



**Муниципальное бюджетное образовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №12 с углубленным изучением
отдельных предметов»**

**Проект
«Колбаса – народный продукт.
Есть или не есть?»**

Автор проекта: воспитатель

Прозорова М.А.

Бийск 2018

Структура

1. Актуальность
2. Гипотеза
3. Цель
4. Задачи
5. Предполагаемый результат
6. Методы и приемы
7. Этапы проекта
8. Список используемой литературы
9. Основная часть
10. Приложение

Проект «Колбаса – народный продукт. Есть или не есть?»

Исполнители проекта: Прозоров Кирилл, 6 лет.

Руководитель: Прозорова Марина Анатольевна, воспитатель.

Тип: Исследовательский.

Вид: краткосрочный (19.11.2018 – 05.12.2018).

Актуальность:

Мало кто не любит колбасу. Если в холодильнике нет колбасы, мне кажется, что и есть нечего. Но мама говорит, что колбаса – это не еда, а питаясь одними бутербродами можно заработать болезнь живота (гастрит). Мне стало интересно так, что это колбаса? Вредный ли полезный продукт?. Можно ли есть колбасу каждый день? За помощью я обратился к воспитателю Марине Сергеевне и маме.

Объект исследования: колбаса

Цель: выяснить колбаса вредная или здоровая пища?

Задачи:

- спросить у взрослых о пользе, вреде употребления в пищу колбасы;
- изучить литературу, интернет – ресурсы с помощью взрослых о пользе, вреде употребления в пищу колбасы;
- провести опыты с колбасой.

Гипотеза: предположим, что колбаса – вкусный и полезный продукт, так как состоят из мяса. Её можно есть каждый день без вреда для здоровья.

Предполагаемый результат:

- спросили у взрослых о пользе, вреде употребления в пищу колбасы;
- изучили литературу, интернет - ресурсы с помощью взрослых о пользе, вреде употребления в пищу колбасы
- провели опыты с колбасой

Методы и приемы, используемые при реализации проекта:

- ОПЫТ
- наблюдение
- беседа
- обсуждение

Список используемой литературы:

1. Словарь русского языка. Том II. Издание второе, исправленное и дополненное. Москва, «Русский язык», 1982 г.
2. Журналы:
 - «Маруся» № 6, 2007 г, «Давай поколбасимся»
 - «А почему?» № 5, 2009 г, «Почему колбасу назвали докторской?»
 - «Юный натуралист» № 8, 2008 г, № 3, 2010 г.

Основная часть

- Здравствуйте! Меня зовут Кирилл, и я очень люблю колбасу и сосиски. Если в холодильнике нет колбасы, кажется, что и есть нечего. Но мама мне часто говорит, что колбаса – это не еда, а питаться, одними бутербродами можно заработать болезнь гастрит. Гастрит – это воспаление желудка.

Так что же это колбаса? Можно ли есть колбасу каждый день без вреда для здоровья? Этот вопрос я задал нашей воспитательнице. Вместе с воспитательницей мы посмотрели словарь, что такое колбаса. И пришли к выводу, что колбаса пищевой продукт – мясной фарш в оболочке.

С родителями с помощью интернета выяснили, что колбасы подразделяют на виды изделий – варенные, варено-копченые, сырокопченые, вяленые. Так же узнали, что в колбасных изделиях должно быть мясо, специи и соль. Но также в колбасе содержатся пищевые добавки – это вещества, которые не являются, питательными не употребляются человеком непосредственно в пищу и применяются для увеличения срока годности, облегчения переработки, улучшения вкуса и внешнего вида. Так что такое колбаса, и каких видов она бывает, я разобрался. А сегодня на обед в садике нам давали ароматную и вкусную колбасу. Все дети с большим удовольствием и аппетитом ее съели.



Я спросил у детей группы, а вы дома каждый день едите колбасу. Дети сказали, нет, так как каждый день колбасу есть нельзя. Воспитательница, услышав наш разговор, объяснила нам колбаса – это полезный продукт, так как она состоит из мяса. А мясо необходимо человеку для биологического роста организма. С другой стороны, в колбасах очень много различных

пищевых добавок, которые очень часто пагубно влияют на наше здоровье. Такую колбасу нельзя считать полезной.

Практическая часть

Так какую колбасу есть? Для этого мы провели дегустацию в группе. В процессе работы нами было проведено исследование. В нем участвовали дети старшей и подготовительной групп и воспитатели нашего детского сада. Мы выяснили, что все они любят колбасу. Некоторые едят ее часто, а некоторые стараются, есть реже. Предпочитают вареную или копченую.

Дегустация.

Было продегустировано три образца колбас. Образцы были разделены на группы: I – вареные без жира, II – вареные с жиром и III - копченые. Образцы оценивались по показателям: внешняя привлекательность, вкусовые качества, проверка временем.

Результаты дегустации. По результатам дегустации и оценке внешнего вида образцов стало ясно, что не всегда за внешней привлекательностью стоят высокие вкусовые качества. Участники дегустации предпочитают вареные колбасы без жира.





Немного химии.

Кроме этого, с образцами закупленных колбас мы провели опыты. Наличие крахмала можно определить йодной пробой. Если йод капнуть на образец, содержащий крахмал, то образец поменяет свой цвет на синий или зеленый. Если крахмала в колбасе нет, то образец не изменит свой цвет.

Результаты исследования. В закупленных образцах колбас «Докторская», «Русская» и «Кудряшовский сервелат» наличие крахмала исследование не показало. Образцы колбас не поменяли цвет. И это означает, что в закупленных колбасах крахмала нет.



Кошачье мнение.

Кошки отличаются своей разборчивостью в выборе пищи, поэтому кошка Муся помогла определить «съедобность» представленных образцов с точки зрения кошачьих. Кошка предпочла съесть только вареную «Докторскую» колбасу.



Заключение

В результате проведенного исследования, мы можем сделать следующие выводы:

1. Самая популярная - вареная колбаса, ее можно назвать самым диетическим продуктом из всех остальных видов, так как содержание в ней специй и жира самое низкое. Совет: для здорового питания выбирайте вареную колбасу.
2. Колбасу можно считать мясным продуктом, если не содержит растительных добавок. Совет: выбирайте колбасу, сделанную по ГОСТу.
3. На колбасе лучше не экономить. Совет: лучше редко покупать колбасу высокого качества

Выбирайте «правильную колбасу»! Приятного аппетита!