



Исследовательс кий проект

«Молоко и молочные продукты»

Даровская Валерия Аркадьевна
воспитатель первой квалификационной
категории

МБДОУ « ЦРР – детский сад № 41»

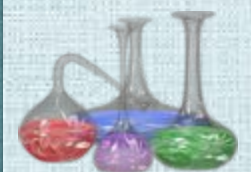


Актуальность проекта

Обязательным и не заменимым продуктом детского питания является молоко.

Молоко обладает высокой питательной ценностью и является одним из самых богатых витаминов, необходимых для формирования костей и зубов. К

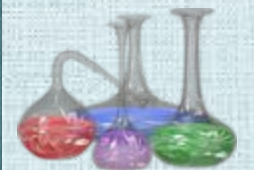
сожалению не все дети пьют молоко и едят блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов. Поэтому мы, взрослые, должны помочь детям раскрыть ценные качества молока, его значимость для развития и роста детского организма.





Паспорт проекта

- **Тип проекта:** исследовательский;
- **Срок проведения:** 1,5 месяца;
- **Участники проекта:** дети 3-4 лет, педагоги, родители;
- **Образовательная область:** познавательное развитие;
- **Интеграция:** познавательное развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

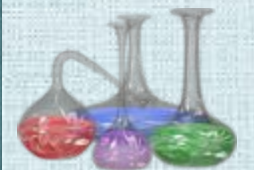


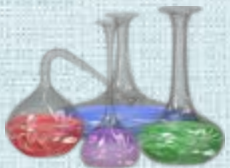


Цель: расширить представления детей о молоке, как ценном и полезном продукте для роста и здоровья детского организма.

Задачи:

- Расширять кругозор детей о молоке и молочных продуктах.
- Формировать у детей исследовательские навыки.
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познать новое.
- 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.

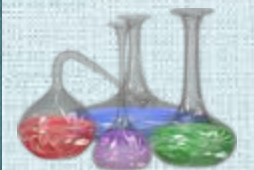
Пейте, дети молоко – будете здоровы!





Проблемные вопросы

- Откуда пришло молоко?
- Полезно ли молоко для человека?
- Какие бывают молочные продукты питания?





Методы исследования

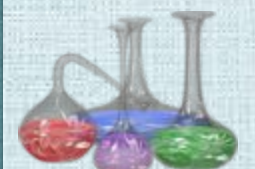
наблюдение



поисковая работа



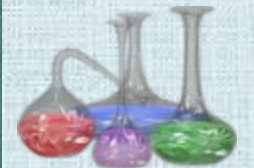
экспериментирован
ие



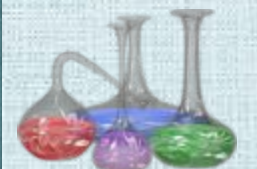


Этапы реализации проекта

- Подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы
- Чтение стихов и потешек, отгадывание загадок о молочных продуктах, коровах.
- Анкетирование
- Поиск материалов в интернет
- Наблюдение



Основополагающий вопрос что такое молоко?



Молоко

История молока столь же древняя, как и история самого человечества. Только появившись на земле, человек сразу же познал вкус молочных продуктов. Молоко употреблялось в пищу более 6000 лет назад.

Молоко сельскохозяйственных животных – ценный пищевой продукт. Молочные продукты просто необходимы для питания человека во все периоды его жизни, особенно для питания детей, пожилых людей и больных.





