

Приложение к критерию № 4
«Эффективность взаимодействия с социумом».



**Совместная деятельность
родителей и детей**



**Поощрение родителей
педагогом**



Выставка детских работ, изготовленных вместе с родителями (конкурс рисунков и поделок «Кому нужна вода»)



МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ
РАЙОННЫЙ ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКИЙ ЦЕНТР
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПАВЛОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 18.01.17 г.

№ 13

ст. Павловская

**Об итогах проведения муниципального этапа краевого конкурса
«Семейные экологические проекты»**

На основании приказа Муниципального казенного учреждения образования районного информационно-методического центра муниципального образования Павловский район от 13.12.2016 года № 257 «О проведении конкурса «Семейные экологические проекты», протокола жюри от 17.01.2017 года п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить результаты муниципального этапа краевого конкурса «Семейные экологические проекты» (далее Конкурс) (приложение).
2. Методисту МКУО РИМЦ Т.Б.Олейниковой:
 - 2.1. Направить конкурсные материалы победителей Конкурса на региональный этап.
 - 2.2. Довести до сведения руководителей образовательных организаций результаты муниципального этапа Конкурса.
3. Рекомендовать руководителям образовательных организаций поощрить педагогов, подготовивших победителей и призеров муниципального этапа Конкурса.
4. Контроль за исполнением приказа оставляю за собой.

Директор МКУО РИМЦ

О.Р. Мазаева

ПРИЛОЖЕНИЕ
к приказу МКУО РИМЦ
от 18.01.2011 г. № 13

РЕЗУЛЬТАТ
муниципального этапа краевого конкурса «Семейные экологические проекты»

Номинация: «Вода в доме»

№ п/п	ФИО участника	ФИО руководителя	ОО	Итог
1	Резник Ирина	Бухарь Е.А.	ДОУ № 2	победитель
2	Пивнева Эвелина, Пивнев Руслан	Коломиец О.Н.	ООШ № 21 (детский сад)	участник

Номинация: «Вторая жизнь упаковки»

№ п/п	ФИО участника	ФИО руководителя	ОО	Итог
1	Нестеренко Артем	Резец О.Ю.	ДОУ № 26	победитель
2	Ткаченко Амалия	Денисенко В.Ф.	ЦДТ	победитель
3	Петренко Олег	Ноженко Е.Н.	ДТ ст. Атаманской	призер
4	Дворецкая Варвара	Сидоренко О.В.	ДТ ст. Атаманской	призер
5	Вараксина Елизавета	Вараксина Н.А.	ДОУ № 22	участник
6	Богатырева Карина	Кот М.Е.	ЦДТ	участник

Номинация: «А у нас во дворе»

№ п/п	ФИО участника	ФИО руководителя	ОО	Итог
1	Додока Максим	Ботыгина Е.А.	СОШ № 12	победитель

Номинация: «Живая аптека»

№ п/п	ФИО участника	ФИО руководителя	ОО	Итог
1	Мануйлова София	Смирнова А.В.	ДОУ № 22	победитель
2	Мясникова Мария	Оробец Ж.В.	СОШ № 4	победитель
3	Токарь Артем	Ловская Е.А.	ООШ № 21 (детский сад)	участник
4	Лях Никита	Сытник Е.А.	ООШ № 21	участник
5	Ильчуков Владимир	Сытник Е.А.	ООШ № 21	участник

Номинация: «Запасы»

№ п/п	ФИО участника	ФИО руководителя	ОО	Итог
1	Кокарев Матвей	Голобородько С.Н.	ДОУ № 26	победитель

Отзыв
родителей посетивших мероприятие
воспитателя МБДОУ детский сад № 26 Голобородько С.Н.
Образовательная деятельность «В поисках сокровищ»

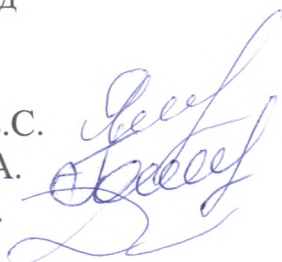
Мы посетили открытое занятие в нашей группе «Зайчата», которое называлось «В поисках сокровищ». Мы побывали на этом занятии и получили столько положительных эмоций! Во всех отношениях экспериментальная деятельность удалась: в группе было много материала для опытов, очень хорошая подготовка педагога, организация детей. Это было первое посещение занятия, но мы получили огромный опыт по организации опытной деятельности.

Все было организовано замечательно! Дети чувствовали себя счастливыми и были активными участниками экспериментального представления. Было очень здорово, проведение опытов вызвало бурю эмоций у наших детей. Все детки в группе такие живые, такие разные, в глазах огоньки, все стараются!

Хочется выразить большую благодарность воспитателю Голобородько С.Н. Спасибо за такую необычную интересную деятельность! Ждем новых приятных встреч. Такие радостные моменты запоминаются очень надолго, потом они превращаются в семейные рассказы о счастливом детстве... светлые и добрые воспоминания. Еще раз спасибо за радость и хорошее настроение, доставленное нам и нашим детям!

Март, 2017 год

Ямпольская Е.С.
Гончарова Е.А.
Дзюбина О.А.



Отзыв
родителей посетивших мероприятие
воспитателя МБДОУ детский сад № 26 Голобородько С.Н.
практикум для родителей
«Занимательные опыты и эксперименты для умных пап и любознательных
дошколят».

В нашей группе прошел первый практикум для родителей, и мы все вместе, наша воспитательница Светлана Николаевна и мы родители, решили назвать его «Занимательные опыты и эксперименты для умных пап и любознательных дошколят».

Весь практикум был построен на играх и опытах, родители – дети, потому что целью встречи было: развить взаимоотношения детей и родителей посредством включения в совместную деятельность, обогатить отношения через эмоциональное общение, внедрить опытно-экспериментальную деятельность в домашние условия. Ведь не зря гласит пословица «Ребенок растет не от хлеба, а от радости». А любые встречи и посиделки в детском саду – это радость, веселье, торжество, которое разделяют и взрослые, и дети.

Мы увидели, что дети гордятся нами, своими родителями, что им хочется вместе с нами играть и экспериментировать. Пройдут годы, дети многое забудут, но в нашей памяти, они навсегда сохранят тепло общения, радость сопереживания.

При подготовке к посиделкам Светлана Николаевна оформила для нас родителей приглашения в форме сердечка, подобрала музыку, приготовила призы и медальки за участие. Родители и дети очень радовались, были счастливы. Но, ведь и мы взрослые счастливы тогда, когда счастливы наши дети, когда их глаза наполнены радостью».

Наш практикум закончился словами:

«Берегите друг друга!
Добротой согревайте!
Берегите друг друга,
Обижать не давайте.
Берегите друг друга,
Суету позабудьте
И в минуту досуга,
Рядом вместе побудьте!»

Большое спасибо Светлане Николаевне, за то, что данное мероприятие прошло в тёплой, дружелюбной обстановке, а мы родители, получили от него большое удовольствие.

Ноябрь, 2016 год

Шеремет Н.Е.
Шульга О.А

Хедер

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Детский сад комбинированного вида № 26 станции Павловской

Персональный сайт Воспитателя Голобородько Светланы Николаевны



ГЛАВНАЯ
НОВОСТИ

ВИЗИТНАЯ КАРТОЧКА

МОЯ ГРУППА

ФОТО ГАЛЕРЕЯ

МЕТОДИЧЕСКАЯ КОПИЛКА

КСТАРИМЕНТИРУЕМ опыт работы

ДЛЯ ВАС. РОДИТЕЛИ

ДОКУМЕНТЫ

ГОСТЕВАЯ КНИГА



Ты - воспитатель..

Профессий очень много, но выбрана дорога, теп в добрый путь. И полон каждый день переж готово?? планы и конспект, а к этому, добавит день, то новые задачи: педсоветы, конкурсы и м уже не можем жить иначе... Конечно, не случ выбор главный - Ты знал всегда, кем в жизнь Профессий очень много, но ты избрал дорогу, те - в добрый путь!!!!

Практикум для родителей

«Занимательные опыты и эксперименты для умных пап и любопытных дошколят»



Дорогие папы! Одним из важных вопросов воспитания и образования дошкольников является проблема приобщения детей к природе. Представьте себе, что вы стоите на пороге Природы - общего для нас и других живых

существ (животных, растений и даже микроорганизмов).

