



Сырные лазейки.
Все о сыре и не только.

Презентация в рамках проекта «Сыр».

ГБОУ города Москвы

Школа № 1793 имени Героя Советского Союза А. К. Новикова

Дошкольное отделение №4

Группа №3 «Искорки»

Семья Канаевых.

Подготовила и провела: **Онохова Ирина Васильевна**



Цель проекта: Познакомить детей среднего дошкольного возраста с сыром, его производством и полезными свойствами.

Задачи:

1. Расширить и обобщить знания и представление о молочных продуктах питания.
2. Дать представления о витаминах и полезных свойствах сыра, его видах.
3. Познакомить с технологией изготовления творога и сыра в домашних условиях.
4. Научить детей готовить необычные бутерброды с сыром.
5. Закрепить знания о домашних животных; профессии людей, ухаживающими за ними.
6. Расширить словарный запас.
7. Совершенствовать математические представления, развивать логическое мышление.
8. Развивать познавательный интерес, формировать здоровый образ жизни и прививать навыки правильного питания.
9. Воспитывать интерес, любознательность, уважение и бережное отношение к продуктам питания.



Этапы проекта.

1 этап:

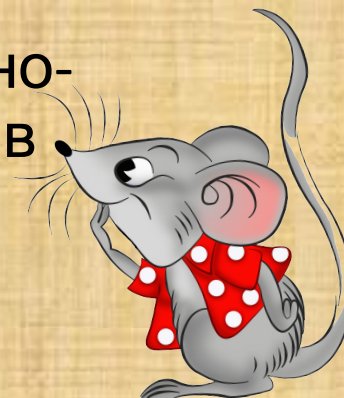
1. Подбор материала (приобретение книг «Молочная сказка» и «Почему в сыре дырки», распечатка картинок и фотографий по теме, подбор стихотворений, пословиц, сказок и рассказов согласно возрасту детей).
- 2 . Поиск мультфильмов, детских передач по теме.
3. Изучение технологии изготовления творога и сыра в домашних условиях.

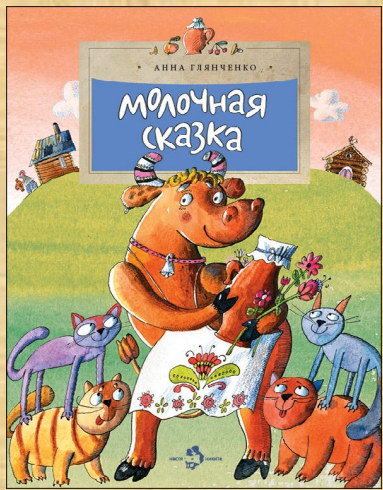
2 этап:

Проведение различных видов деятельности с детьми с целью расширения знаний и представлений о сыре. Практическая и опытно-экспериментальная деятельность по изготовлению творога и сыра в домашних условиях.

3 этап:

Подведение итогов работы с детьми. Оформление презентации с целью





«Молочная сказка»

Чтобы заинтересовать детей идеей проекта «Сыр» я сначала прочитала им сказку Анны Глянченко «Молочная сказка». После ее прочтения мы с Никой и Платоном вспомнили сюжет и что приготовили жители деревни из молока. Потом перед детьми я поставила проблемный вопрос:

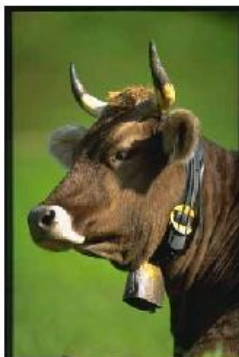
- Откуда молоко попало в цистерну?

Ответ на этот вопрос был найден не сразу. Так же как и вопрос:

- Какие домашние животные дают людям молоко?



*Животные,
которые дают молоко*

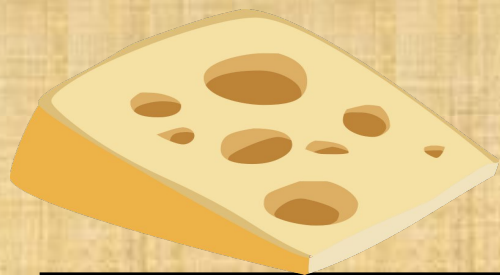


Также мы с детьми вспомнили о доярке, скотнике, животноводке.



Что можно сделать из молока?





Набор
МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ
у нас дома.



Помимо теоретических знаний в процессе проекта мы с детьми играли в различные дидактические игры: «Что это?» «Какой продукт?»



Д/И «Отгадай загадку и найди отгадку».



Д/И «Угадай на вкус».



Следующий этап работы – изготовление творога в домашних условиях.



Рассматривание фермерского
молока.
Понятия: молоко, сливки, вершок.



Добавление в молоко кефира, заменитель
закваски.

Что получилось через сутки?



Молоко скисло, загустело. Получилась
ПРОСТОКВАША.



Греем простоквашу
на водяной бане.
Творог поднялся вверх.
Сливаем сыворотку и
осаживаем творог на
марлю.

