

**Эколого-исследовательский
проект**

Луковка

Руководитель: Павлова Л.И.

**Участники: дети средней
группы «Лесовички»**

Актуальность проекта.

- В наши дни, когда мир находится на грани экологической катастрофы, экологическое воспитание, как никогда, является одной из актуальнейших проблем современности. Чтобы сохранить природу на планете, нужны образованные люди. И первые основы экологической культуры должны закладываться нами – дошкольными работниками.
- Выбор темы обусловлен пониманием педагогами и родителями значимости задачи поставленной в этом проекте. Мы должны постепенно повышать экологическое сознание ребенка, стимулируя его интерес к природе.
- Занятия по экспериментированию пробуждают чувства ребенка. Важно, чтобы ребенок мог оценить поведение человека в природе, высказать своё суждение по этой проблеме и мы должны создать условия для общения ребенка с природой и для посильной деятельности.

Цели:

- Формировать у детей основы исследовательской деятельности, экологическое самосознание. Выявить благоприятные условия для роста и развития лука.
- Исследовать свойства лука (чеснока) положительно влияющие на здоровье.
- Привлечь внимание родителей к объекту исследования.

Объект исследования:

- Лук – род однодольных многолетних травянистых растений. Известно около 400 видов. В России произрастает около 230 видов.





Этапы

1.
Подготовительный процесс.

Изучение литературы, материалов в сети Интернет.
Выбор лука и выбор условий.

Наблюдение за луком, ведение дневника наблюдений и фотофиксация.

Полезность зеленого лука.
Приятного аппетита.

2. Выводы.

Экспериментальная деятельность

«Луковка»

1. Уточнить представление о луковице (гладкая, круглая, овальная, желтая). Выяснить есть ли у луковицы корневая система. Как она выглядит. Для чего она нужна луковице.



«Лук и земля»

2. Выяснить каким образом сажать лук в латок с землей. Учить правильно сажать лук (сделать лунку, посадить луковицу корешками вниз, прижать плотно землю, полить).



«Свет и темнота»

3. Формировать представление об основных потребностях лука, условиях, которые необходимы для его роста (вода, земля, свет, тепло).



«Вкус и луковые слезы»

4. Выяснить сколько «шуб» одето на луковице. Что происходит, когда его «раздевают».

Определить вкус лука (горький, сладкий, соленый...).



Фитонциды лука и чеснока убивают практически все виды болезнетворных микробов.

- Если разрезанные луковицы расставить по комнате то уменьшится количество опасных для здоровья микробов.
- Полоскание горла с луковым раствором, помогает для профилактики ОРЗ и гриппа .



«Где растет лук в природе»

5. Произрастает в Китае, на Кавказе, в США, России, Азии, Европе (Болгария, Испания, Франция, Италия) и др. Нашли эти места на географической карте и отметили маленькими луковками.



Домашнее задание:

- Поиск совместно с родителями рецептов блюд, в которых используется лук, и готовят их в группе (если это возможно).
- Сбор информации о применении лука в народной медицине *(из собранного материала составили буклеты)*



Как сделать из лука краску

(Даша П. вместе с мамой
изготовили краску из
луковой шелухи,
покрасили яйцо и белую
тряпочку). Даша
рассказала об
эксперименте всем
детям.



Поделки из лука и чеснока.





Чтение и сочинение сказок , стихов, загадок в которых упоминается лук



- Сочинили сказку про Луковку, отгадывали загадки, читали пословицы о луке и чесноке, рисовали, играли, рассматривали иллюстрации в книгах, составили буклеты.

Выводы:

- Наблюдая за развитием и ростом овощной культуры – лук, работая с литературой, мы сделали для себя много открытий: познакомились с историей культуры лука, его ценностями и сделали выводы, что для правильного роста и развития лука необходимы: вода, свет, тепло, воздух, земля, в которой находятся все питательные элементы.
- В луке содержатся полезные для организма человека витамины, способствующие устранению заболеваний и укреплению иммунной системы человека. Работая над этой темой изучили кто такие микробы и есть ли у микробов микробы.
- Убедились что лука и чеснока боятся вирусы, вызывающие у нас простудные и другие заболевания. Поэтому нам необходимо употреблять их в пищу.