Чем же занять ребенка дома? **Предлагаем вам ряд экспериментов**, которые вы мужчины, легко можете провести со своими детьми, тем самым приобщая их природе, развивая познавательный интерес и творчество.

1. Что в пакете?

Цель: Обнаружить воздух в окружающем пространстве.

Рассмотрите вместе пустой полиэтиленовый пакет. Спросите, что находится в пакете. Отвернувшись от ребенка, наберите в пакет воздух и закрутите открытый пакет так, чтобы пакет стал упругим, затем покажите ребенку наполненный воздухом закрытый пакет и повторите свой вопрос. Откройте пакет - в нем нечего нет. Когда вы открыли пакет, тот перестал быть упругим. Почему это произошло? Оказывается, в нем был воздух. Спросите, почему кажется, что пакет пустой (воздух прозрачный, невидимый, легкий).

2. Игры с соломинкой

Цель: Обнаружить воздух внутри человека.

Рассмотрите вместе с ребенком трубочки, спросите, для чего нужны отверстия (через них, что-нибудь вдувают и выдувают).

Предложите ребенку подуть в трубочку, подставить ладошку под струю воздуха, а затем спросите, что он почувствовал, откуда появился ветерок («выдохнули воздух, который перед этим вдохнули»). Расскажите, что воздух нужен человеку для дыхания, он попадает внутрь при вдохе, его можно не только чувствовать, но и увидеть. Для этого нужно подуть в трубочку, конец которой опущен в воду. На поверхности воды появляются пузырьки, которые потом исчезают (это из нас выходит воздух; он легкий, поднимается через водичку вверх; когда весь выйдет, пузырьки тоже перестанут выходить).

3. Металл, его качества и свойства

Цель: узнавать предметы из металла, определять его качественные характеристики (структура поверхности, цвет) и свойства (теплопроводность, ковкость, металлический блеск).

Папа показывает сыну (или дочке) несколько предметов из металла (скрепки, гайки, шурупы, гвозди, гирьки). «Из чего сделаны эти предметы? - спрашивает он. - Как ты думаешь?». Папа предлагает пощупать их и определить особенности формы, структуры поверхности; вместе с ребенком они рассматривают разные предметы и выделяют характерный металлический блеск. «А что произойдет с гайкой или гвоздем, если их опустить в воду?» - снова спрашивает папа. А если положить на солнечное место или на батарею? Попробовать притянуть к себе магнитом? Еще папа (и это сделать может только он!) демонстрирует нагревание металлического предмета до появления красного цвета и рассказывает, что таким образом из металла делают различные детали: нагревают и придают им необходимую форму.

4. Резина, ее качества и свойства

Цель: узнавать вещи, изготовленные из резины, определять ее качества (структура поверхности, толщина) и свойства (плотность, упругость, эластичность).

Предложите рассмотреть резиновые предметы, определите цвет, структуру поверхности (на ощупь). Предложите растянуть резиновую ленту и убедиться, что она всегда возвращается в исходную позицию, что обусловлено эластичностью материала и его упругостью (эти свойства используют при изготовлении мячей). Обратите внимание на изменение свойств резины под воздействием тепла - материал меняет свою структуру, становится липким (продемонстрируйте нагревание резины над огоньком спички).

5. Пластмасса, ее качества и свойства

Цель: узнавать вещи из пластмассы, определять ее качества (структура поверхности, толщина, цвет) и свойства (плотность, гибкость, плавление, теплопроводность).

Налейте в пластмассовый стакан воду и предложите ребенку определить, что находится внутри стаканчика, не заглядывая внутрь. Выясните, что этого сделать нельзя, так как пластмасса не прозрачная. Предложите на ощупь определить структуру поверхности, толщину. Поместите стакан на яркое солнечное место и через 3-4 минуты попросите определить изменение температуры (нагревание). Если стакан согнуть, выяснится, что он под воздействием силы гнется, а если приложить больше усилий, - ломается.

6. Стекло, его качество и свойства

Цель: узнавать предметы, сделанные из стекла, определять его качества (структура поверхности, толщина, прозрачность) и свойства (хрупкость, плавление, теплопроводность).

Вместе с ребенком налейте в стеклянный стакан окрашенную воду и спросите, почему видно то, что находится в стакане (он прозрачный). Затем взрослый проводит пальцами по поверхности стекла, определяет ее структуру и ставит стакан без воды на солнечное место, чтобы через несколько минут определить изменение температуры стекла. Далее возьмите тоненькую стеклянную трубочку и поместите ее среднюю часть в пламя газовой плиты (спички). После сильного накаливания согните ее или растяните: под воздействием высокой температуры стекло

плавится. При падении даже с небольшой высоты стеклянные предметы разбиваются (значит, они хрупкие).

7. «Волшебный» шарик

Цель: установить причину возникновения статического электричества.

Ребенок обращает внимание на «прилипший» к стене воздушный шарик: «Папа, почему шарик прилип к стене, я же его не мазал клеем?» Папа объясняет, что шарик и не нужен клей для того, чтобы так «приклеиться». Достаточно осторожно потереть им о волосы, ткань, одежду и к шарик и начнут прилипать кусочки бумаги, волосы. «Этот замечательный клей», - объясняет папа, - статическое электричество». «А можно ли его увидеть или услышать?» - снова интересуется ребенок. Тогда папа выключает свет и предлагает сыну или дочери снять свитер - слышен треск и видны искры.

Эти интересные опыты дадут ребенку представление об окружающей действительности. Потом практические знания будут обобщаться, приводиться в систему, ребенок постепенно раскроет для себя причины и взаимосвязи, существующие в природе. **А если он будет это делать под папиным руководством, это вдвойне ценнее и интереснее!!!**



УДАЧИ ВАМ!!!



**Исследовательско - творческий
проект**

в старшей группе

**«Что за чудесница, вода -
волшебница»**

Подготовила воспитатель:
Голобородько Светлана Николаевна



Паспорт проекта

1. **Вид проекта:** исследовательско – творческий.
2. **Продолжительность:** средней длительности (сентябрь - февраль)
3. **Автор проекта:** воспитатель, Голобородько Светлана Николаевна
4. **Участники проекта:** дети старшей группы № 9 детского сада № 26 ст. Павловской

5. **Актуальность темы:** Первое вещество, с которым знакомится малыш – это вода. Она дает ребенку приятные ощущения, развивает различные рецепторы и предоставляет практически неограниченные возможности познавать мир и себя в нем.

Вода – это живительная сила, чудо природы и богатство планеты. Она источник жизни. Вода обладает психотерапевтическими свойствами, снимает напряжение, способствует релаксации, расслаблению.

Вода играет огромную роль в нашей жизни, она наша постоянная спутница.

Гуляя на улице с детьми в дождливую погоду, дети стали рассматривать лужи и их заинтересовал вопрос, какая бывает вода. Что с ней происходит в природе. Мы решили путем экспериментирования разобраться в свойствах воды. Какими свойствами обладает волшебница – вода?

6. **Цель проекта:** Обобщить и расширить знания и представления детей о неживой природе – о воде.

7. **Задачи проекта:**

- создавать условия для формирования у детей познавательного интереса.

- познакомить детей со свойствами воды (вкус, цвет, запах, текучесть) и состояниях, в которых вода встречается в природе (туман, град, снег, пар, лед, роса, иней)

- уточнить значение воды для всего живого.

8. **Предполагаемый результат:**

- расширить и углубить знания и представления ребенка об окружающем мире, в том числе о воде.

- развить познавательные умения через экспериментальную деятельность.

- накопить опыт гуманного отношения к растениям и живым существам.

- воспитать бережное отношение к воде.

9. Продукт проектной деятельности:

рисунки, поделки РОДИТЕЛЕЙ на тему «вода нужна всем», картотека опытов и экспериментов, детский фотоальбом «Опыты и эксперименты».

План реализации проекта в старшей группе ДОУ «Что за чудесница, вода-волшебница»

Подготовительный этап проекта:

1. Обогащать предметно-экологическую среду в группе для реализации проекта «Волшебница – вода».
2. Рассматривание плакатов, связанных с объектом неживой природы – водой.
3. Подбор подвижных и речевых игр.
4. Составление конспектов тематических занятий
5. Составление и создание опытов, экспериментов с водой.
6. Вовлечение родителей в проектную деятельность, определить роль родителей в данном проекте.

Основной этап проекта:

1. Уточнить и расширить представление о воде как среде обитания для животных, птиц, растений.
2. Закрепить значение воды в нашей жизни, показать в каком виде она существует, разнообразие состояний воды.
3. Развивать любознательность, познавательную активность, интерес к экспериментированию.
4. Воспитывать осознанно-правильное отношение к природным ресурсам.

