



Краткосрочный детско – родительский проект на тему: «Можно ли мороженное сделать дома?»

Руководитель проекта:
Воспитатель МБДОК д/с № 16
Мудрова Светлана Владимировна

Воспитанник средней группы
Сердцев Дмитрий

ПАСПОРТ ПРОЕКТА:

Вид проекта: Познавательно - исследовательский, индивидуальный.

Продолжительность проекта: Краткосрочный, недельный.

Участники проект: Сердцев Дима, родители, воспитатель.

Образовательные области: Социально-коммуникативное, речевое развитие, познавательное развитие, художественно-эстетическое развитие.

Практическая значимость: материалы этой работы могут быть использованы дошкольниками, родителями, воспитателями детских садов.

Объект исследования: мороженое.

Предмет исследования: его состав, а также влияние на организм человека.

Гипотеза: Все люди любят мороженое. Если мороженое приготовить в домашних условиях, то оно получится вкуснее и полезнее.

Проблема: Взрослые часто запрещают детям, есть много мороженого, объясняя это тем, что можно заболеть, а себя стараются ограничивать в любимом лакомстве, считая, что от мороженого больше вреда, чем пользы, действительно ли, что мороженое так вредно для нашего организма? В ходе бесед «Любимые лакомства», «Молочные продукты питания», была определена тема проекта для исследования. Из чего делают мороженое? Мороженое – продукт полезный или вредный?

Актуальность проекта

Объектом своего исследовательского проекта мы выбрали мороженое, так как этот продукт считается одним из самых вкусных и любимых лакомств, лучшим средством от летней жары. Взрослые запрещают детям кушать много мороженого, объясняя это тем, что можно заболеть, а себя стараются ограничивать в любимом лакомстве, считая, что от мороженого больше вреда, чем пользы. Действительно ли, мороженое так вредно для нашего организма? Полезно ли оно? Одни считают, что мороженое полезно и едят его с удовольствием. Другие уверены, что оно вредно для здоровья из-за высокого содержания сахара и калорий, но не могут отказать себе в кусочке холодного лакомства. Употребляя этот продукт, мы мало задумываемся о том, из чего же он состоит, кроме молока и сахара, какова ценность этого продукта для организма человека. Чем один вид мороженого отличается от другого?

Принципы работы по проекту:

- Принцип наглядности.
- Принцип энциклопедичности.
- Принцип интеграции.
- Принцип развивающего характера образования.
- Принцип индивидуализации.
- Принцип единства с семьей.
- Принцип доступности.
- Игровая деятельность.



Цель: узнать об истории происхождения мороженого, видах, свойствах.

Задачи:

- узнать, какие бывают мороженые, чем они отличаются друг от друга;
- определить свойства мороженого: полезные и вредные;
- собрать информацию, полученную во время проведения исследования.

В рамках исследования были использованы следующие методы и приёмы работы:

- изучение информации из интернет - источника и литературы
- сбор информации
- наблюдение и экспериментирование.

Этапы реализации проекта

Подготовительный этап	Основной этап	Заключительный этап
<ul style="list-style-type: none">- Изучение сайтов и литературы, содержащей материал по теме проекта;- анкетирование детей и родителей: «Кто больше любит мороженое взрослые или дети?».	<ul style="list-style-type: none">- беседа «История возникновения мороженого»;- просмотр презентации «Виды и состав мороженого»;- беседа с доктором о пользе и вреде мороженого;- просмотр мультфильма «Лунтик. Мороженое»;- рисование нетрадиционной техникой.	<ul style="list-style-type: none">- изготовление домашнего мороженого;- защита проекта.

Аппликация с элементами рисования «Клубничное мороженное»



Изучение сайтов и литературы, содержащей материал по теме проекта



Рассказ педагога о видах мороженого



Приготовление мороженого в домашних условиях



Защита проекта, выступление Димы Сердцева

