

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.

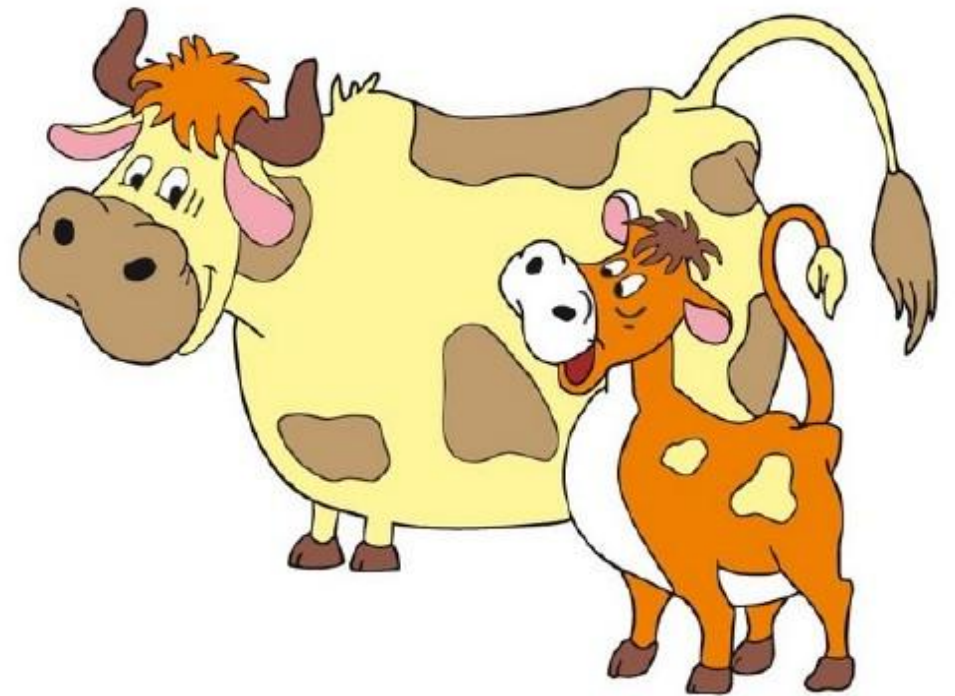
Мне говорили: «Ты же йогурт пьешь с удовольствием, почему же ты не пьешь молоко?» Я удивилась: «Это же не одно и то же! Но мне пояснили: «Йогурт – это продукт из молока».