Заключительный этап проекта:

1. Выявить знания детей о воде
2. Воспитание экологической культуры у детей и взрослых.

Проанализировав и обобщив результаты, полученные в процессе исследовательской деятельности детей. В конце наших исследований был сделан вывод: дети узнали много нового о воде, научились с ней экспериментировать, беречь, не засорять ее в природе. Процесс и результат принес детям радость.

Планирование НОД и опытов к проекту.

месяц	1-я неделя	2-я неделя	3-я неделя	4-я неделя
сентябрь	«Растения пьют воду»		Речевое развитие. Чтение рассказа «Как люди речку обидели»	Подвижная игра «На болоте»
октябрь	«Вода – зеркало» (отражает)	Игра малой подвижности «Ручеек»	Художественно-эстетическое развитие. Аппликация «Тучи по небу бежали»	
ноябрь	«Вода нужна всем»	Подвижная игра «Мы – капельки».	НОД «Освобождение бусинок из ледяного плена»	
декабрь	«Вода не имеет формы»		Беседа «Чистота та же красота».	Речевая игра "Подскажи словечко".
январь		«Лед легче воды»		НОД «Что мы знаем о воде?»
февраль	«Животворное свойство воды»		Итоговая НОД «Вода-волшебница»	Подвижная игра «Караси и щука»

ОПЫТЫ И ЭКСПЕРИМЕНТЫ

1. «Вода не имеет формы»

Предложить детям рассмотреть кусочек льда. Какой формы этот кусочек? (квадратной) Давайте опустим его в стакан, в миску, положим на стол. Что произошло со льдом.

Вывод: Лед не изменил формы, пока не растаял.

Предложить детям налить воду в кувшин, тарелку, стакан. Что мы видим? (Вода принимает форму того предмета, в котором находится.)

Вывод: Лед – это твердая вода и имеет форму, а жидкая вода формы не имеет.



2. «Лед легче воды»

Предложить детям опустить лед в стакан, до краев наполненный водой. Лед растает, но вода не прольется.

Вывод: Вода, в которую превратился лед, занимает меньше места, чем лед, т.е. она тяжелее.



3. «Вода нужна всем»

Предложить ребенку семена (гороха, чечевицы и фасоли). Одну половину из предложенного варианта завернуть в намоченную ватку, положить на блюдце и всегда поддерживать во влажном состоянии. Вторую половину завернуть в сухую ватку и положить на другое блюдце. Блюдца должны стоять в равных условиях – на подоконнике. Что произошло? (из влажной ватки появился росток, а из сухой – нет).

Вывод: Вода необходима растению для роста, без воды оно не растет.

Проращивание семян во влажной ватке





Проращивание семян в сухой ватке



4. «Растения пьют воду»

Поставить с детьми цветок хризантемы в подкрашенную воду. Через некоторое время цветки растения окрасятся в цвет, который мы добавили в воду.

Вывод: Растения пьют воду.

Для покраски цветов нам понадобилось:

- Цветы (с белыми лепестками)
- Пищевые красители (красного и синего цвета)
- Вода
- Стаканчики

Начало эксперимента: 3 сентября в 9.30



Окрашивание одного цветка в разный цвет (разрезаем вдоль стебель цветка и опускаем получившиеся части стебля в сосуды с разной краской)



Окрашивание цветов началось через 5 минут



Окрашенные цветы 3 сентября 2015г в 16.00



**Окрашенные цветы
4 сентября в 16.00**

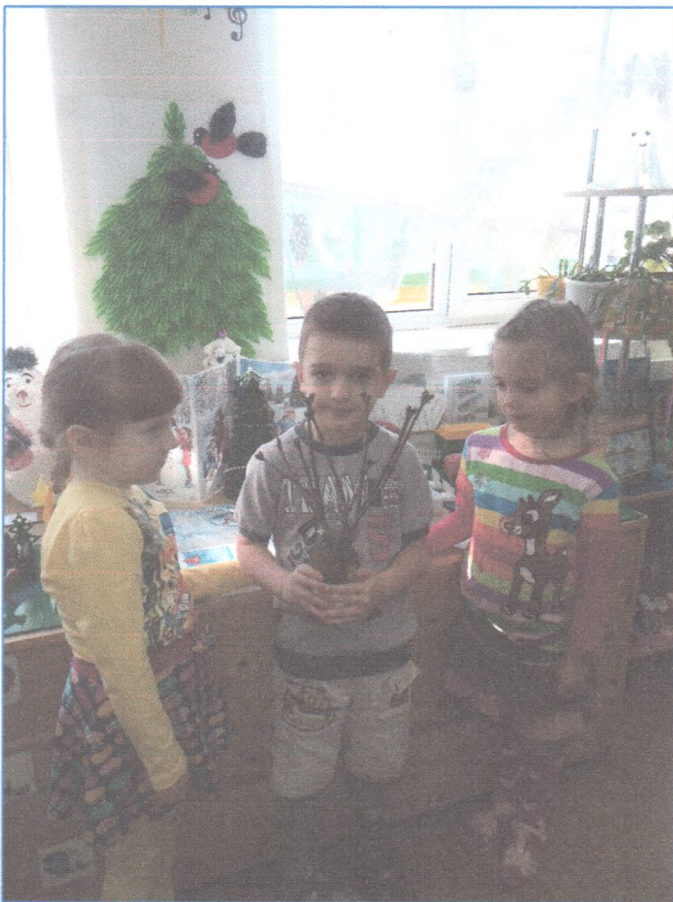


5. «Животворное свойство воды»

Срезать на прогулке веточки быстро распускающихся деревьев (сирень, береза, тополь). Внимательно рассмотрим их с детьми. Взять сосуд, наклеить на него этикетку «Живая вода» и поставить веточки в эту воду. Через некоторое время веточки оживут и на них появятся листочки.

Вывод: Вода дает жизнь всему живому.

Начало эксперимента: 11.01.2016 год



**Конец эксперимента:
25.01.2016 год**



6. «Вода – зеркало» (отражает)

Ребята, подойдите ко мне. Посмотрите в лужу. Что вы там видите? (ответы детей). А свое лицо видите? (да) А где ещё можно увидеть своё отражение? (В зеркале, в витрине магазина и т. д.)

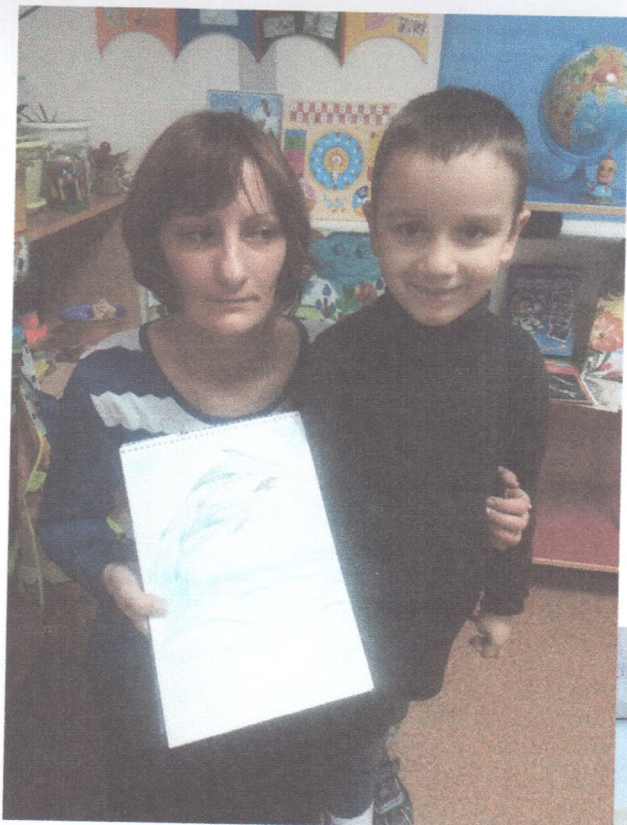
Значит, вода может отражать предметы, так же, как зеркало. Давайте возьмем палочку и поведем ей по воде, а теперь заглянем в неё. Увидели ли вы теперь своё отражение? (Очень плохо, оно размытое)

Вывод: Спокойная вода отражает предметы, как зеркало. Если вода неспокойна, то отражение предметов нечётко и размыто.



