

- формировать бережное отношение к продуктам питания;

- приобщение родителей к совместной исследовательской деятельности.

**Участники проекта:** дети и родители старшей группы.

**Длительность проекта:** 2 недели.

**Вид проекта:** исследовательско-творческий.

**Гипотеза:** предполагаем, что сыр можно сварить в домашних условиях.

**Ожидаемые результаты:**

- сформированные у детей представления о происхождении сыра;

- знания детей об этапах производства сыра;

- знания детей о полезных свойствах молочных продуктов, в том числе – сыра;

- умение приготовить сыр в домашних условиях.

**Методы и приемы:** рассматривание иллюстраций, беседы, игры,

просмотр презентаций мультфильмов, экспериментирование,

чтение художественной литературы.

**Подготовительный этап**

Сбор материалов об истории сыра, его производстве, видах и полезных свойствах. Изучение этапов производства сыра и возможности знакомства с ним детей дошкольного возраста. Подбор художественной литературы о сыре: сказки, стихи, поговорки, загадки. Выбор иллюстративного материала. Консультация для родителей о домашнем экспериментировании. Выявить уровень знаний детей о сыре при помощи бесед.

**Основной этап**

**КАЛЕНДАРНЫЙ ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Образовательная область, форма организации, название | Цель | Сроки проведения | Участники | Ответственные |
| **Интеграция ОО «Познавательное развитие» «Социально – коммуникативное развитие» «Речевое развитие»****Беседы «**Чем полезен сыр и из чего он сделан», «Виды сыров».**НОД** - ФЦКМ «Вкусный и полезный сыр»**Просмотр** мультфильма Басня «Ворона и Лисица»«Новое ПРОСТОКВАШИНО сыр» | Развивать познавательную активность детей путём создания проблемных ситуаций (педагогом) и их решения.Способствовать развитию у детей познавательной активности, любознательности, стремления к самостоятельному познанию и размышлению.Вызвать у детей познавательный интерес | 29.01.2024 | Дети5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю. |
| **Интеграция ОО «Художественно эстетическое развитие» «Социально- коммуникативное развитие» «Познавательное развитие»****НОД Лепка из соленого теста «Мышка на сыре»****Экскурсия в молочный магазин** в отдел молочной продукцией. **Просмотр** видеороликов и презентаций«Что такое сыр «Откуда в сыре дырки» | Расширить знания о мышах и сыре, способствовать развитию речи, учить отвечать на вопросы воспитателя, воспитывать внимание, продолжать учить лепить поделки из соленого теста.Расширить представления детей об молочной продукции разнообразии сыров, закрепить представления детей о профессии продавца.Вызвать у детей познавательный интерес. | 30.01.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю. |
| **Интеграция ОО «Художественно эстетическое развитие» «Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие».****НОД** по рисованию «Наполним холодильник молочными продуктами» **Дегустация сыров** **Эксперимент** «Как узнать свежий сыр или нет?»**Просмотр презентации** «Процесс приготовления сыра» | Систематизировать представление о **полезных молочных продуктах питания,** хранящихся в**холодильнике, з**акрепить их характерные особенности. разнообразить тематику рисования, воспитывать любознательность, интерес у детейВыяснили сходства и отличия между сырами Учить сравнивать, анализировать и делать соответствующие выводы, в процессе экспериментирования.Вызвать у детей познавательный интерес. | 31.01.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю. |
| **Интеграция ОО «Художественно эстетическое развитие» «Познавательное развитие»,** **«Социально – коммуникативное развитие».****НОД** аппликация *«*[*Мышь на кусочке сырка*](https://www.maam.ru/obrazovanie/myshki)*»*.**Дидактические игры** «Узнай на вкус», «Сырные пазлы»**Исследовательская деятельность****Эксперимент**  Превращение молока в творог. | Формировать умение самостоятельно придумывать композицию.Воспитывать художественно-эстетический вкус, любовь к художественному творчеству.Развивать память, мыслительные способности, представления о разнообразии предметного мира о внешних признаках и назначении окружающих объектовОпытным путём получить из молока простоквашу, а затем из простокваши получить творог. | 02.02.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю. |
| **Интеграция ОО «Художественно эстетическое развитие» «Познавательное развитие», «Физическое развитие»**Сказка - Где мой сыр, Сказка про мышку и сыр. Н.Зинцова**Разучивание физ.- минутки** пальчиковая гимнастика**Рисование схем** процесс приготовления: сыра в домашних условиях. **Просмотр мультфильма** «Буба Волшебный сыр» | Формировать умение вести диалог по содержанию прочитанного произведения.Воспитывать интерес к чтению.Выработка четких координированных движений во взаимосвязи с речьюФормировать умение воплощать свой замысел в схемахВызвать у детей познавательный интерес. | 05.02.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю. |
| **Интеграция ОО «Художественно эстетическое развитие» «Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие».****НОД** рисование по сказке «Два жадных медвежонка»**Беседа** на тему [«Правила техники безопасности приготовления сыра»](https://nsportal.ru/shkola/tekhnologiya/library/2019/09/15/pravila-tehniki-bezopasnosti-pri-vypolnenii-kulinarnyh-rabot)**Приготовление** Адыгейского сыра на сыворотке | Учить детей соотносить реальные и сказочные образы, передавать в рисунке характерные особенности персонажей.Создать условия для формирования у детей умение правильно действовать в опасных ситуациях в быту, обобщить знания детей о правилах пользования предметами, которые могут угрожать жизни и здоровью. Развивать у детей способности устанавливать причинно-следственные связи на основе элементарного эксперимента и делать выводы. | 06.07.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю |
| **Интеграция ОО «Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие».****Сюжетно-ролевая игра** «Молочный магазин».**Приготовление Сыра** "Филадельфия"**Просмотр мультфильма** **«**Том и Джерри» | Создать благоприятную атмосферу для развития, воспитывать дружеские взаимоотношения в коллективе, закреплять умение взаимодействовать с партнерами.Развивать наблюдательность, побуждать рассуждать, аргументировать, делать выводы к развитию исследовательской деятельности. | 07.02.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю |
| **Интеграция ОО «Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие». «Физическое развитие****Беседы** «Легенды и история происхождения сыра Интересные факты о сыре**Приготовление** шоколадно-плавленого сыра**Книга – самоделка** (пословицы, поговорки, загадки стихи рецепты о сыре)**Подвижные игры** «Кошки-мышки», «Найди кусочек сыра», «Мышеловка». | Расширение и углубление знаний детей об истории появления сыраНаучить детей готовить сыр в домашних условиях.Развивать интерес детей к участию изготовления книги к самостоятельной деятельности, способствовать повторению ранее изученного материалаСохранять и укреплять физическое и психическое здоровье детей | 08.0.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Ю |
| **Интеграция ОО** **«Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие», «Речевое развитие»** **Совместное оформление фотовыставки** «Сырные фантазии» (ребенок дома с любимым сыром и мини – рассказ о нем).**Оформление рекламного плаката** « Вкусный и полезный сыр»   | Организация родителей на совместную деятельность с детьми по реализации проекта.Собранный и использованный материал в течение проекта объединить. Вызвать интерес детей к совместному изготовлению рекламного плаката | 09.02.2024 | Дети 5-лет | Бабюк Л.М. Боровик М.Юродители |

