

Исследовательская работа «Весь путь до яблочного повидла»

«Знание – это абсолютная ценность нашего времени»

(цитата Максима Горького)

Тема исследовательской работы: «Весь путь до яблочного повидла»

Направление работы: биолого-экологическое направление

Участник работы: Степина Милана Алексеевна, 5 лет, воспитанница старшей группы МБДОУ «Детский сад №11 «Колосок»

Руководитель работы: Бажанова С.Б. – старший воспитатель

Гипотеза. получение яблочного повидла – это результат труда людей разных профессий: работники по выращиванию яблок, по сбору, по обработке и т.д. Если дети будут знать, сколько затрачено труда для того, чтобы на столе было это вкусное повидло, то будут с интересом и дальше узнавать о происхождении других лакомств на нашем столе.

Цель работы: познавательная исследовательская работа по изучению от куда берется яблочное повидло.

Объект исследования: яблочное повидло.

Предмет исследования: откуда берется яблочное повидло.

В ходе работы решались следующие задачи:

1. Расширить представление о яблоках и условиях их выращивания.
2. Формирование устойчивого познавательного интереса и уважения отношения к труду людей и его результатом, через уточнение представлений о пути яблочного повидла к столу человека.

Актуальность этой работы заключается в том, что каждый ребенок должен знать откуда берутся те или иные продукты. Обратить внимание детей, какими усилиями появляются продукты, таких, как например яблочное повидло, на нашем столе, воспитывать интерес узнавать о происхождении других лакомств.

Проведя исследовательскую работу, познакомились с историей происхождения яблочного повидла. Пришли к выводу, что путь до повидла очень сложный: над ним трудятся большое количество людей, чтобы получить одну баночку яблочного лакомства.

Попытавшись исследовать историю происхождения яблочного повидла, мы пришли к выводу, что данная работа станет лишь первым шагом на пути к дальнейшим исследованиям о других продуктах.

Защита исследовательской работы «Весь путь до яблочного повидла»

Здравствуйте! Я Степина Милана, мне 5 лет. У меня большая семья: папа, мама, два брата и я.

В моей семье есть традиция, на каждые праздники мама печет пирог с яблочным повидлом. Это мое самое любимое блюдо.

Нам в детском саду много раз рассказывали о том, как пекут хлеб и у меня возник вопрос, а от куда берется яблочное повидло. Когда мы сидели за столом я спросила у мамы с папой: «Как делается яблочное повидло?» И мы решили проследить весь путь создания моего любимого лакомства.

Первое я сделала вывод, что повидло делают из яблок. Про них я знаю, что они очень полезные, в них много витамин, которые важны людям. Яблоки бывают кислые и сладкие, а также разных цветов: желтые, зеленые и красные.

Второе: А от куда же берется яблоко? И мама нарисовала мне схему: из яблока берут семечко, из него проращивают росток, затем фермеры высаживают яблоневый сад. Так как яблоне нужно больше тепла и света их выращивают в южных районах нашей страны. Там о них заботятся, поливают, убирают сорняки, обрабатывают от насекомых. Из ростка вырастает дерево и через несколько лет оно начинает плодоносить. Работники собирают яблоки и отправляют на переработку на производство по изготовлению яблочного повидла.

Третье: А что дальше? На производстве их тщательно отбирают, моют, нарезают мякоть и в больших емкостях варят с сахаром. И когда повидло готовое, его разливают по банкам и отправляют в магазины, где мы покупаем вкусное, ароматное повидло.

Но иногда нам привозит повидло моя бабушка из деревни. А где она его берет? Мне рассказала мама, что и у нас в Сибири тоже растут яблоки, не такие крупные, но тоже очень вкусные, из которых моя бабушка сама варит повидло.

Я сделала вывод, что путь до повидла очень сложный: над ним трудятся большое количество людей, чтобы получить одну баночку яблочного лакомства.

А ведь пирог можно постряпать не только с яблочным повидлом, но и с другими фруктами и ягодами. Но, а это уже будет мое следующее исследование!