**Молоко – это питательная
жидкость, которую дают
животные. Люди используют
молоко домашних животных.**

**МОЛОКО КАКИХ ЖИВОТНЫХ
УПОТРЕБЛЯЮТ В ПИЩУ**

Козье молоко



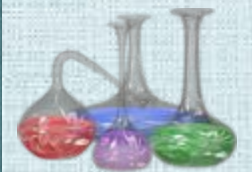
Молоко кобылиц

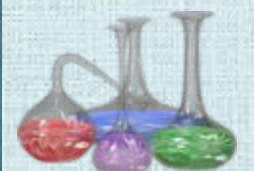


Верблюжье молоко

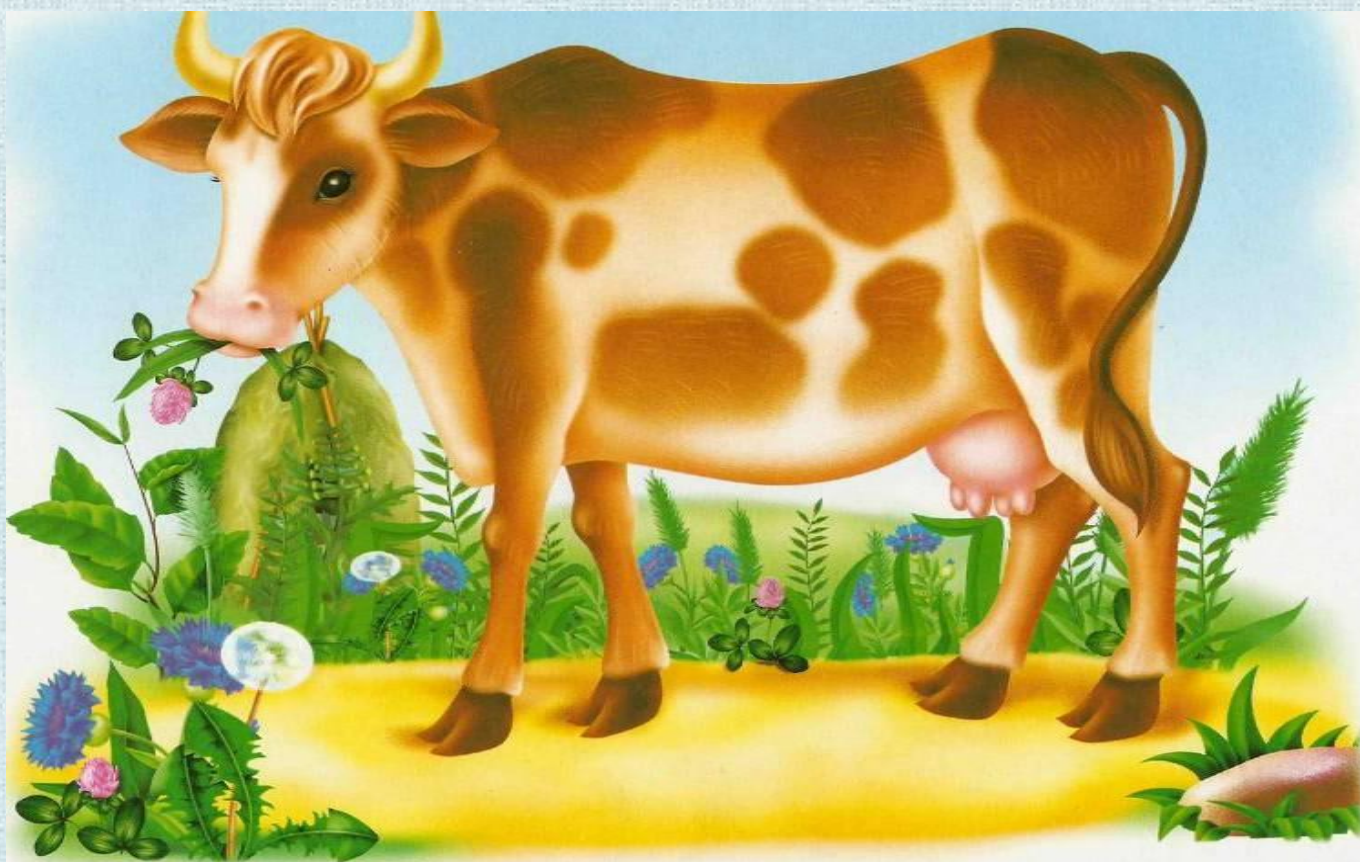


Оленьё молоко





Самый известный вид молока – коровье молоко, оно производится в больших количествах и является наиболее продаваемым и употребляемым человеком видом молока животных. В состав молока входят:
- Витамины – Минералы – Белки - Молочные кислоты – Сахар – Минеральные соли.



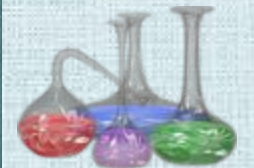


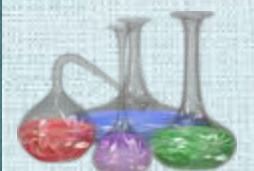
Молочные продукты. Какие они бывают.

Из молока делают много других вкусных продуктов:
кефир, айрин, сливки, сметану, творог, сыр, брынзу, масло



 MyShared



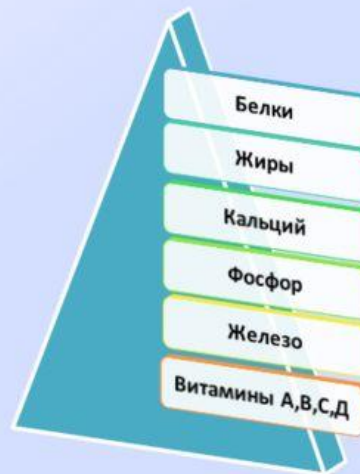


Выявление уровня знаний детей о молоке и молочных продуктах с помощью анкетирования. В анкетировании приняли участие 20



Анкета

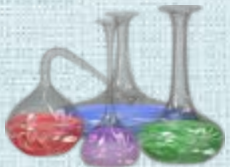
- Какие напитки вы любите?
- Любите ли вы молоко?
- Чем полезно молоко?
- Какие молочные продукты вы знаете?