рисунки, поделки РОДИТЕЛЕЙ
тема «ВОДА нужна всем»





Выставка готовых работ



Список используемой литературы:

1. Николаева С.Н. Юный эколог: Программа воспитания экологической культуры детей. – М.: Новая школа, 1999г.
2. Масленникова О.М., Филиппенко А.А. Экологические проекты в детском саду.- М. 2011 г.- Волгоград, Учитель, 2010 г.
3. Бондаренко Т. М. Экологические занятия с детьми 4-5 лет.–Волгоград, Учитель, 2006 г.
4. Лыкова И.А. Изобразительная деятельность: планирование, конспекты занятий, методические рекомендации. Старшая группа– М.: Карпуз-Дидактика, 2006.– М.: Владос, 2001г.
5. Глазырина Л.Д. Физическая культура в старшей группе детского сада. – М.: Владос, 2005.

«СЕМЕЙНЫЙ ЭКОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЕКТ»

ТЕМА ПРОЕКТА

«НАШИ ЗАПАСЫ В ДОМЕ И ИХ ХРАНЕНИЕ»

АВТОРЫ ПРОЕКТА: КОКАРЕВ МАТВЕЙ С МАМОЙ ВИКТОРИЕЙ
ЕВГЕНЬЕВНОЙ

РУКОВОДИТЕЛЬ РАБОТЫ: – ГОЛОБОРОДЬКО СВЕТЛАНА
НИКОЛАЕВНА,
воспитатель

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ: МБДОУ детский сад № 26
ст. Павловская

2017 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Паспорт проекта	3-4
Этапы проекта:	
1 этап – подготовительный.....	5
2 этап – практический.....	6
Опыт № 1 «Выращивание плесени в домашних условиях».....	7
Опыт № 2 «Муравьи в доме».....	8
Что, где и как мы храним?	9-12
Вредители домашних запасов и способы борьбы с ними.....	13-19
3 этап – заключительный (Вывод).....	20
Список используемой литературы.....	21
Приложение.....	22-24

ПАСПОРТ ПРОЕКТА

Образовательная область «Познавательное развитие».

Актуальность проекта заключается в том, чтобы находить интересное и необъяснимое рядом, в доступных для наблюдения и изучения предметах. Наша семья выбрала тему «пищевые запасы». Ведь без продуктов питания человек не сможет долго обойтись. Поэтому знание правил хранения запасов очень важно, а данный проект позволяет развивать творческое мышление ребёнка, умение приобретать новые знания, анализировать, делать выводы, обобщения. На основе нашего семейного проекта показан принцип работы по теме «Наши запасы в доме и их хранение». Здесь наш ребёнок последовательно рассуждает, доказывает, обосновывает о важности данной темы. Это ведёт к сознательному усвоению новых знаний и умений.

Автор проекта: Кокарев Матвей, воспитанник подготовительной к школе группы № 9 детского сада № 26 ст. Павловской с мамой, Кокаревой Викторией Евгеньевной

Руководитель проекта: Голобородько Светлана Николаевна, воспитатель подготовительной к школе группы № 9 детского сада № 26 ст. Павловской

Вид проекта: информационный, с элементами исследовательской деятельности

Тема проекта: «Наши запасы в доме и их хранение»

Цель проекта: - исследование хранения в домашних условиях различных пищевых запасов

Задачи:

- изучить вместе с ребенком, какие хранятся в доме запасы пищи и в каких условиях;
- описать вредителей домашних запасов и способы борьбы с ними;
- изучить, как оценивать, не испортились ли запасы. Описать судьбу испорченных запасов;
- составление правил хранения продуктов в доме.

Продолжительность: краткосрочный 1 неделя

Методы исследования:

- практическое изучение мест хранения пищевых продуктов
- применение способов борьбы с выявленными вредителями
- проведение опытов

Объект исследования: пищевые запасы в доме.

Предмет исследования: условия хранения пищевых запасов в доме.

Гипотеза исследования: пищевые запасы необходимы человеку; зная правила их хранения, мы заботимся о своем здоровье, ведь испорченные продукты употреблять в пищу нельзя.

Ожидаемый результат: применение полученных знаний на практике

ЭТАПЫ ПРОЕКТА

I ЭТАП – ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ:

- знакомство со всеми членами семьи, обсуждение целей, задач проекта с ними;
- создание в семье необходимых условий для реализации проекта
- изучение методической литературы, интернет ресурсов

Здравствуй! Меня зовут Кокарев Матвей. Я живу в станице Павловской, Краснодарского края.

Это мой папа - Кокарев Дмитрий Алексеевич, он у нас очень любит охоту, а помогает ему наш охотничий пёс Рей.



Моя мама - Кокарева Виктория Евгеньевна. Наша семья очень любит участвовать во всех конкурсах, которые проходят в детском саду и в нашей группе.



II ЭТАП – ПРАКТИЧЕСКИЙ

Как-то я помогал маме готовить обед. Она делала гречневую кашу. Для её приготовления нужна гречка, она всегда есть у нас в доме, так как все члены нашей семьи её очень любят. И мне стало интересно, где она хранится?

Моя мама рассказала мне, что все продукты в нашем доме имеют определенные места хранения. И я начал изучать, где они находятся в нашем доме и в каких условиях хранятся.

В этом мне помогли интересные книги, экскурсия по нашему дому и, конечно же, моя мамочка Кокарева Виктория Евгеньевна.

Сейчас я вам расскажу, что я узнал! Итак, начну свой рассказ!

Я слышал, что после длительного хранения хлеба в целлофановых пакетах на нем образуется синеватый налет, а также, что такой хлеб не используется в пищу, а почему-то выбрасывается.

А иногда, открывая банку с маминым или бабушкиным вареньем, мы видим сверху небольшой слой плесени. О вреде продуктов с этим налетом часто рассказывает мама. Возник вопрос: что это за налет, при каких условиях он образуется?

Мы стали проводить опыты и выявили необходимые условия появления и развития плесени. Плесень распространяется в воздухе в виде микроскопических спор. При попадании спор на сырую поверхность прорастает тончайшими нитями. Идеальные условия – влажность воздуха выше 95%, температура плюс 20 градусов и отсутствие проветривания. Плюс наличие грязи, чем больше грязи, больше бактерий, значит больше грибов. Очень активно размножается плесень при комнатной температуре, повышенной влажности и отсутствии.

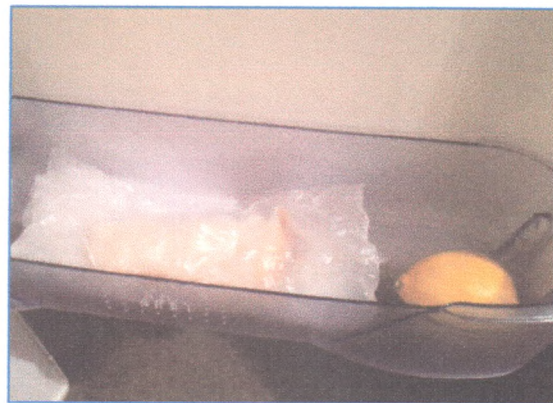
Первое важное условие для развития плесени - влажность. Все материалы, окружающие нас в разной степени, но содержат влагу, а грибы и плесень без влаги просто не выживут. Влага образуется в результате конденсации, как результат разности температур поверхности и примыкающего к ней воздуха это обеспечивает благоприятную среду для роста различной плесени

Второе условие для развития плесени - температура. При отрицательных температурах плесень неплохо себя чувствует. Она не образует новых спор, хотя и тут есть исключения, но и не умирает. При повышении температуры плесень просыпается и снова начинает жить активно. Высокие температуры могут убить плесень, но для этого необходимо воздействие температуры плюс 100 градусов в течение 1-2 часов.

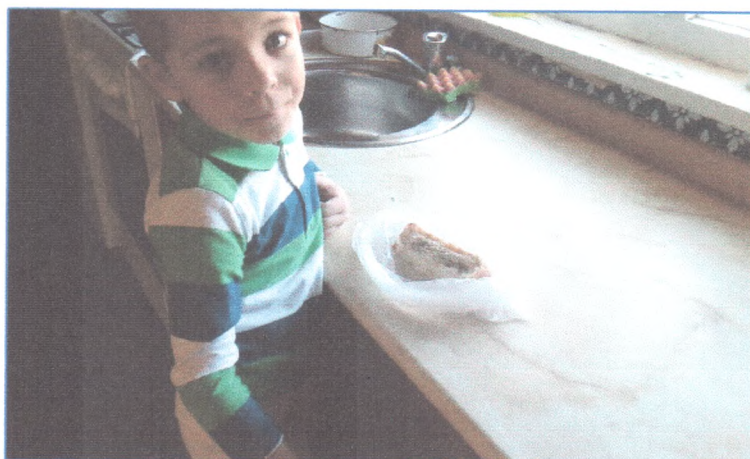
Опыт № 1 «Выращивание плесени в домашних условиях»

Для этого эксперимента мы взяли два кусочка хлеба.

