

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №23»

*Экологический проект на тему
«Веселый огород на окне» во
второй младшей группе*

Воспитатель: Кукушкина Зоя
Евгеньевна

2016 г.

Тип проекта: познавательный.

Вид проекта: групповой, исследовательский, творческий.

Участники проекта: дети II младшей группы, воспитатель группы, родители.

Социальная значимость проекта: приобщение детей к работе по выращиванию вместе со взрослым зелени на подоконнике, развивать целеустремленность, наблюдательность, воспитание интереса к миру растений.

Целевая группа: дети дошкольного возраста, педагог, родители.

Сроки реализации проекта: март - апрель.

Актуальность проекта: Многие родители, не подозревают, что зеленое царство начнет вызывать огромный интерес ребенка, если взрослые научат наблюдать за растением, видеть в зеленом ростке особое живое существо, жизнь которого целиком зависит от того, получает он уход или нет. Только с помощью взрослых дошкольник может понять, что жизнь растения зависит от наличия тепла, света и хорошей почвы, научится отличать здоровое и сильное растение от слабого хилого, требующего «лечения». Научившись понимать состояние растений, ребенок будет сочувствовать и ухаживать. Таким образом, решаются задачи познавательно-исследовательского, социально-личностного, эстетического развития ребенка.

Цель проекта:

формирование экологической культуры
у детей и родителей,

создание условий для познавательного
развития

детей через проектно –исследовательскую
деятельность и

организацию художественно-продуктивной
творческой деятельности.

Вовлечение родителей в совместную
исследовательскую деятельность.

Задачи проекта:

- Формировать у детей знания о росте и потребности растений;
- Формировать умения наблюдать, ухаживать за огородными культурами;
- Развивать любознательность, интерес к исследовательской деятельности, экспериментированию;
- Воспитывать бережное и заботливое отношение к растениям;
- Формировать партнерские взаимоотношения между педагогом, детьми и родителями.

Практическая часть

- Посадка и выращивание культурных растений.
- Уход за растениями - полив, рыхление, прореживание.
- Проведение опытов с репчатым луком.
- Игровая, двигательная деятельность.
- Участие в практической деятельности.
- Лепка овощей из пластилина.
- Для родителей:
Мини- энциклопедия «Лук от семи недугов».
- Оформление «Веселый огород на окне».

**Мы ребята, малыши
Любим мы трудиться.**

Вот посадим лук,



Семена посеём в срок,
И поставим в огород.
Каждый будет рад из нас
Поливать их каждый раз.



Опыт с луковицами репчатого лука

Цель: выявить потребность растения в солнечном свете, обобщить представления о значении благоприятных условий для роста растения.

Для опыта нам понадобится: 3 луковицы, 3 стакана, и темная емкость.

Последовательность наблюдения

До наблюдения необходимо
прорастить 3 луковицы:

одну в воде, вторую в земле, третью в темноте.



Через несколько дней, когда разница будет очевидна, пригласить детей рассмотреть луковицы и установить, чем они отличаются друг от друга по окраске и форме листьев: луковица которая в воде проросла незначительно, жёлтые и искривлённые листья у той луковицы, которая проросла в темноте.



Затем выставляем третью луковицу на свет. Когда изменится состояние и третьей луковицы, проводится следующее наблюдение, на котором обсуждаются результаты опыта. Воспитатель помогает детям обобщить представление о значении благоприятных условий.



**Пойдём с тобою в огород.
Не мало там у нас забот!
Польём лучок из лейки, и
сядем на скамейки.**



Стану я тебя лелеять,
Наш кормилец – огород,
Чтобы всходы зеленели,
Чтобы пух шикарный рос



**Ну не все же нам трудиться,
пришла пора повеселиться!!!**







**Слепим овощи свои.
Красотою овощной
будем любоваться.**





Мини – энциклопедия

«Лук от семи недугов»

Мини-энциклопедия «Лук от семи недугов». Лук репчатый — пряное культурное растение, относящееся к семейству лилейных. Самая распространенная пряность, употребляемая многими народами ежедневно. Родиной репчатого лука считают Юго-Западную Азию. Химический состав. Лечебные свойства.

