

*Муниципальное автономное дошкольное  
общеобразовательное учреждение  
детский сад №10 «Белочка»*

# **ПОЗНАВАТЕЛЬНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКИЙ ПРОЕКТ**

## **«Молоко-вкусный и полезный продукт»**

*Автор: Цыбуля Амелия, 3 года  
2 младшая группа №2 (3-4 года)*

**Руководитель:**  
*Кудоярова Гузель Гаязовна  
воспитатель*





## Ход работы над проектом:

Раньше я пила молоко без удовольствия, и меня приходилось уговаривать.

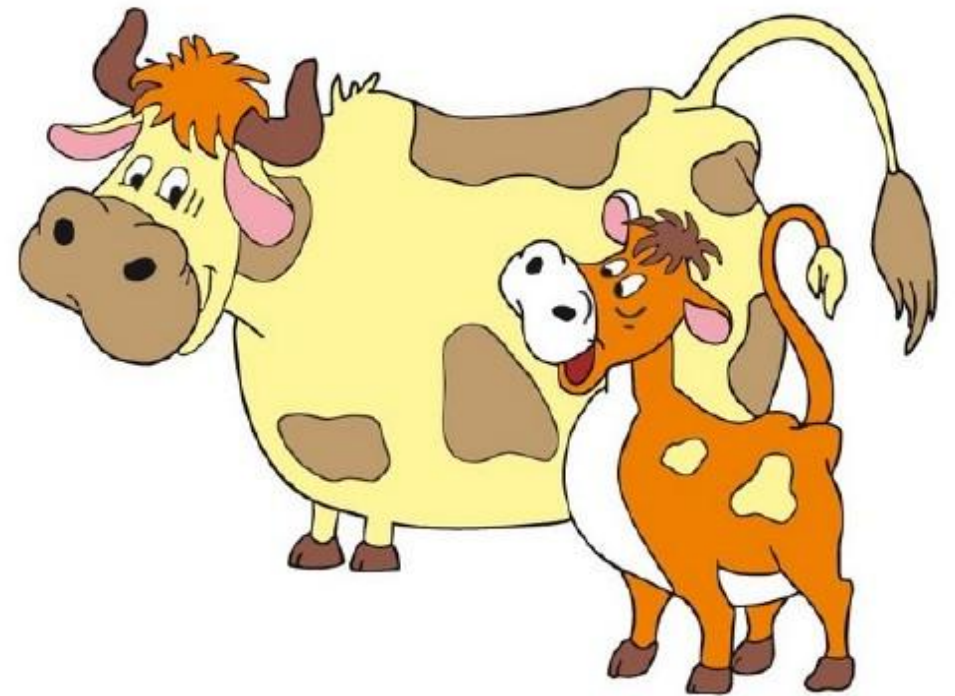
Мне говорили: «Ты же йогурт пьешь с удовольствием, почему же ты не пьешь молоко?» Я удивилась: «Это же не одно и то же! Но мне пояснили: «Йогурт – это продукт из молока».

И я решила все узнать о молоке. Так родился мой проект «Молоко – полезный и вкусный продукт».





**Цель работы: доказать что из молока можно сделать много вкусных и полезных молочных продуктов.**





## Гипотеза исследования

*Допустим, молоко – вкусный и полезный продукт.*

**Мама:** если ребенок поймет ценности молока и молочных продуктов через собственный опыт, тем самым появится желание употреблять его в пищу. Только так можно привлечь ребенка просто кушать творог и пить молоко для нормального роста и развития.



# Этапы реализации проекта:

## Подготовительный

1. Работа с познавательной литературой - «Узнать из книги»;
2. Просмотр детских мультфильмов о пользе молока.

## Практический

- Наблюдение
- поисковая работа
- экспериментирование.

**Заключительный** (вызвать желание употреблять в пищу молоко и молочные продукты)

## Ожидаемый результат:

Наше мнение о молоке и молочных продуктах изменится, и мы будем постоянно употреблять молочные продукты в пищу.





# Подготовительный этап

## 1. Работа с познавательной литературой - «Узнать из книги»

Для начала я решила выяснить, в чем польза молока и почему в молоке так много витаминов?

Мы прочитали книгу и сразу догадались, откуда в молоке витамины.

