

Муниципальное автономное дошкольное учреждение
«Центр развития ребёнка» детский сад 19,

город Ишим

Исследовательский проект **«Формирование у детей привычек** **здорового питания через собственную** **исследовательскую деятельность или** **Все о пользе молока»**

Подготовительная группа

Руководитель:
Гаврилова Вера Александровна воспитатель





АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОЕКТА

Обязательным и незаменимым продуктом детского питания является молоко. Молоко обладает высокой питательной ценностью и является одним из самых богатых витаминов, необходимых для формирования костей и зубов. К сожалению не все дети пьют молоко и едят блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов.

И поэтому мы, взрослые, должны помочь детям раскрыть ценные качества молока, его значимость для растущего организма.



- **Тип проекта:** исследовательский
- **Сроки проведения:** 3 недели
- **Участники проекта:** дети, родители.



Цель:

Раскрыть значение молока и молочных продуктов для правильного питания дошкольника.

Задачи:

- расширить знания о молоке и молочных продуктах.
- дать представление о значении молока и молочных продуктов для детского организма, выявить роль молока в жизни человека.
- формировать исследовательские навыки (поиск информации в энциклопедиях и других литературных источниках, из общения со взрослыми, телевизионных передач и т.д.).
- воспитывать умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности.



Гипотеза исследования

Если дети узнают больше о ценности молока и молочных продуктах, о животных, молоко которых употребляет в пищу человек через собственную исследовательскую деятельность, то они поймут, что молоко – ценный продукт питания для детского организма и у них появится желание употреблять его в пищу.



Этапы реализации проекта:

- **Организационный этап:** 02.02.2015г - 04.02.2015г.

1. Выявление интересов детей к проекту.
2. Формулировка проблемы.

- **Подготовительный этап:** 05.02.2015г -09.02.2015г.

1. Выбор темы проекта.
2. Формулировка цели проекта .
- 3.Определение основных источников информации

- **Практический** 10.02.2015г - 17.02.2015г.

1. Сбор информации по теме для решения поставленных задач;
2. Систематизация собранного материала;
3. Анализ и распределение материала по тематическим группам: для создания презентаций, для изготовления буклетов;
4. Подготовка и оформление результатов в виде буклетов, плакатов, презентаций;
5. Отчет групп детей о проделанной работе.

- **Заключительный этап:** 18.02.2015г -20.02.2015г.

1. Оформление презентации проекта.
2. Оформление: рисунки, плакаты, оформленные работы, выставка продуктов из молока.



Подготовительный этап:

- Подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы
- Чтение стихов и потешек о молочных продуктах, коровах.
- Л. Толстой «О лягушке, которая попала в молоко», сказок «Хаврошечка», «Гуси-лебеди», «Трое из Простоквашино», Д. Мамин-Сибиряк «Притча о молочке и овсяной кашке», М. Бородинская «Убежало молоко»
- Организация выставки из упаковок молочной продукции «Простоквашино»
- Сюжетно-ролевая игра «Магазин молочных продуктов»





Практический этап

- «Молочные продукты. Как они получаются?» (просмотр презентации)
- Экскурсия в магазин молочных продуктов
- Экспериментирование с молоком (проведение опытов)



Опыт №1 Превращение молока в кефир

Налить в две баночки молока. Одну баночку поставили в холод, другую в тепло.

Вывод: в холоде молоко не изменяется.

В тепле молоко прокисает и превращается в кефир.





Опыт №2 Превращение кефира в творог

- **У нас возник вопрос:** *Что будет с кефиром, если его еще больше нагревать?* Поставили кефир на огонь, довели до кипения, появились густые хлопья и отделилась желтая жидкость. Процедили через дуршлаг. Вода стекла и осталась густая масса - **творог**.
- **Вывод:** чтобы получить творог, нужно кефир нагреть и процедить.





Опыт №3 Как получается молочный коктейль и йогурт

В один стакан налить молоко и положить свежие ягоды или варенье. В другой стакан налить кефир и положить варенье, сухофрукты и фрукты. Взбить все миксером.

Вывод: Если в молоко добавить ягоды и варенье, то получится молочный коктейль. Если в кефир добавить варенье или фрукты, то получится питьевой йогурт.





Опыт №4 Рисунок молоком

С помощью кисточки нарисовать молоком рисунок. Готовый подсохший рисунок прогладить утюгом.

Вывод: Если прогреть бумагу, на которой нарисовано или написано молоком, то через некоторое время появится рисунок. Так, ребята узнали еще об одном «волшебном» свойстве молока.





Опыт №5 Рисунок на молоке

С помощью пищевой краски, моющего средства и ватной палочки нарисовать на молоке рисунок.

Вывод: Если ватную палочку макнут в моющее средство и поместить в центр краски, то появится рисунок. Так, ребята узнали еще об одном «волшебном» свойстве молока.





Опыт №6 Превращение молока в камень

- **У нас возник вопрос:** *Можно ли превратить молоко в камень?*
 - Выливаем в глубокую миску стакан слегка подогретого молока. Туда же добавляем 1 столовую ложку уксуса. Тщательно размешиваем ингредиенты, пока не появятся творожистые хлопья. Выливаем содержимое миски в стакан, ч/з марлю. Хорошенько отжимаем оставшуюся воду, чтобы получилось сухое твёрдое вещество. Заполняем полученной массой форму для выпечки. Ставим форму в холодильник. Спустя 48 часов достаём из формы затвердевшую массу. Твёрдая масса, которая получилась из молока, превратилась в настоящий камень.
- Вывод: Если в молоко добавить уксус, то оно превратится в камень**





Работа с родителями

Родители поделились опытом, как можно превратить обычные молоко, кефир или творог в кулинарный шедевр, а так же украсить его так, чтобы ребенок просто не смог отказаться от такой еды.

Результатом стало создание сборника рецептов блюд из молока и молочных продуктов.





Результаты проекта

- Дети узнали новое о свойствах молока
- На собственном опыте научились производить некоторые молочные продукты и блюда
- Родители создали сборник рецептов блюд из молока и молочных продуктов
- Молоко и молочные продукты стали постоянными составляющими в меню детей
- **А главное:** дети пьют молоко и оно им нравится!

Гипотеза

подтвердилась!