- Первый кусочек мы положили в целлофановом пакете в темное, прохладное место (холодильник)
- Второй кусочек положили в целлофановом пакете, но уже в светлое, теплое место (в кухне на тумбочку)



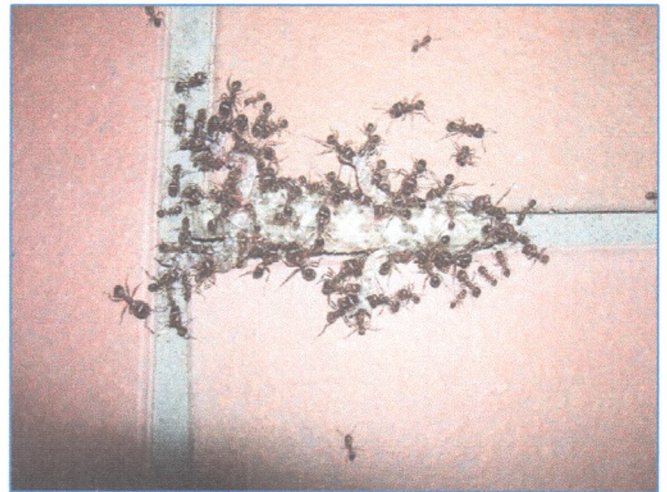
После нескольких дней мы обнаружили, что плесень появилась на хлебе довольно быстро, но там где присутствовали тепло, свет и влажность она появилась на день быстрее.



Опыт № 2 «Муравьи в доме»

Затем мы решили провести еще один опыт для выявления причин возникновения в нашем доме вредителей, решили остановиться на домашних муравьях. Как и прочие живые существа, муравьи появляются тогда, когда для них есть еда. В дом насекомые пробираются в поисках пищи, и если находят ее, то остаются там надолго. Из большой детской энциклопедии, я узнал очень интересный факт - когда муравей ползет, он оставляет за собой пахнущий след, по которому за ним идут все новые и новые особи муравьев. И если появился один, вскоре их будет в разы больше. Признаки появления насекомых всегда очевидны – следы пребывания в виде дорожек.

Вместе с мамой мы провели эксперимент. Вечером на полу мы оставили немного сладкого сиропа, а уже утром обнаружили большое количество муравьев. Мы сделали вывод, что при наличии благоприятных условий (крошки, остатки пищи) домашние вредители объявляются в доме незамедлительно.



После проведенных опытов мы решили собрать больше информации о пищевых запасах в доме, об условиях и способах их хранения, о домашних вредителях, мерах профилактики и приемах борьбы с ними.

Что, где и как мы храним?

Очень часто, наблюдая за тем, как моя мама или бабушка готовит пищу, я задавался вопросом, откуда берутся продукты в нашем доме, почему одни из них хранятся в холодильнике, а другие - в шкафчиках, почему, иногда посмотрев на сливочное масло или крупу, мама говорит, что они испортились, и отдает их на корм домашним животным или вовсе их выбрасывает.

Для меня этот вопрос актуален и поэтому, мы вместе с мамой решили провести исследование и узнать, какие запасы и как хранятся в нашем доме, и какие меры предпринимаются при появлении вредителей или порче запасов.

Как оказалось в нашем доме продукты хранятся в нескольких местах – в холодильнике, в погребе и в кухонных шкафчиках.

Итак, начнём своё исследование с самой большой в нашем доме «кладовой».

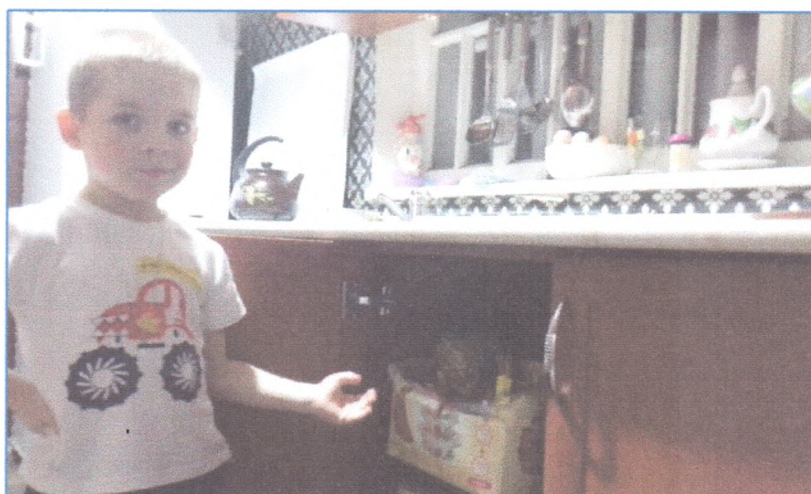
В кухонных шкафчиках хранятся так называемые сыпучие продукты – гречка, рис, пшено, горох, манная и ячневая крупы, мука, сахар, чай, макаронные изделия, приправы; а так же хлебобулочные изделия. Для каждого продукта отведено свое место, в котором он хранится, кроме того, известно, что необходимо соблюдать условия «соседства» для того, чтобы избежать изменения вкусовых и ароматических свойств некоторых продуктов.

Все крупы и макаронные изделия, мука, сахар, соль после покупки пересыпаются в чистые, сухие емкости, и плотно закрываются крышкой. Это очень удобно, содержимое никогда не просыплется, как из пакета, и в баночках хорошо видно его состояние.

Кофе, чай мы храним в жестяных банках, исключая попадание влаги и посторонних запахов, иначе эти продукты могут испортиться и потерять свои качества.

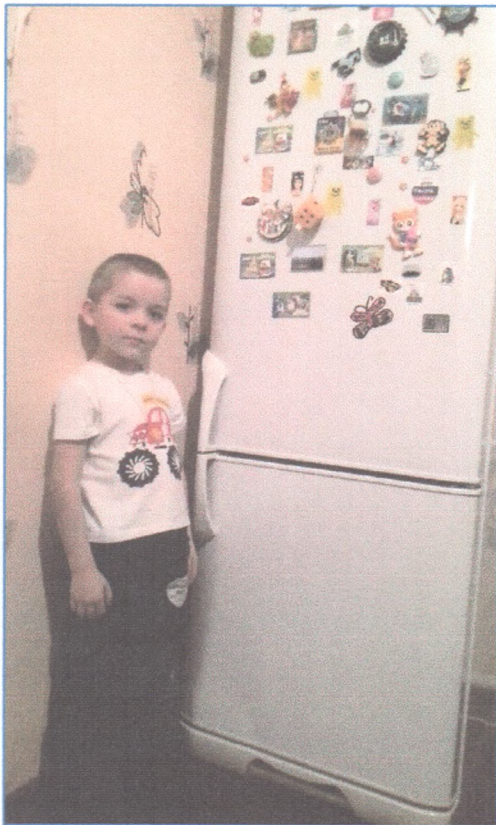
Специи и приправы хранятся в стеклянных баночках. При хранении данных продуктов необходимо исключить попадание влаги, посторонних запахов, выветривание из-за

неплотно закрытой крышки.



Хлеб и хлебобулочные изделия у нас хранятся в специально предназначенной для этого закрывающейся хлебнице, причем белый и черный хлеб мы храним отдельно, таким образом, сохраняя, дольше хлеб свежим и предотвращая перемешивание запахов.

Одни продукты мы храним при комнатной температуре, а другим для сохранения



первоначальных свойств необходимо создавать условия пониженных температур или влажности. И здесь нам на помощь приходят холодильник и низкотемпературные камеры.

В холодильнике мы храним молочные продукты: молоко, творог, сметану, сливочное масло, кефир, а также яйца, колбасу.

Срок годности данных продуктов не велик и их запас постоянно обновляется. А температурный режим в холодильнике $+2\text{C}^{\circ}$ $+4\text{C}^{\circ}$ (зависит от времени года) что позволяет сохранить требуемые свойства продуктов.

