



Детский исследовательский проект «Полезные продукты из молока»



Автор: Хадиева Л.Ш., мама

2017г.



Паспорт проекта

- **Название:** «Полезные продукты из молока»
- **Тип проекта:** исследовательский
- **Продолжительность:** среднесрочный (2 недели)
- **Участники проекта:** дети (2-4 года), родители.



Актуальность проекта

Обязательным и незаменимым продуктом для ребенка является молоко. Молоко обладает высокой питательной ценностью и является одним из самых богатых витаминов, необходимых для формирования костей и зубов. К сожалению не все маленькие детки пьют молоко и едят блюда, приготовленные из молока и молочных продуктов (каши, молочные супы, творожные запеканки, сыр, бутерброды с маслом). И поэтому мы, взрослые, должны помочь ребенку раскрыть ценные качества молока, его значимость для растущего организма.



Цель проекта

Формирование представления у детей о пользе молока, как о ценном продукте для роста и здоровья детского организма.



Задачи проекта

- Расширить представление детей о молоке и молочных продуктах как обязательном компоненте ежедневного рациона;
- Помочь детям узнать, что молоко входит в состав многих продуктов;
- Научить детей правильно выбирать молочные продукты;
- Формировать умения использовать имеющиеся знания на практике;
- Формировать у детей осознанное отношение к здоровому питанию.
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познавать новое.



Гипотеза исследования

Если дети узнают о ценности молока и молочных продуктов через собственный опыт, у них появится желание употреблять его в пищу, так как они поймут, что для нормального роста и развития деткам просто необходимо кушать творог и пить молоко.



Этапы реализации проекта

Подготовительный (создание развивающей среды, подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы, создание проблемно – игровых ситуаций)

Основной (наблюдение, поисковая работа, экспериментирование)

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



Подготовительный этап

- Подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы.
- Беседа с детьми. Основопологающие вопросы «Что такое молоко?», «Вы любите молоко?», «Откуда взялось молоко?», «Полезно ли молоко для человека?», «Какие бывают молочные продукты питания?»

Основной этап

• Экскурсия в коровник

В рамках реализации проекта, мы решили посмотреть своими глазами, как получается молоко, узнать действительно ли это натуральный, полезный и вкусный продукт. Для этого мы поехали в коровник и посмотрели, как происходит дойка коровы, мы убедились, что молоко – это натуральный продукт.



Хозяйка рассказала нам, что качество молока зависит от многих показателей: кормов, способов переработки, методов ухода за животными и даже от здоровья самой коровы. Так же она сказала, что полезно не только молоко, а все молочные продукты. Они помогают вырасти здоровыми. Молоко полезно для укрепления костей и зубов. Оно оказывает положительное влияние на память, укрепляет иммунитет.

В лечебных целях следует употреблять парное молоко!

Стакан молока в день - это проверенный веками рецепт долголетия!



Основной этап

- Экскурсия в супермаркет

Посетив большое количество магазинов, мы убедились, что в каждом из них на прилавках есть молочные продукты различных видов. Огромное разнообразие продуктов из молока нас удивило. И мы купили только самые необходимые.



Основной этап

- Экспериментирование с молоком (проведение опытов)

Как получаются молочные продукты?»



Опыт №1

Превращение молока в сливки

Мы налили молоко и поставили его на ночь в холодильник. Утром заметили, что сливки поднялись вверх. Мы попробовали его на вкус.



Опыт №2

Как получается сливочное масло

Мы решили взбивать сливки в стеклянной банке блендером.



Вывод: в результате получилось сливочное масло.

Опыт №3

Преобразование молока в простоквашу

Налили 2 стакана свежего цельного молока. Один стакан поставили на холод, другой в тепло. Наблюдали как меняется молоко в холоде и тепле.



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

Опыт №4

Преобразование молока в творог

У нас возник вопрос: Что будет с простоквашей, если ее еще больше нагревать? Поставили простоквашу на плиту, довели до кипения. В ней 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.

Опыт №5

Превращение молока в корт (красный творог)

Поставили простоквашу на плиту, довели до кипения. В простокваше появились густые хлопья и отделилась желтая жидкость и оставили на медленном огне на 2 часа. Потом добавили сахарный песок и кипятили ещё 30 минут. Процедили через дуршлаг. Вода стекла и осталась густая масса - **корт**.



Вывод: Чтобы получить корт, нужно простоквашу нагреть до кипения, добавить сахарный песок и процедить.

Опыт №6

Преобразование молока в йогурт

В кефир добавили ягоды и варенье, потом взбивали всё миксером.



Вывод: Если в кефир или простоквашу добавить варенье или фрукты, а потом сбить миксером, то получится питьевой йогурт.

Опыт №7

Превращение молока в катык

Вскипятили молоко. Остудили до температуры тела (около 36 °С).

Эта температура легко определяется рукой. Взяли закваску от предыдущей партии катыка. Закваску размешали до однородности. Выдержали молоко в таком состоянии около 6 ч. Потом убрали в холодильник для того, чтобы катык загустел.



• Познавательно-речевая, коммуникативная деятельность.

- Чтение и заучивание стихов и потешек о молочных продуктах, коровах.
- Чтение сказок, «Хаврошечка», «Гуси-лебеди», «Трое из Простоквашино», стихотворение В. Лавриной «Молочный магазин»
- Просмотр мультфильма «Мышь, попавшая в молоко» по стихотворению Г. Тукая.





- Игровая деятельность.
- Сюжетно-ролевая игра «Магазин молочных продуктов»





- Продуктивная деятельность.
- Рисование с пластилином «Кто дает нам молоко?»
- Аппликация «Корова»





Результаты проекта

- Дети узнали новое о свойствах молока;
- На собственном опыте научились производить некоторые молочные продукты и блюда. В домашних условиях приготовлены: сливки, сливочное масло, простокваша, творог, курт, йогурт, катык.
- Дети приобрели навыки исследовательской деятельности;
- Молоко и молочные продукты стали постоянными составляющими в меню детей.
- **А главное:** дети пьют молоко и оно им нравится!

Гипотеза подтвердилась!



Использованная литература

1. Виноградова, Н.А. Образовательные проекты в детском саду. [Текст] Пособие для воспитателей / Н.А. Виноградова, Е.А.Панкова.- М.: Айрис-пресс, 2008.-208с.- (Дошкольное воспитание и развитие)
2. И. Литвина «Три пользы».
3. Васильева, М.В. Программа воспитания и обучения в детском саду [Текст]: метод. пособие / Под ред. М.А. Васильевой, В.В. Гербовой, Т.С. Комаровой. – 3-е изд. испр. и доп.- М.: Мозаика- Синтез, 2005. -208 с.
4. А. Ликум «Все обо всем» Москва, компания «Ключ – С», 1996.
5. Ильин М. «Сто тысяч почему» [Текст]: / М. Ильин - изд. Детская литература, 1960.- 125с.
6. Панфилова, Н.Е. Молоко и здоровье. [Текст]: / Н.Е.Панфилова – Минск: «Урожай», 1972. – С. 35: ил.
7. Змановский, Ю.Ф. К здоровью без лекарств. [Текст]: / Ю.Ф. Змановский.- М.: «Советский спорт», 1990.-С.64: ил.
8. Кисилева, Л.С., Данилина, Т.А., Лагода, Т.С., Зуйкова, М.Б. Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения [Текст] : Пособие для руководителей и практических работников ДОУ/Авт.-сост.: Л.С. Кисилева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б. Зуйкова.-5-е из., испр. и доп.-М., АРКТИ, 2010.-96 с.; ил.(Развитие и воспитание)



*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