*Корова ест траву, цветы. В них много разных витаминов, они передаются в коровье*

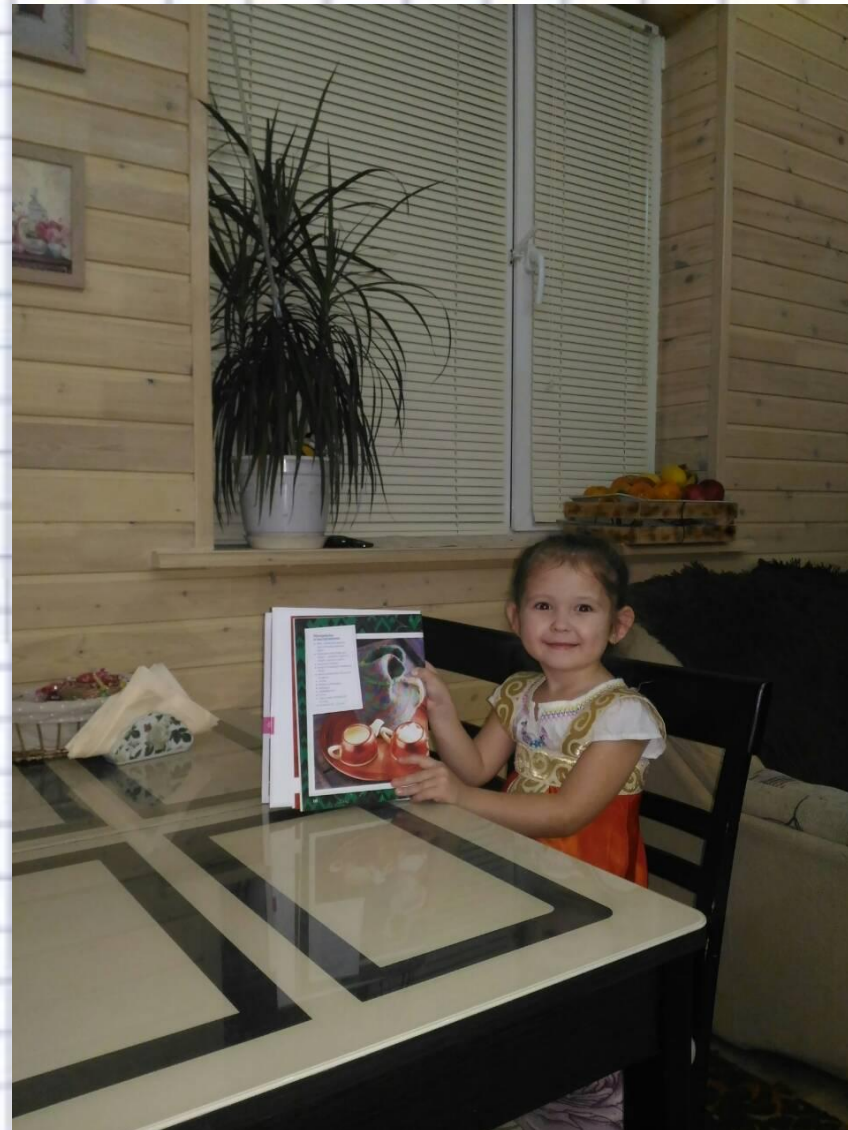




# Подготовительный этап

## 1. Работа с познавательной литературой - «Узнать из книги»

Еще я узнала, что из молока можно сделать сливки, с помощью специальной машины, со сливками пьют чай, едят клубнику

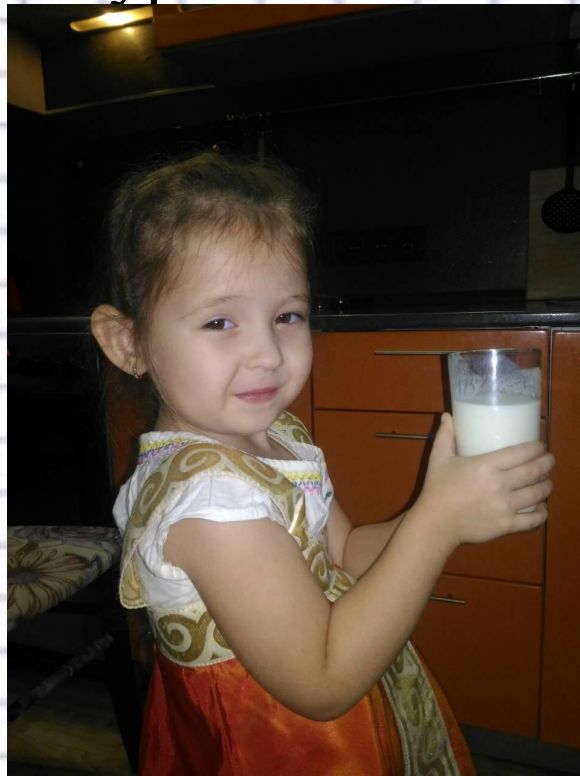




## Практический этап

### Опыт №1 Превращение молока в кефир.

Оказывается, совсем нетрудно из молока сделать кефир. Если молоко поставить в теплое место на целый день, то оно закиснет хлопьями, это и будет кефир. А если в него добавить фрукты, варенье, сахар, то получится мой любимый йогурт.