Важно, чтобы продукты в холодильнике были правильно упакованы и разложены и использовались до указанного срока хранения.

Посуда, в которой хранятся продукты, должна быть чистой,

герметичной, не иметь посторонних запахов. Полочки, дверцы и стенки холодильника мама регулярно моет с использованием дезинфицирующих средств, которые помогают избежать размножения бактерий.

Также в нашем доме есть продукты, которые можно хранить гораздо дольше, создав им для этого специальные условия.

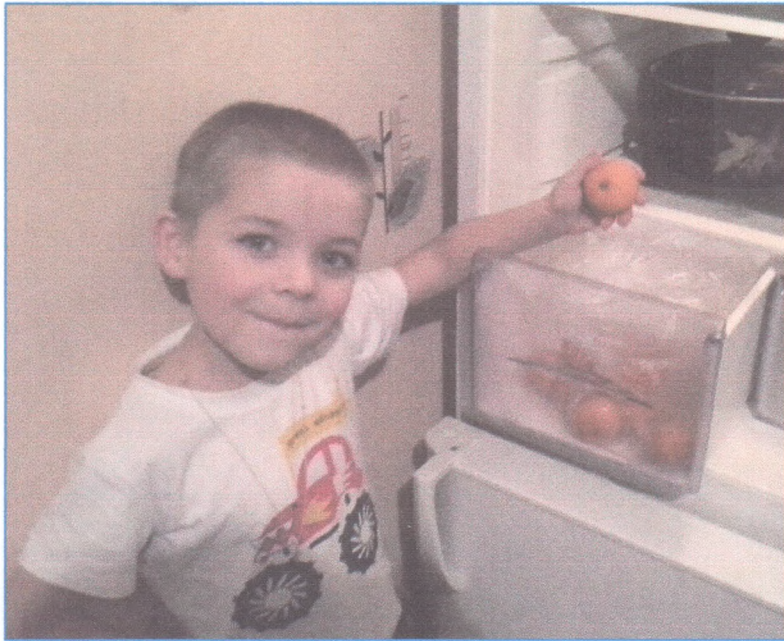
Так при низкой температуре хранятся скоропортящиеся продукты

мясные и рыбные продукты,

фрукты, овощи, ягоды, свежая зелень и различные полуфабрикаты.

Такие запасы позволяют нам зимой наслаждаться малиной, клубникой, смородиной или добавлять в блюда ароматные овощи (перец, морковь).





Для хранения в морозильной камере (а она у нас очень большая и вместительная) мама предварительно подготавливает необходимые продукты: мясо, рыбу (которую любит ловить мой папа), птицу порционирует и фасует по разным пакетам, овощи и фрукты мама нарезает, а ягоды перебирает, промывает и в различных емкостях укладывает в морозильную камеру. Температура в морозильной камере достигает -18°C . Но даже в таких условиях следует помнить, что срок хранения продуктов в зависимости от их вида достигает 6-12 месяцев.



Есть еще одна интересная группа запасов, которую в нашей семье любят заготавливать все вместе (особенно наша любимая мамочка) в летне-осенний период, - это так называемые заготовки на зиму. Хранятся эти **запасы в погребе** в условиях нормальной влажности при температуре 10С° - 12С°. Здесь у нас можно найти варенье, салаты, маринованные овощи, компоты, и даже встретить некоторые виды фруктов и овощей, которые комфортно себя чувствуют в таких условиях (лук репчатый, картофель, морковь, яблоки, груши).

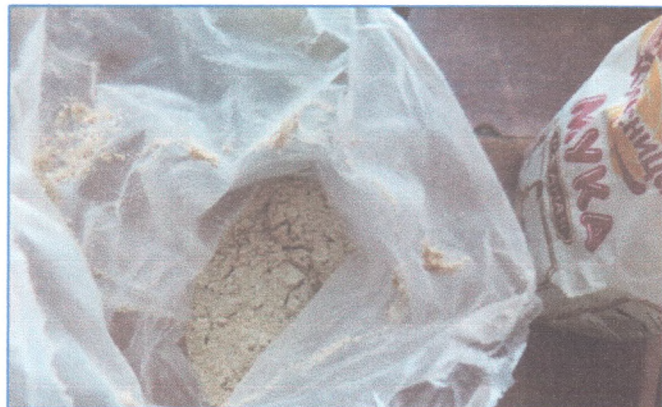


Моя мама настоящая хозяйка!! она старается заготовить впрок различные разносолы, которыми наша семья лакомится всю зиму.

Вредители домашних запасов и способы борьбы с ними.

Иногда я стал замечать, что наши запасы отличаются по своим свойствам от купленных. Задавшись этим вопросом, почему так происходит, вместе с мамой мы узнали: что из-за несоблюдения режимов или сроков хранения, продукты которые мы когда то купили в магазине, испортились. Я узнал, что основными вредителями пищевых запасов на кухне являются: пищевая моль и жуки – мучной хрущак, долгоносик рисовый и гороховая и фасолевая зерновки. Заводятся они, в основном, в долголежащих крупах, муке, макаронах, сахаре и сухофруктах.

Самый часто встречаемый вредитель пищевых продуктов – это **пищевая моль**.



Она любит питаться крупами, мукой и сухофруктами.

Там же она откладывает свои личинки.

Чтобы моль не появилась, крупы надо хранить в герметичных емкостях или в нескольких, хорошо завязанных, полиэтиленовых пакетах. Если моль все-таки завелась, то такую крупу необходимо выбросить, помыть банку и шкафчик, в котором она хранилась. Если моль завелась в сухофруктах, то выбрасывать их не нужно. Необходимо промыть сухофрукты, разложить их на противень и поставить сушиться в

нагретую до 60-70 градусов духовку на 10 минут. Ещё один способ избавления от моли – это чеснок. Неочищенный зубчик надо положить в каждую баночку с крупой.

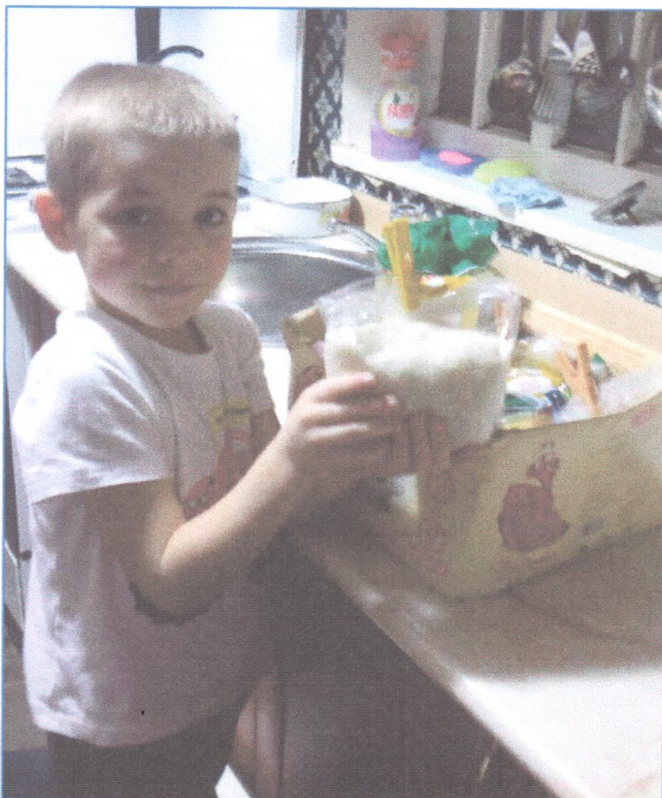
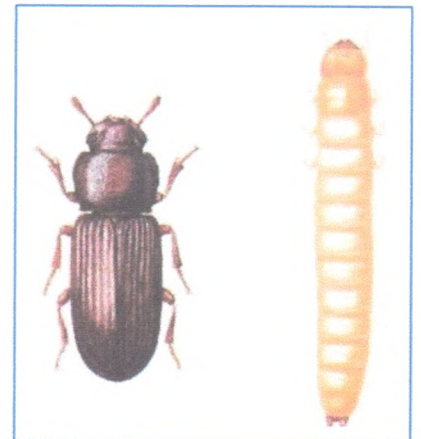
Еще один вредитель, который нередко заводится в муке, манке, крахмале и геркулесе – это **малый мучной хрущак**. Жуки и мелкие личинки малого мучного хрущака могут накапливаться в продуктах при длительном открытом их хранении. Избавиться от вредителя практически невозможно. Даже просеивание не помогает, поскольку яйца жука настолько мелки, что проходят через мельчайшие отверстия сита.

