

*МБДОУ детский сад «Рябинка» комбинированного вида
р.п. Маслянино*

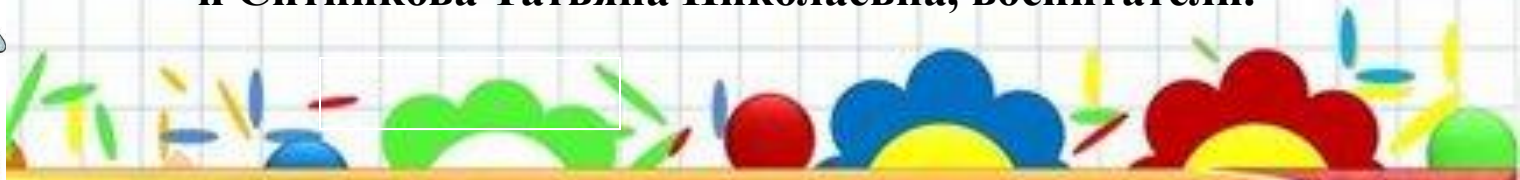
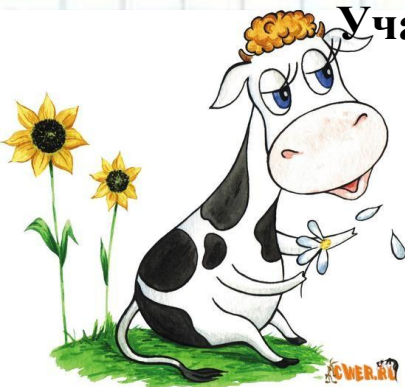
Исследовательский проект

«Молоко и молочные продукты»

**Творческое название:
« Молочная сказка»**

**Участники проекта: воспитанники подготовительной группы,
родители**

**Руководители: Краснокутская Нина Николаевна
и Ситникова Татьяна Николаевна, воспитатели.**



Паспорт проекта

тип проекта: исследовательский

срок проведения: 1 месяц

участники проекта: дети 6-7 лет,
педагоги, родители

образовательная область: познание

интеграция: социально-коммуникативное
развитие, физическое, речевое развитие,
художественно-эстетическое развитие



Актуальность проекта

Обязательным и незаменимым продуктом детского питания является молоко. Оно по своему химическому составу и биологическим свойствам занимает исключительное место среди продуктов животного происхождения, используемых в питании детей всех возрастных групп. Поэтому мы, взрослые, должны помочь детям раскрыть ценные качества молока, его значимость для развития детского организма.



Проблема

Дети дошкольного возраста не понимают значимость молока и молочных продуктов в развитии организма человека.

Мотивация

Мы с детьми решили посмотреть откуда текут «молочные реки», узнать где содержится молоко и зачем человеку нужно молоко?



Цель: обогатить знания детей о молоке, как о ценном полезном продукте для роста детского организма.

Задачи:



- Расширять кругозор детей о молоке и молочных продуктах.
- Формировать у детей исследовательские навыки (поиск информации в различных источниках).
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познать новое.
- Развивать умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности.
- Формировать у детей осознанное отношение к здоровому питанию.
- Привлечь родителей к участию в проекте.



Гипотеза:

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



Основополагающий вопрос

ЧТО ТАКОЕ МОЛОКО?



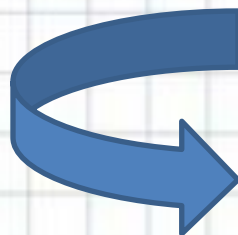
Проблемные вопросы

Откуда пришло молоко?

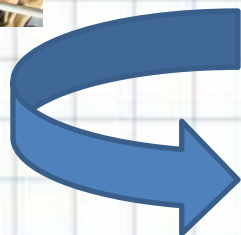
Полезно ли молоко для человека?

Какие бывают молочные продукты питания?

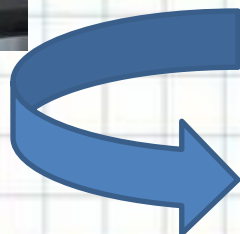
Методы исследования



НАБЛЮДЕНИЕ



**ПОИСКОВАЯ
РАБОТА**



ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАНИЕ





Механизмы реализации



**Игровая
деятельность**

**Продуктивная
деятельность**

**Опыты и
эксперименты**

**Познавательно-
речевая
деятельность**

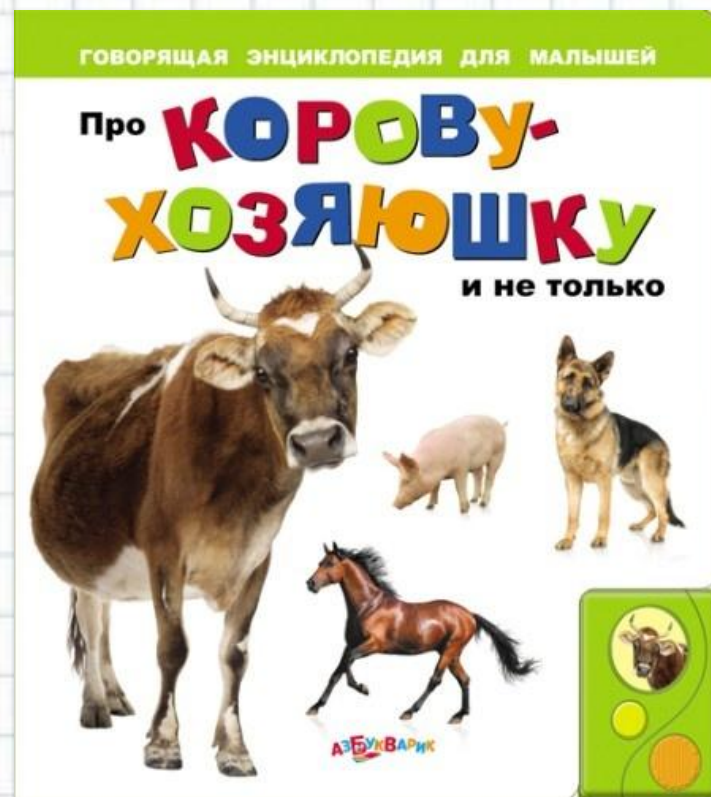
**Работа с
родителями**



Этапы реализации проекта

Подготовительный

- создание развивающей среды
- подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы
- создание проблемно – игровых ситуаций



Обогащение материала в «Молочный магазин» для сюжетно-ролевых игр



«О молоке в рисунках» организация выставки семейных работ.