## Опыт №2 Как получается молочный коктейль.

Что же еще можно сделать из молока? А вот что я придумала: взяла молоко, добавила клубнику, взбила миксером и у меня получился вкусный молочный коктейль! Я назвал его **«Клубничная сказка»**.

**Вывод: Если в молоко добавить ягоды, то получится молочный коктейль.**





## Опыт №3 Изготовление масла.

А еще мы с бабушкой сумели из сливок изготовить сливочное масло. В стеклянную банку поместили сливки и взбивали сначала венчиком, потом ложкой. Очень вкусное получилось масло! Мы намазывали его на батон и ели.





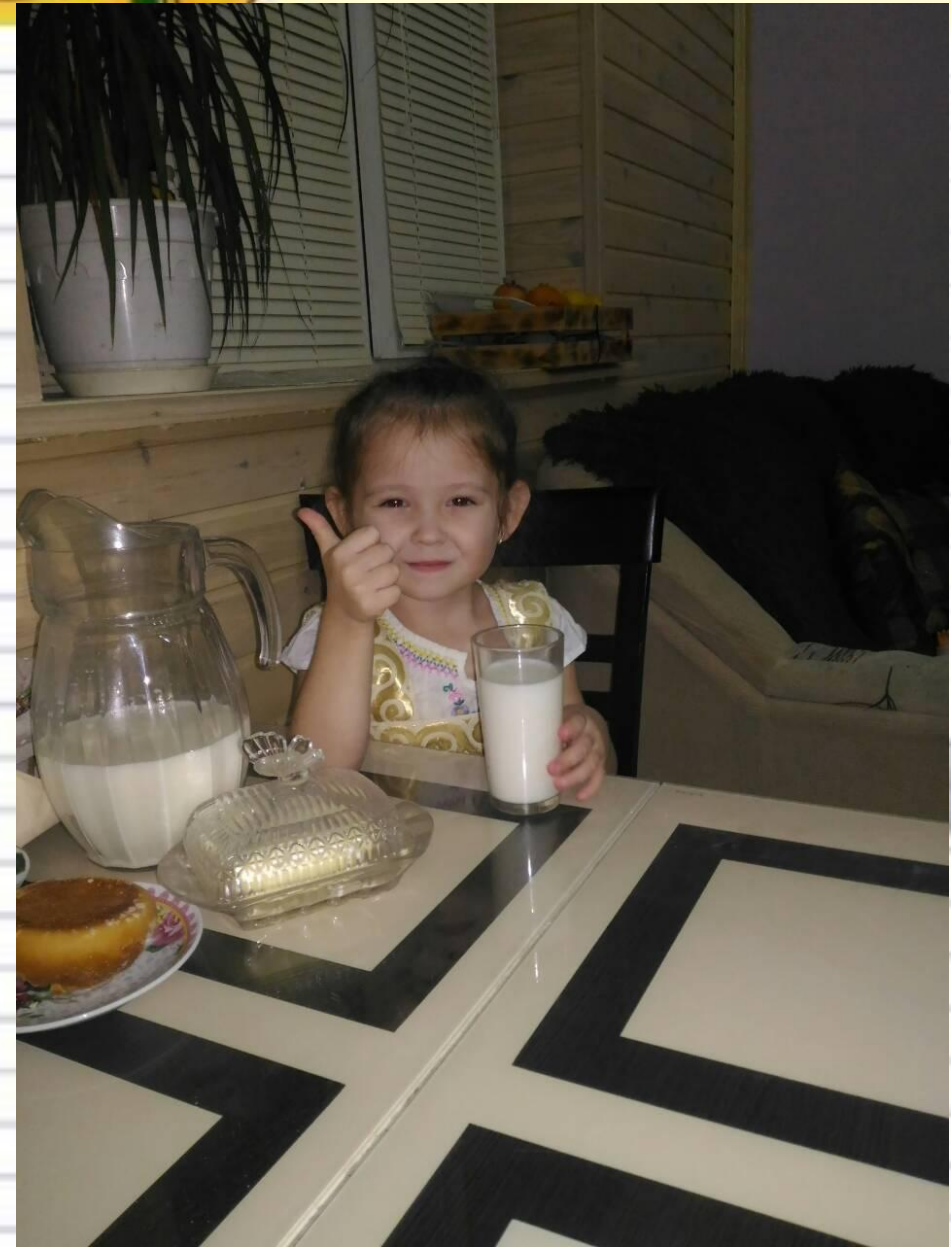
# Заключительный этап

## Результаты проекта

В ходе исследования моя гипотеза подтвердилась: из молока можно сделать много молочных продуктов, а молочные продукты вкусные и полезные.

*Кушайте их на здоровье!*

**Гипотеза  
подтвердилась!**





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