Самое главное и основное средство борьбы: необходимо перебрать все продукты в шкафах, после чего зараженные - выбросить или отдать на корм птицам. Есть еще способы борьбы с зараженными продуктами:

- 1) прокаливание крупы в духовке при температуре 100 - 120 градусов.
- 2) выдерживание крупы в течение суток в морозильной камере.

Таким крупам как горох, фасоль, рис и многие другие могут угрожать **зерновка и рисовый долгоносик**.

Вредят у них не только личинки, но и взрослое насекомое. Личинки долгоносиков и зерновок, вгрызаясь в оболочку зерна, боба, выедают внутри целые пустоты.



Основным способом борьбы с зерновкой являются низкие температуры. Рисовый долгоносик повреждает зерна пшеницы, ячменя, риса, кукурузы, гречихи, перловую крупу, бобовые культуры, пшено, сухари, печенье, макароны, сушеные яблоки и т.д. Метод борьбы в домашних условиях один – это ликвидация пораженной крупы и обработка емкости и помещения, в которых хранилась крупа.



Среди вредителей есть **амбарный долгоносик** — жучёк длиной 2-4 мм, цвета бывает от светло коричневого до черного. Голова вытянута в хоботок. Повреждает долгоносик рис, крупу из пшеницы, кукурузы, редко макароны и муку. Личинка съедает зерно изнутри, жук объедает снаружи.

Бороться с молью и жучками можно только механическими способами. Муку и крупу надо периодически перебирать и просеивать.

Вредителей уничтожать. Чтобы не допускать поражения продуктов вредителями их надо

правильно хранить, а так же не делать, слишком большие запасы. Все места, где были обнаружены жучки и моль надо, хорошо проветрить, вымыть и просушить.



Испорченные продукты нельзя хранить вместе со свежими, иначе произойдет их заражение, и все запасы будут негодными. Испорченные продукты надо выбросить, а ёмкость, где они хранились тщательно вымыть или заменить новой.



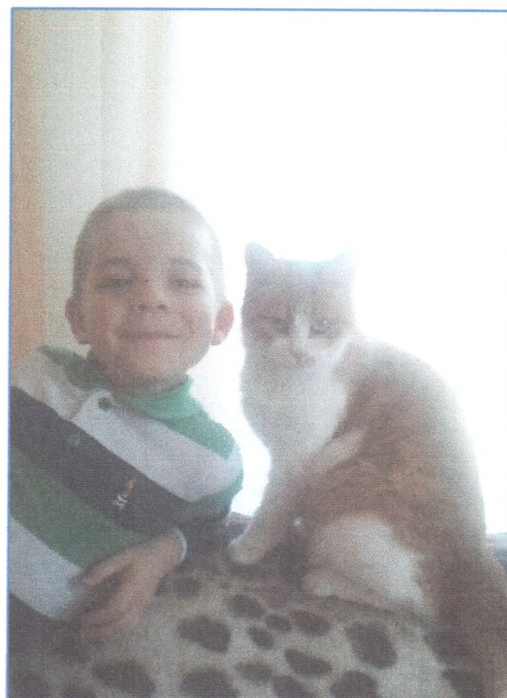
Подвальные мыши и крысы представляют серьезную опасность для здоровья человека в связи с тем, что являются переносчиками множества инфекционных заболеваний.

От грызунов, которые очень любят наведываться в погреб, проще всего избавиться при помощи мышеловок. Или на ночь запустить в погреб кота.

Например, наша кошечка Алиса, ну очень любит полакомиться маленькими мышками, которые постоянно наведываются в наш погреб, для того, чтобы подкрепиться нашими запасами на зиму.



16



А если ваш домашний питомец не приучен ловить мышей, не расстраивайтесь, коты могут отпугивать мышей своим запахом. Ещё можно сжечь в хранилище высушенный стручок горького перца — грызуны терпеть не могут его запаха.



Я выяснил, что даже в таком месте как холодильник, может появиться плесень, которая быстро поражает пищевые продукты. Плесень вредна для здоровья и пораженные ею продукты, нельзя употреблять в пищу. Чтобы плесень не появилась, необходимо

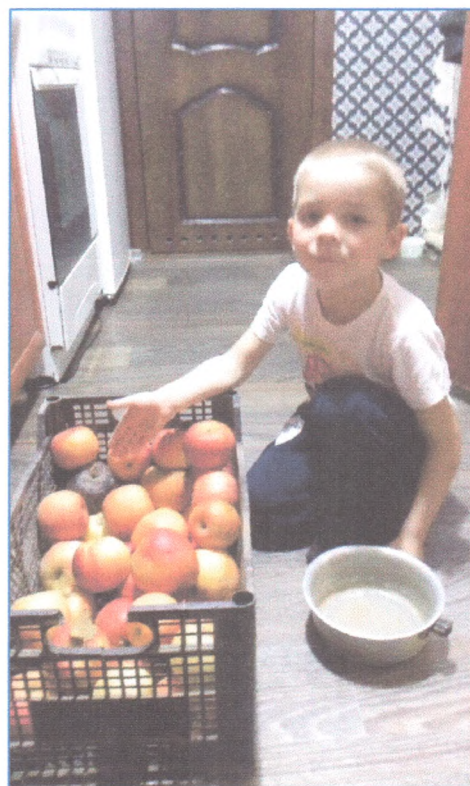
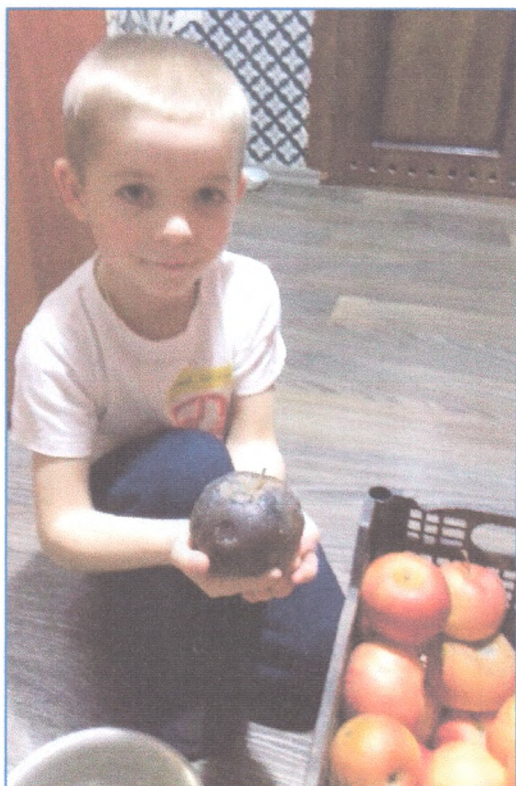
правильно хранить продукты. Колбасы и сыры лучше заворачивать в фольгу. В соленья надо добавлять как можно больше специй: чеснока, укропа, гвоздики, перца. Приправы обладают бактерицидными свойствами. Нельзя в холодильнике хранить хлеб и мучные изделия, так как на них заводится розовая и серая плесень. Плесень в домашних условиях может появиться не только в холодильнике, но и в сухих кухонных шкафчиках или в хлебнице. Стандартный срок годности хлеба - трие суток. Потом он черствеет и превращается в



сухарь.

Некоторые продукты можно спасти даже при наличии признаков «плесени»; другие же, наоборот, употреблять, даже срезав плесень, ни в коем случае нельзя. Например, мягкие фрукты, овощи, ягоды — необходимо выбросить, потому что грибок может быть и внутри мякоти фрукта, где его не видно, но это не означает, что его нет.

Твёрдые фрукты и овощи — можно оставить, необходимо просто срезать подпорченный участок и смело употреблять оставшееся в пищу.



Орехи, крупы, бобовые — выбросить. На орехах, а особенно на арахисе, любит расти один из самых ядовитых видов плесени. Причём, несмотря на видимую крепость этого продукта, консистенция его, на самом деле, очень мягкая — за счёт высокого содержания растительных жиров. В общем, грибок может прятаться и внутри орешков, здоровых на вид.

Варенье и джем — необходимо выбросить. Фруктовые консервы, благодаря содержанию лимонной кислоты или других консервантов, как правило, надёжно защищены от болезнетворных бактерий. Но вот плесень к этим веществам вовсе не так восприимчива, поэтому может с лёгкостью добраться до сладостей и, как и в любом другом мягком продукте, распространится там быстро и незаметно.

