

Тематический проект

**«Пейте, дети,
МОЛОКО»**

**Работу над реализацией проекта
осуществляла воспитатель
подготовительной к школе группы
Пономарёва Людмила Павловна**

Гипотеза:

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

Цель:

**Сбор информации о молоке
как о необходимом и
полезном продукте
питания, анализ и
обобщение полученных
знаний.**

Задачи работы над проектом:

Формировать у детей следующие знания и понятия:

- корова – домашнее животное, которое даёт человеку молоко; человек же в свою очередь ухаживает за коровой, заботится о ней, кормит её;
- прежде чем попасть на стол, молоко проделывает долгий путь, и к этому причастны многие люди (те, кто ухаживают за коровами, доят их; кто отвозит молоко на молочные заводы; те, кто работают на молочных заводах; продавцы магазинов, которые продают молочные продукты и др.)
- молоко необходимо человеку для здоровья и роста, т. к. в нём содержатся полезные вещества;
- существует много продуктов, которые делают из молока (сметана, творог, масло, йогурт, майонез, сыр и др.)
- без молока трудно приготовить многие блюда (каши, молочный суп, блины, пироги и т. д.)

Развивать логическое мышление, любознательность.

Воспитывать бережное, уважительное отношение к продуктам труда многих людей.

Сплотить большой коллектив детей, родителей и педагогов в работе над одним общим проектом через формирование таких личностных качеств, как умение договариваться и работать в команде.

Ожидаемые результаты:

Расширятся знания детей о разнообразии молочных продуктов, о ценности молока и влиянии его на состояние здоровья.

Повысится познавательный интерес не только к молочному экспериментированию, но и с другими продуктами питания. Разовьется тяга к домашнему экспериментированию с продуктами.

Дети будут с удовольствием кушать молоко и молочные продукты.

Дети будут стремиться к здоровому образу жизни

Алгоритм разработки проекта «Пейте, дети, молоко»

1 этап – подготовительный

- * Анализ проблемы.
- * Выбор темы;
- * Определение цели и задач по реализации проекта;
- * Подбор группы участников;
- * Распределение ролей в группе участников проекта.
- * Сбор информации по теме написания системы работы, подготовка её к апробированию проекта;
- * Разработка занятий по теме;
- * Пополнение ПРС.

2 этап- реализация проекта (практический)

**организация взаимодействия между
всеми участниками проекта;
постоянное обсуждение полученных в
ходе проекта результатов;**

Форма организации детей:	Содержание работы:
НОД	Худ. творчество- «На лугу пасутся коровы; раскрашивание домашнего животного. Развитие речи- «День молока». Конструирование- «Жильё для коровы».
Рассматривание	Картины-«Коровы на лугу»; «Корова с телёнком»; «Сенокос». Иллюстрации и фотографии.
Наблюдения	Наблюдение за живым объектом - стадо коров, телят.
Экскурсии	В молочный магазин.
СРИ	«Магазин молочных продуктов».
Беседы	«Что такое молоко?; Из чего молоко состоит?; Чем полезно молоко; Где живут коровы; Какие ещё молочные продукты продают в магазинах.
Чтение х/л	Мамин-Сибиряк «Притча о Молоке, овсяной Кашке и сером котикше Мурке. Рассказы Пришвина о животных. Стихи, загадки, потешки, песни о молоке и животных.

3 этап- заключительный (оценка результатов и защита проекта)

Обобщение знаний детей по данной теме;

**Анализ работы по реализации проекта,
достигнутых результатов (успехи и
неудачи)**

Защита проекта:

**разработка презентации по теме
проекта;**

представление альбома по теме проекта;

организация выставок по теме проекта;

План работы над проектом «Пейте, дети, молоко»

Предварительная беседа с детьми о молоке:

Откуда берётся молоко?

Как молоко приходит на стол?

Что ещё делают из молока?

Что в молоке полезного?

Для чего нужно молоко?

Практическая часть.



Рассматривание, раскрашивание домашнего животного.



Молоко – жидкое, вкусное, белое, полезное для здоровья.



Проведение опытов:

Молоко, постояв в тепле загустело,
превратилось в простоквашу, сверху
отстоялась сметана.



Простоквашу сварили – получился творог.



**Творог взбили блендером и добавили
ягодного сиропа - получился йогурт.**



Рассматривание продуктов, в состав которых входит молоко.



**Пейте, дети, молоко –
будете здоровы!**