Репчатый лук издает характерный запах, обусловленный присутствием в нем эфирных масел, включающих серу. Фитонциды лука убивают микробов, стрептококки, дизентерийную, дифтерийную, туберкулезную палочки. Кроме того, в луке имеются протеин, сахароза, мальтоза, фруктоза, полисахарид, белки, зола, жиры. Он богат витаминами С, А, D, В1, В2, В6, Е, РР; содержит кальций, калий, натрий, магний, фосфор, железо. Из репчатого лука готовят спиртовую вытяжку для стимуляции сердечной деятельности, улучшение секреторной деятельности желез пищеварительного тракта. Лук успокаивающе действует на нервную систему. При весеннем авитаминозе очень полезен зеленый лук, способный удовлетворить потребность человеческого организма в витамине С. Луковицы содержат йод, органические (лимонную, яблочную) кислоты. Фитонциды, содержащиеся в них, убивают микрофлору полости рта, благоприятно влияют на работу почек. Лук приносит пользу здоровью.

Применение в кулинарии.

В настоящее время лук репчатый является одной из важнейших овощных культур. Луковицы и листья используются как приправа в консервной промышленности, к салатам, винегретам, грибам, овощным и мясным блюдам, а также как пряно-витаминная закуска и вкусовая добавка к супам, соусам, подливкам, фаршам.

Чаще всего лук употребляется в сыром виде или поджаренным на сале или растительном масле до золотистого цвета.

Сырой лук отлично дополняет колбасные и мясные изделия, творог, сыры, хлеб с салом.

Применение в медицине.

В медицине известен со времён Гиппократов.

Лечебные свойства лука признавали все народы. Римляне считали, что сила и мужество солдат увеличиваются при употреблении лука, поэтому он входил в военный рацион. В Египте луку воздавали почести как божеству. При Гиппократе лук прописывали больным ревматизмом, подагрой, а также от ожирения. Луковый сок полезен при загрязнённых ранах, смазывать глаза выжатым соком лука с мёдом полезно от бельма... Луковый сок помогает от ангины. Съедобный лук вследствие своей горечи укрепляет слабый желудок и возбуждает аппетит». Время появления лука на Руси точно не установлено, но известно, что уже с давних пор он являлся одним из главных пищевых продуктов и считался универсальным средством, предохраняющим и излечивающим болезни.

Лук является хорошим витаминным средством, особенно рекомендуемым в зимне-весенний период, но используемым круглый год. Значительное количество минеральных солей в луке при его использовании в пищу способствует нормализации водно-солевого обмена в организме, а своеобразный запах и острый вкус возбуждают аппетит.

Лук широко используется в современной медицине.

Из лука репчатого получены препараты «Аллилчеп» и «Аллилглицер». «Аллилчеп», оказывающий противомикробное действие, возбуждает моторику кишечника, используется как при поносах, так и колитах с склонностью к запорам, при атонии кишечника, атеросклерозе и склеротической форме гипертонии. «Аллилглицер» рекомендуется для лечения трихомонадного кольпита в виде тампонов.

Лук является популярным косметическим средством во многих странах мира. Соком лука рекомендуют смазывать волосистую часть головы при себорее, гнездовой плешивости, для укрепления корней волос. При этом волосы становятся шелковистыми, мягкими и блестящими, а кожа не шелушится, не образуется перхоть.

От луковичного сока бледнеют веснушки; приём лука внутрь, а также луковые маски (из смеси кашицы лука с мёдом) предупреждают появление морщин, кожа лица становится свежее.

**Витамины круглый год
Ох, как необходимы.
Чтобы нам не болеть
Гриппом и простудой**