Молочные продукты

- **Кефир** – кисломолочный напиток, заквашенный с помощью так называемых «кефирных грибков». Кефир укрепляет иммунитет, побеждает хроническую усталость, незаменим при нарушении сна и болезнях нервной системы, помогает похудеть.
- **Сметана** – сметану готовят из сливок 32% жирности. В зависимости от технологии получается продукт различной консистенции – от 10 до 40% жирности.
- **Масло сливочное** – сливочное масло очень питательно и полезно – для кожи, волос, зрения, костной и мышечной ткани. Оно богато витаминами, кальцием, содержит фосфолипиды, необходимые для строения клеток.
- **Творог и сыр** – скисшее молоко подогревали в печи, и оно распадалось на белые сгустки творога и сыворотку. Готовый творог высушивали в печи, прессовали, плотно укладывали в глиняные горшки. Творог нагревали, он плавился и из этой массы делали сыр.
- **Йогурт** – кисломолочный продукт, который заквашивали благодаря особой бактерии – «болгарской палочке». Йогурт вырабатывают из коровьего молока с добавлением сливок и





Польза и использование человеком продукции домашних ЖИВОТНЫХ

- **Козье молоко** – укрепляет кости, ногти и волосы, не вызывает аллергии, укрепляет сердце, лечит желудок.
- **Кумыс (молоко лошади)** – помогает при простуде, сердечных и кожных заболеваниях, полезно для желудка.
- **Верблюжье молоко** – помогает при диабете, аллергии, богато витаминами С и Д, хорошо удаляет жажду.
- **Оленьё молоко** – богато белками, предохраняет человека от многих болезней. Прекрасное средство от старения.

Итог: в процессе сбора и изучения информации мы подтвердили свои предположения о важности и пользе молока для человека.

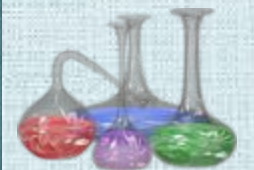


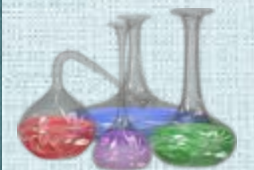


Практический этап

Задачи:

- расширить знания детей о молоке, молочных продуктах и их пользе в процессе разнообразной познавательно-исследовательской деятельности;
- развивать познавательный интерес и исследовательские навыки;
- способствовать умению работать в коллективе взрослых и сверстников.





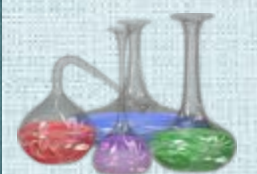
Опыт 1

Изучение свойства молока:

- Состояние
- Вкус
- Запах
- Прозрачность



Вывод: молоко – это непрозрачная, белая, вкусная жидкость, без запаха.



Опыт 2

Меняет ли цвет молоко, если в него добавить другой продукт (кофе)

- Налить в стакан молоко а в другой кофе, и постепенно наливать кофе в молоко.

Вывод: молоко меняет цвет, было белое стало светло – коричневое.



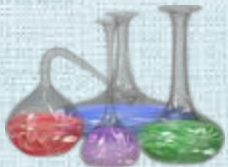


Опыт 3

Изготовление простокваши

- Наливаем стакан молока, кладём кусочек ржаного хлеба в молоко и ставим в теплое место, к вечеру наблюдаем сквашивание молока в простоквашу.

Вывод: молоко имеет свойство сквашиваться, из него получается совершенно другой напиток – простокваша.

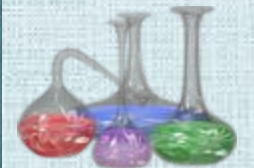




«Круглый стол» с родителями

Родители за «Круглым столом» поделились опытом, как можно превратить обычное молоко, кефир или творог в кулинарный шедевр, а также украсить его так, чтобы ребёнок просто не смог отказаться от такой еды.

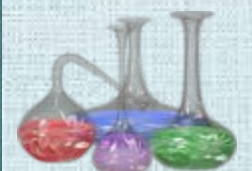
Результатом такой встречи стало создание сборника рецептов блюд из молока и молочных продуктов.





Результаты проекта

- Дети узнали новое о свойствах молока
- Из молока готовят разные блюда
- В молоке много полезного: витамины, минеральные вещества, жиры, углеводы
- Молоко и молочные продукты стали постоянными составляющими в меню детей
- **А главное: дети пьют молоко и оно им нравится!**



ГИПОТИЗА ПОДТВЕРДИЛАСЬ!