сбор информации о молоке и молочных продуктах,
подбор и разучивание стихотворений о молоке и молочных продуктах

Практический этап



Исследование «Откуда пришло молоко»
(электронно-дидактическое пособие)



Экскурсия в супермаркет



Экспериментирование с молоком
(опыты)

Опыт №1

Модификация молока в простоквашу

Налили в 2 стакана свежего цельного молока.

Один стакан поставили в холод, другой в тепло.

Наблюдали, как меняется молоко в холоде и в тепле?

Вывод: в холоде молоко не изменяется, хранится. В тепле молоко прокисает и превращается в новый продукт питания – простоквашу.

Опыт №2

Модификация молока в йогурт

В простоквашу добавили ягоды, перемешали в миксере.

Вывод: если в простоквашу (кефир) добавить ягоды или варенье, а потом сбить миксером, то получится йогурт.



Опыт №3

Модификация молока в творог

У нас возник вопрос: *Что будет с простоквашей, если ее еще больше нагревать?* Поставила простоквашу на электроплиту, довели до кипения. В простокваше появились густые хлопья и отделилась желтая жидкость. Процедили через дуршлаг. Вода стекла и осталась густая масса - **творог**.

Вывод: чтобы получить творог, нужно простоквашу нагреть до кипения и процедить.

Молочное волшебство

Опыт создания из обычных домашних материалов великолепных плавающих узоров. Налили молоко в плоскую тарелку. Капнули на молоко в нескольких местах гуашь разного цвета. Ватную палочку обмакнули в средство. Жидкость для мытья посуды заставляет молоко и краситель смешиваться, в результате на поверхности молока получились красивые цветные завитки.



Зачем людям необходимо употреблять молочные продукты?

Многие люди считают молоко едва ли не самым лучшим продуктом из тех, которые мы употребляем в пищу. Узнав, сколько полезных для вашего организма веществ содержится в нем, вы поймете, почему это так.

Одной из главных составляющих молока является белок, необходимый для укрепления мышц и восстановления их после тяжелой работы. Другой — жир, вместе с которым в ваше тело поступает энергия. Этот жир, как легко догадаться, называется молочным.

В молоке также содержится сахар, являющийся другим источником энергии.

Молоко снабжает организм и важными минеральными солями. Они требуются человеку для укрепления костей и производства свежей крови.

Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из молока и молочных продуктов?





блины



сырники



творожные сырки



йогурт



творог со сметаной



шоколадное молоко



оладьи



сливки



молочный суп



шоколадный йогурт



творожные, крупяные запеканки



омлет



молочная каша



мороженое

www.umenu.ru

**ЧТО ДЕЛАЮТ
ИЗ МОЛОКА:**

*Сыр, коктейль,
масло, йогурты,
сметану,
мороженое,
творог, сгущенное
молоко.*

**МОЛОКО -
ЭТО
ПИТАТЕЛЬНАЯ
ЖИДКОСТЬ
БЕЛОГО ЦВЕТА**

**ЧТО ЕСТЬ В
МОЛОКЕ:**

*Вода, витамины,
жиры, белки,
кальций и фосфор
для развития
костей.*

**БЛЮДА С
МОЛОЧНЫМИ
ПРОДУКТАМИ:**

*Каши, супы,
бутерброды,
пицца, вареники,
творожники,
запеканки, омлет,
оладьи*



ЛЕЧЕНИЕ:

*При простудных
заболеваниях, при
отравлениях,
болезни: почек,
сердца, желудка.*

ЧТО МЫ ЗНАЛИ

- ❖ Молоко дает корова
- ❖ Корова живет в сарае
- ❖ Корова пасется на лугу и ест травку
- ❖ Молоко белое, продается в магазине
- ❖ Из молока варят кашу
- ❖ В магазин молоко привозит машина



ЧТО МЫ УЗНАЛИ

- ❖ Из молока делают творог, сметану, сыр, йогурт, простоквашу.
- ❖ Из молока готовят разные очень вкусные и полезные блюда
- ❖ Если не употреблять молоко в пищу будет слабое здоровье
- ❖ В нашем районе много коров на животноводческом комплексе, где за ними ухаживают животноводы, ветеринары, телятницы, доярки
- ❖ В уходе за коровами, кормлении животных большую помощь человеку оказывает техника
- ❖ Молоко привозят в магазин с молокозавода, где его перерабатывают и изготавливают молочную продукцию

Дети изменили свое мнение о молоке и молочных продуктах и решили теперь постоянно употреблять молочные продукты.

ГИПОТЕЗА ПОДТВЕРДИЛАСЬ

*В молоке полезных много
Витаминов и веществ.
Пейте молоко парное,
Чтобы кариес исчез,
Чтобы кости были крепки,
Не болела голова,
Настроение чтобы было
Превеселое всегда.*



**Будьте
здоровы!**