

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

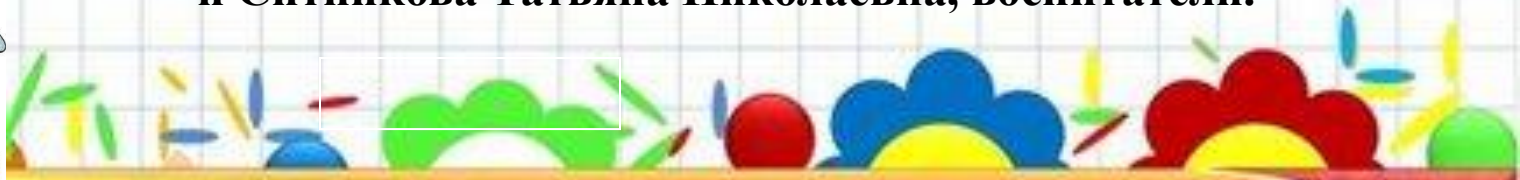
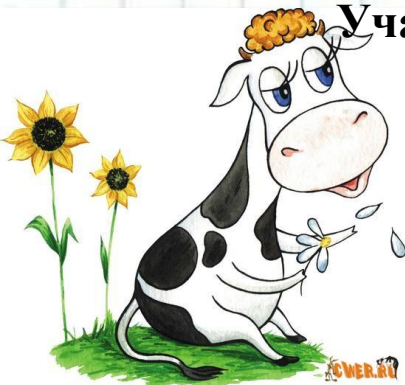
# Исследовательский проект

## «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

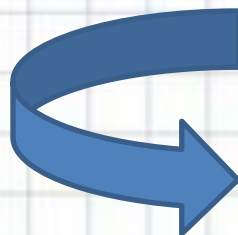
Откуда пришло молоко?

Полезно ли молоко для человека?

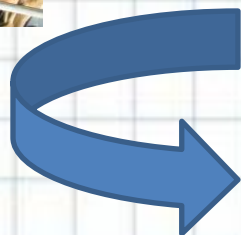
Какие бывают молочные продукты питания?



# Методы исследования



**НАБЛЮДЕНИЕ**



**ПОИСКОВАЯ  
РАБОТА**



**ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАНИЕ**





# Механизмы реализации



**Игровая  
деятельность**

**Продуктивная  
деятельность**

**Опыты и  
эксперименты**

**Познавательно-  
речевая  
деятельность**

**Работа с  
родителями**

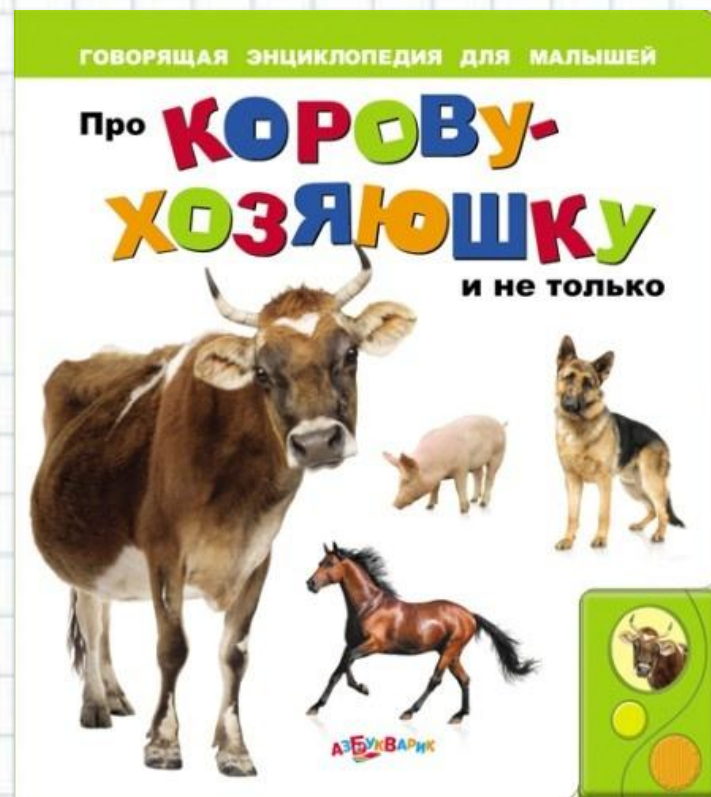




# Этапы реализации проекта

## 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](http://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!**