



Проект в старшей группе
«Колокольчик»

«Крахмал»

подготовила: воспитатель
Моисеева Е.В.

Цель: совершенствование умений определять способ получения необходимой информации о веществе «крахмал».

Задачи:

- * Познакомить со свойствами крахмала.
- * Провести исследование продуктов питания на содержание крахмала.
- * Учить изготавливать крахмал из картофеля.
- * Развивать познавательный интерес к экспериментальной работе.
- * Расширить знания о применении крахмала в различных сферах жизнедеятельности человека;

Методы:

- частично - поисковый;
- исследовательский.

Приемы:

- беседы познавательно-эвристического характера;
- эксперименты и опыты.

Ожидаемый результат

- * Дети знают свойства крахмала.
- * Умеют проводить исследование продуктов питания на содержание крахмала.
- * Научились изготавливать крахмал из картофеля.
- * Развит познавательный интерес к экспериментальной работе.
- * Имеют представление о применении крахмала в различных сферах жизнедеятельности человека;

Тип проекта: познавательно-исследовательский

Участники проекта: воспитанники старшей группы, педагог, родители

Продолжительность проектной деятельности:
краткосрочный.

Создание проблемной ситуации: ежедневно, перед принятием пищи, дети поочередно проговаривают меню. Прежде, чем назвать блюдо, ребенок изучает его состав. И вот, очередь дошла до киселя...
Дети задумались, из чего приготовлен кисель?

I этап. Разработка проекта.

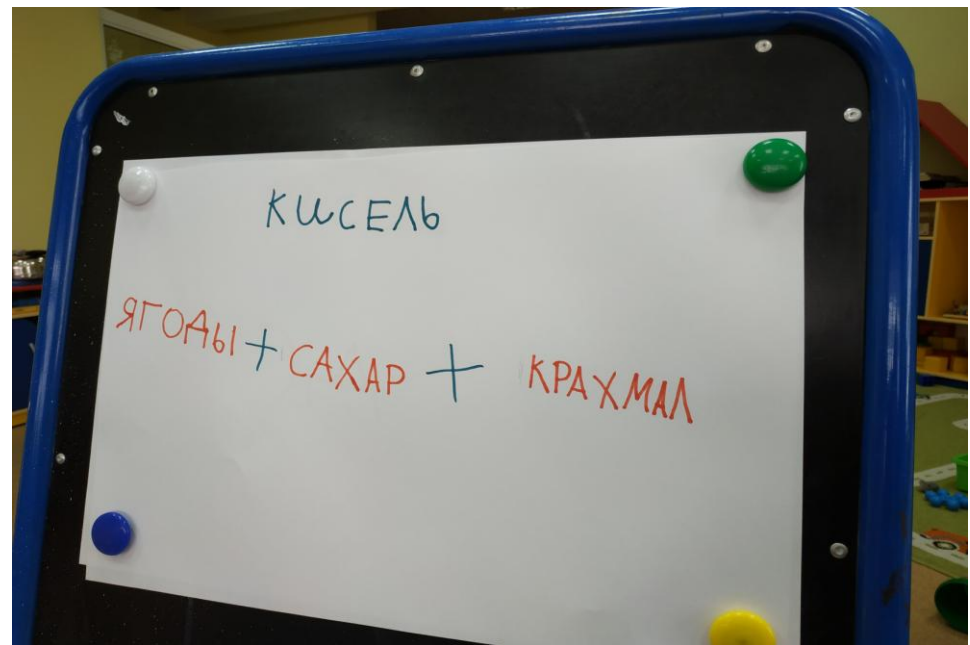
Подбор методической литературы.

Подбор материалов для реализации проекта: иллюстрации, оборудование и материалы для экспериментов и продуктивной деятельности детей.

Разработка перспективного плана мероприятий по проекту.
Включение родителей для подготовки материала, необходимого для реализации данного проекта.

II этап. Реализация проекта





Опыты:

Опыт 1. «Так что же это за вещество – крахмал?»»

Я предложила детям рассмотреть 4 вещества: крахмал, соль, и муку.

Задание: определить название веществ по внешнему виду, уточнить сходство и различие.

Дети узнали соль, но не смогли различить муку и крахмал.

По внешнему виду крахмал очень похож на муку. Я предложила детям взять в каждую руку по щепотке муки и крахмала, сравнить их, растерев между пальцами. Выявили, что крахмал отличается от муки твердостью и характерным поскрипыванием. Итак, мы выяснили, что крахмал – это сыпучий порошок белого цвета, без вкуса и запаха; в отличие от соли и муки, при трении скрипит.



Опыт 2. «Наличие или отсутствие крахмала в продуктах питания». Предлагаю капли раствора йода поместить в колбу с обыкновенной водой и в колбу, где присутствует крахмал. Делаем вывод, что раствор, который приобрел синий цвет, содержит крахмал. «Если йод вдруг синим стал, значит, он попал в крахмал».



Опытным путём с помощью спиртового раствора йода мы проверили наличие или отсутствие крахмала в продуктах питания. Для этого необходимо нанести несколько капель на кусочек исследуемого объекта, чем больше в проверяемом объекте крахмала, тем темнее станет пятно.

Предметом нашего исследования стали различные продукты. Мы проверили банан. Йодное пятно не изменило цвет.

Потом мы опытным путем проверили яблоко, картофель, рис. Йодное пятно более темным на картофеле, яблоке, рисе.



Вывод: мы выявили, что в клубнях картофеля и рисе йодное пятно сильно изменило цвет, а это значит, что в этих продуктах содержится большее количество крахмала.

Опыт 3. «Изготовление крахмала в домашних условиях».

Опытным путем мы выяснили, что большое количество крахмала содержится в картофеле. Тогда я предложила попробовать выделить из картофеля крахмал.

Для этого нам понадобилось: очищенный картофель, терка, сито, вода для промывания. Перед началом работы я рассказала детям о правилах безопасности при работе с острыми предметами.



Опыт 4. «Крахмалим шапочку»

Я рассказала детям, что при помощи крахмала можно крахмалить одежду или любую ткань. Мы с детьми решили попробовать крахмалить колпак. Размешали крахмал в холодной воде, поместили в неё колпак.

Отжали колпак. Ткань становится скользкой, а после высыхания жесткой.

Дети узнали, что крахмаленные вещи меньше пачкаются, хорошо держат форму.





III этап - заключительный

«Приготовление киселя»