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

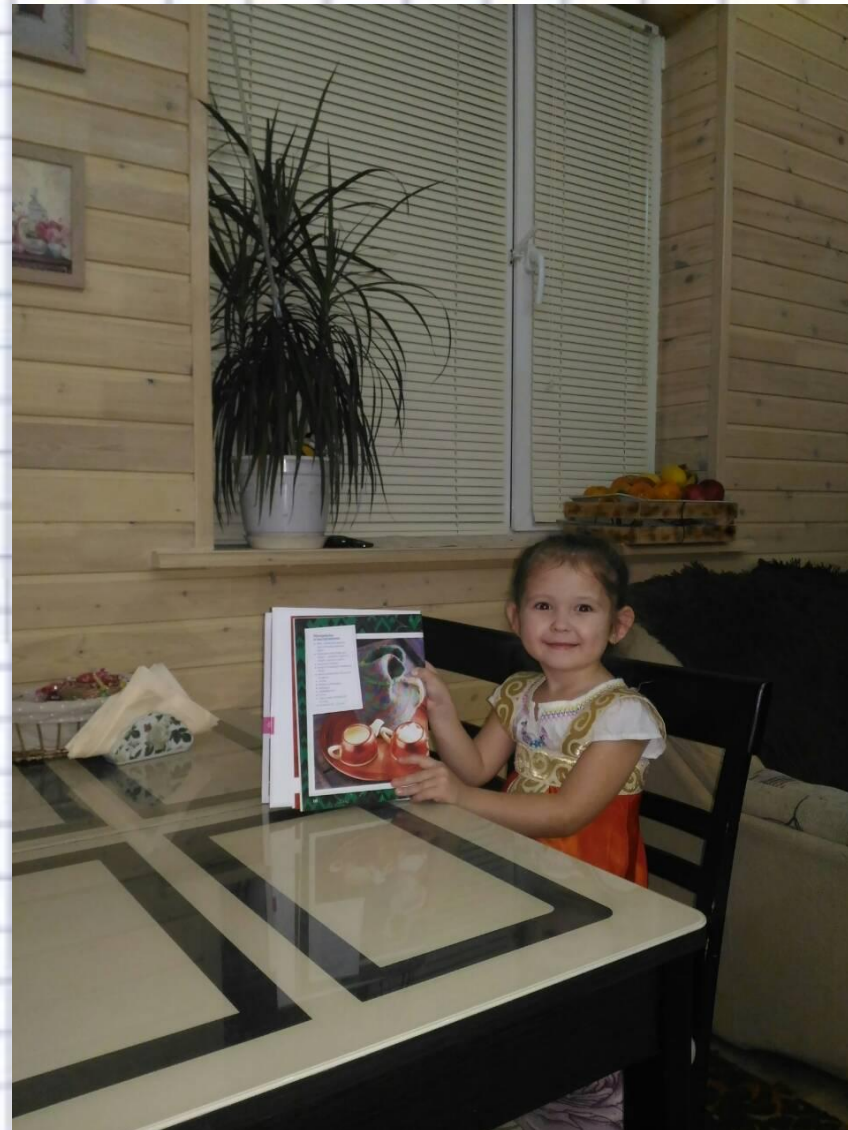




Подготовительный этап

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

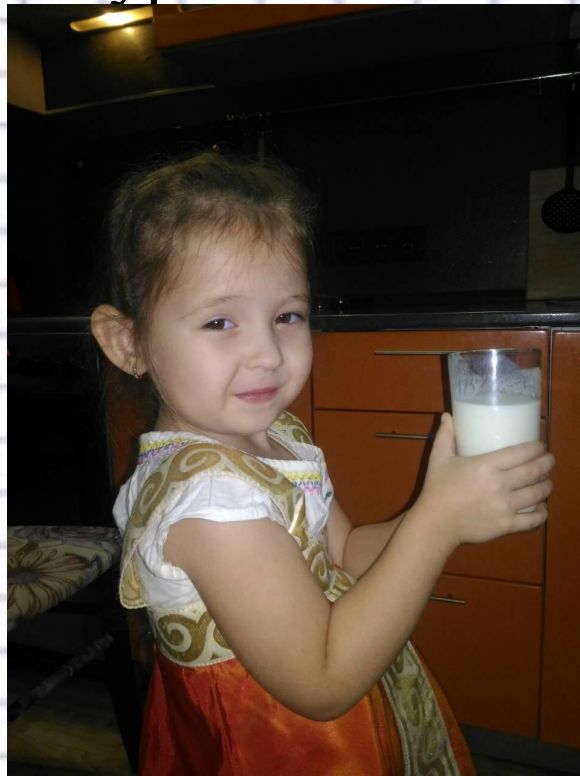




Практический этап

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.





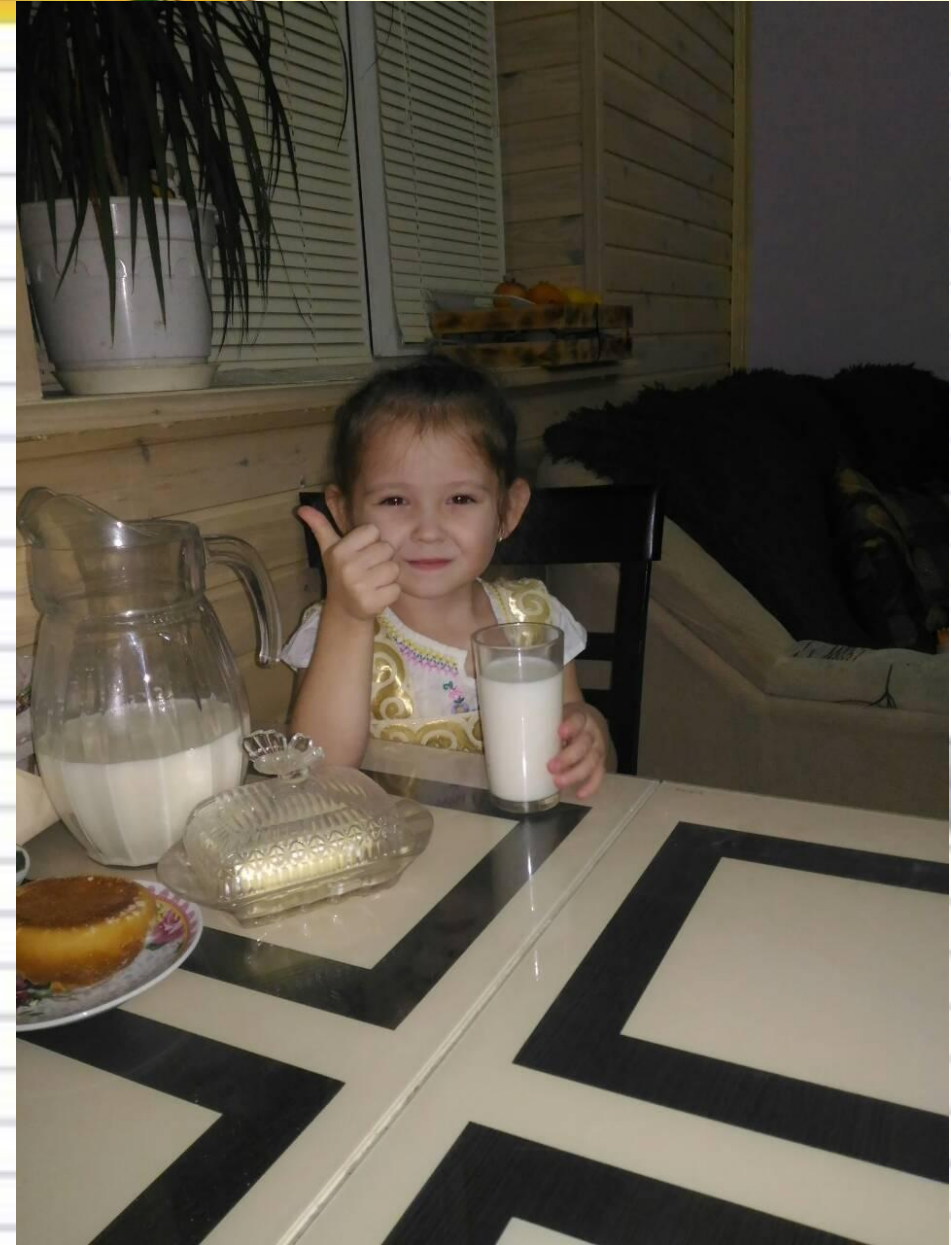
Заключительный этап

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!

