

Результат совместной деятельности педагога, родителей и детей.

Победа в муниципальном этапе, диплом I степени в краевом этапе Всероссийского конкурса исследовательских работ и творческих проектов дошкольников и младших школьников «Я - исследователь» в секции «Естественно научная. Живая природа»,



Департамент образования администрации
муниципального образования город Краснодар



Благодарственное письмо



Воспитателю
МБДОУ МО г. Краснодар
«Центр - детский сад №107»
А.А. Петровой

УВАЖАЕМАЯ

Антонина Анатольевна

Департамент образования администрации муниципального образования город Краснодар выражает Вам благодарность за подготовку победителя муниципального этапа Всероссийского конкурса исследовательских работ и творческих проектов дошкольников и младших школьников «Я - исследователь» в секции «Естественнонаучная. Живая природа»

Директор департамента

А.С. Некрасов

Краснодар, 2022



УПРАВЛЕНИЕ ПО ОБРАЗОВАНИЮ И НАУКЕ
АДМИНИСТРАЦИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД-КУРОРТ СОЧИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ



МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТР ТВОРЧЕСКОГО РАЗВИТИЯ И ГУМАНИТАРНОГО ОБРАЗОВАНИЯ Г. СОЧИ



НАГРАЖДАЕТСЯ

Диплом I степени

XV регионального конкурса исследовательских работ
и творческих проектов дошкольников и младших школьников
«Я - исследователь»

Сиренко Елизавета

МБДОУ МО г. Краснодар "Центр - детский сад № 107"

Влияние окружающей среды на активность хлебопекарных дрожжей
секция

Начальник управления
по образованию и науке



О.Н. Медведева

Сочи
2022

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
«Центр развития ребенка – детский сад № 107 «Русалочка»



Исследовательский проект

«Влияние окружающей среды на активность хлебопекарных дрожжей»

Автор:
Сиренко Елизавета, 6 лет.

Руководитель:
воспитатель, Петрова Антонина Анатольевна.

Краснодар, 2022 год

Цель, гипотеза, задачи

Если хлебопекарные дрожжи помещать в разные условия, то их активность будет меняться.

Испечь вкусные пирожки вместе с мамой.

Создать самые лучшие условия для приготовления дрожжевого теста.

Провести опыты, проследить активность хлебопекарных дрожжей в разных условиях окружающей среды.

Познакомиться с кулинарной литературой, собрать информацию о дрожжах и дрожжевом тесте.

Изучить влияние окружающей среды на активность хлебопекарных дрожжей

Экскурсия на кухню



Дрожжи наших прабабушек



Отруби



Хмель

Дрожжи в наших магазинах



Прессованные



Рассыпчатые

1 опыт

«Дрожжи и вода»



+



Прессованные



+



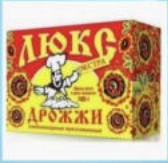
Рассыпчатые



Вывод: без питания даже дрожжи не хотят работать.

2 ОПЫТ

«Дрожжи и питательная среда»



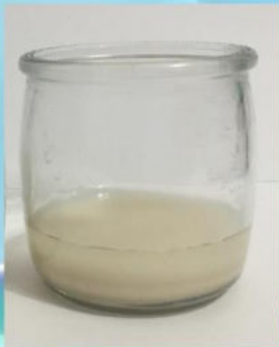
+



Вывод: в питательной среде дрожжи быстро ожили, и стала происходить реакция брожения.

3 ОПЫТ

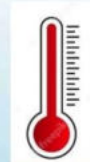
«Дрожжи и температура»



Нет реакции брожения
при низкой температуре



При комнатной температуре
самая лучшая реакция брожения



Реакция бурная,
но быстро проходит

4 опыт

«Дрожжи и кислород»



Вывод: под закрытой крышкой реакция проходила медленнее.

При открытой крышке (хороший доступ кислорода) реакция была бурная, но быстрее закончилась.

Дрожжи во время брожения образуют множество пузырьков газа, как будто шарики воздушные надувают.

Дрожжи очень сильные, газа образовалось так много, что крышка не выдержала и выстрелила.

5 опыт

«Что выдыхают дрожжи?»



Вывод: дрожжи живые микроорганизмы, а все живые микроорганизмы дышат кислородом и выдыхают углекислый газ. В банке с дрожжами собралось много углекислого газа.

Свечу поместили в колбу с газом, огонь быстро погас. Опыт доказал, чтобы гореть огню нужен кислород, а в углекислом газе огонь гаснет.

Мы выявили самые лучшие условия
для приготовления дрожжевого теста



питательная среда, комнатная температура,
умеренный доступ кислорода

Нарисованный рецепт



Дневник исследования



Эх, была б мука да сито, так и сама я была сыта!





Приглашаем к столу!