Мясные гастрономические продукты также следует выбросить при обнаружении плесени, поскольку даже удаление с верхнего слоя налёта не гарантирует избавления от грибка.

Овощи, которые хранятся в погребе, также могут испортиться. Зеленоватый цвет проросшего картофеля свидетельствует об образовании в нем ядовитого вещества — соланина. Овощи при неправильном хранении могут засохнуть, прорасти. На них появляется плесень. Такие овощи имеют неприятный внешний вид, вкус и запах.

Как же можно узнать, испорчены продукты или нет? Вот несколько советов, как это сделать:

- обратить внимание на внешний вид продуктов (рассыпчатость для круп, твердость для плодов, прозрачность для компотов, маринадов, цвет хлебобулочных изделий);
- оценить запах пищи;
- оценить цвет продукта;
- всегда проверять срок годности;
- проверять консервы на повреждение.

III ЭТАП – ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ.

Итак, в ходе нашего исследования, я узнал, в каких местах хранятся запасы продуктов в нашем доме.

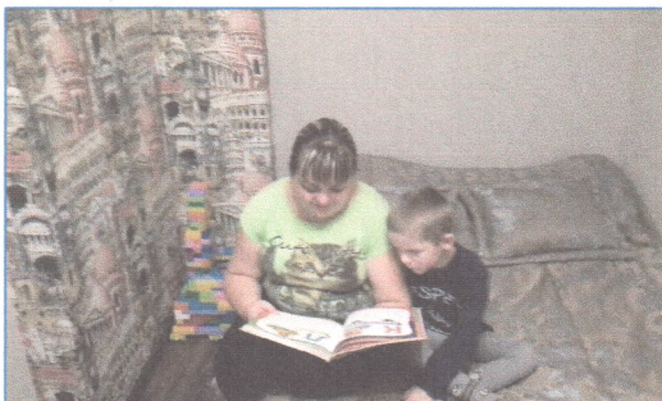
В результате чего я пришел к **выводу**:

1. Абсолютно все домашние запасы нужно хранить правильно.
2. Все продукты хранятся в нескольких местах – на кухне, в холодильнике и в подвале.
3. Своевременная профилактика борьбы с вредителями помогает сохранить качество продуктов.
3. Нарушение условий и сроков хранения продуктов влечёт за собой их порчу.
4. Испорченные продукты **НУЖНО УДАЛЯТЬ БЕЗ СОЖАЛЕНИЯ** ведь **НАШЕ ЗДОРОВЬЕ ДОРОЖЕ ВСЕГО!!!**

СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

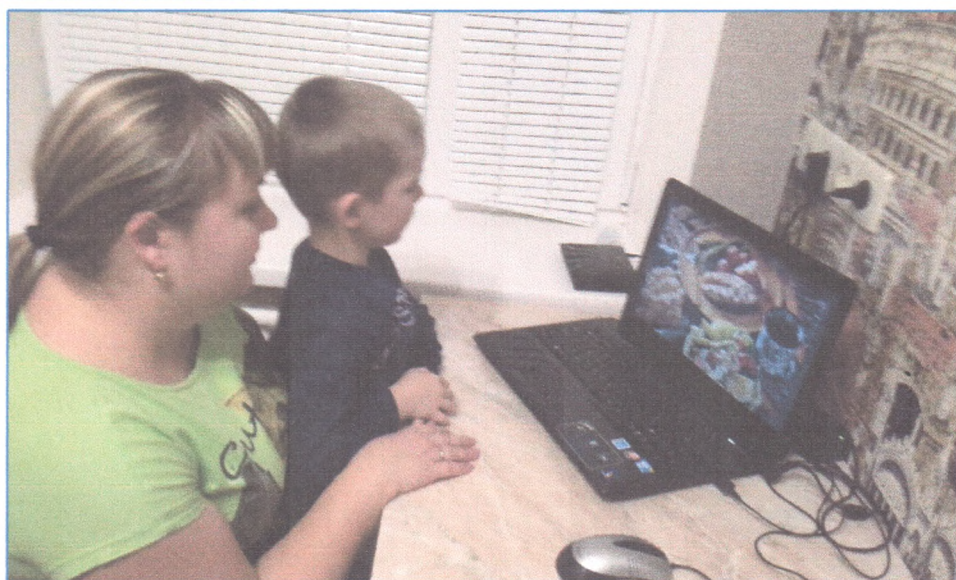
1. «Обо всём на свете», Большая детская энциклопедия. М.: «Астрель», 2007 г.
2. Маркин В.А. «Я познаю мир. Детская энциклопедия». Москва: «Издательский центр АСТ», 2001 г.
3. Интернет-ресурсы:
<http://www.maam.ru>
<http://udoktora.net/osnovnyie-priznaki-togo-cto-produktyi-isportilis-50390/>
<http://www.bloghoz.ru/zapasy-doma-sobiraem-kladovuyu/>

ПРИЛОЖЕНИЕ:



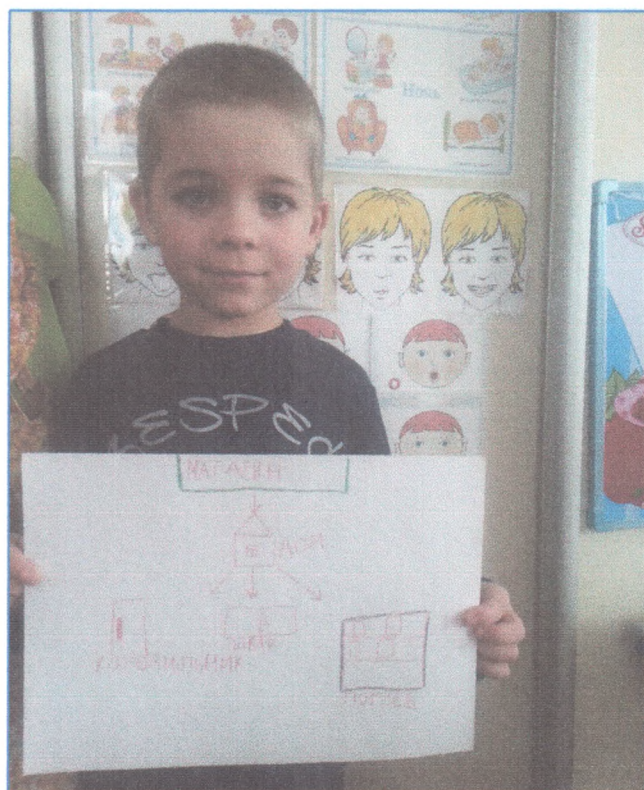
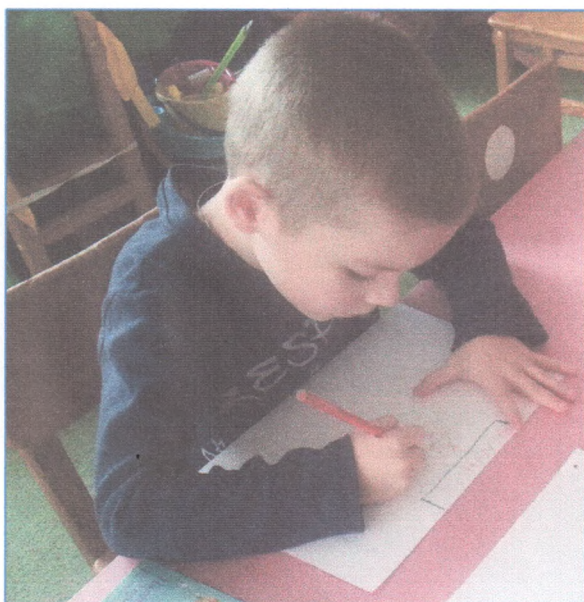
Меня заинтересовал вопрос - Как хранятся продукты???

я начал собирать сведения, в этом мне помогли книги, интернет - ресурсы, экскурсия по дому и, конечно же, моя мамочка.



Итак, после покупки продуктов в магазине мы определяем место для их дальнейшего хранения:

- холодильник
- шкафчики на кухне
- погреб



Дальнейшая судьба испорченных продуктов...



Наши курочки нарасхват налетают на зернышки и очистки от овощей



А кролики не отстают, они тоже любят полакомиться (капусткой, морковочкой и пшеничкой)



В нашей семье **НИЧЕГО НЕ ПРОПАДАЕТ!!!!**