**Заключительный этап:**

* Создание познавательной презентации для родителей: «Вокруг сыра» о детской деятельности по всем образовательным областям в процессе работы над проектом.
* Создание альбома «Все о сыре».
* Фотовыставка «Сырные фантазии».
* Демонстрация рекламного плаката «Сыр вкусный, целебный. Варим, едим, лечимся»
* Книга рецептов.

**Результаты:**

* Дети приобрели знания о сыре - его истории, производстве, видах сыра и полезных свойствах.
* У детей сформировано бережное отношение к продуктам питания и уважение к труду людей, производящих сыр и другие молочные продукты.
* В результате совместной деятельности с родителями создан альбом «Все о сыре» для дальнейшей игровой и познавательной деятельности детей.
* Научились составлять схемы и пользоваться ими в процессе поэтапного приготовления сыра.
* Родители приняли активное участие в реализации проекта 70%

**Продукт проекта:**

Изготовление сыра в домашних условиях.

 Рекламный плакат «Сыр вкусный, целебный. Варим, едим, лечимся!»

 **Оценка результатов:**

Проблему на начальном этапе проекта выясняли при помощи наблюдений бесед, проблемных вопросов.60% детей отказывались есть бутерброд с сыром во время завтрака (*«Я его не люблю»*, *«сыр невкусный»*, *«сыр кислый»*, *«не полезный»* и т. д.) Недостаток знаний о сыре (получение, переработка и производство; необходимость и полезность сыра, как продукта питания для человека).

Поставленная в начале проекта проблема была нами решена через познавательно-исследовательскую деятельность, дети узнали, что сырную продукцию можно приготовить в домашних условиях, при этом она также вкусная и полезная. Узнав столько интересного про сыр, у детей изменилось и сформировалось положительное отношение к сырному продукту, они узнали, что сыр - это ценный продукт питания для организма и у детей появилось желание употреблять его в пищу.

**Перспектива дальнейшей реализации проекта:**

Продолжить формировать у детей представления о здоровом образе жизни, развивать познавательную активность расширять кругозор детей о молочной продукции, его пользе и значении для здоровья.

Проведение мастер – класса для родителей.

**Список используемой литературы*:***

Михайлова-Свирская Л.В. «Метод проектов в образовательной работе детского сада»

 https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2023/01/14/detskiy-issledovatelskiy-proekt- otkuda-v-syre-dyrochki

https://infourok.ru/prezentaciya-proekta-vokrug-sira-3676807.html

https://shareslide.ru/detskie-prezentatsii/prezentatsiya-proekta-vokrug-syra