

муниципальное автономное дошкольное учреждение Детский сад № 45
Комбинированного вида ГО Богданович

Исследовательский проект

"МОЛОКО И МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ"



Выполнила: воспитатель
Крушницкая Наталья
Сергеевна

Цель проекта:

- ◎ Сбор информации о молоке, как о необходимом и полезном продукте питания, анализ и обобщение полученных фактов. Развитие исследовательско-творческих и умственных способностей детей.



Участники проекта:

Группа детей старшего возраста(5-6 лет), воспитатели, родители.

Срок реализации:

-
- 2 недели
-

Причины разработки:

- 1. Отказ некоторых детей пить молочные продукты («Я его не люблю», «Молоко невкусное» и т.д.)
- 2. Недостаток знаний о молоке и молочных продуктах (получение и производство; необходимость и полезность молока, как ценного продукта питания человека)

Тип проекта:

Исследовательский,
краткосрочный, групповой



Задачи проекта:

-
- Работать над формированием у детей следующих знаний и понятий:
- корова – домашнее животное, которое даёт человеку молоко; человек же в свою очередь ухаживает за коровой, заботится о ней, кормит её;
- прежде чем попасть на стол, молоко проделывает долгий путь, и к этому причастны многие люди (те, кто ухаживают за коровами, доят их; кто отвозит молоко на молочные заводы; те, кто работают на молочных заводах; продавцы магазинов, которые продают молочные продукты и др.)
- молоко необходимо человеку для здоровья и роста, т. к. в нём содержатся полезные вещества;
- существует много продуктов, которые делают из молока (сметана, творог, масло, йогурт, майонез, сыр и др.)
- без молока трудно приготовить многие блюда (каши, молочный суп, блины, пироги и т. д.)
- Развивать такие черты личности, как любознательность, бережное уважительное отношение к продуктам труда многих людей.
- Развивать логическое мышление, связную речь и познавательно-поисковую деятельность.
-

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 питание детей всех возрастных групп. Но не все дети с удовольствием пьют молоко и едят блюда, приготовленные на основе молока и молочных продуктов (каши, молочные супы, творожные запеканки, сыр, бутерброды с маслом).



Гипотеза:

- Если дети узнают больше о молоке и молочных продуктах через собственную исследовательскую деятельность, то они поймут, что молоко – ценный продукт питания для детского организма и у них появится желание употреблять его в пищу.



Методы исследования:

- ◎ Наблюдение
- ◎ Поисковая работа(поиск информации из разных источников)
- ◎ Экспериментирование

1 этап. «Выбор темы»

⦿ Что мы знаем?

- ⦿ *Корова дает молоко;
- ⦿ *Корова ест траву;
- ⦿ *У коровы рога есть;
- ⦿ *Молоко белое, в холодильнике стоит;
- ⦿ *Мама молоко в магазине покупает и домой приносит;
- ⦿ *Бабушка из молока варит манную кашу;
- ⦿ *Молоко можно в чай наливать, так вкуснее.

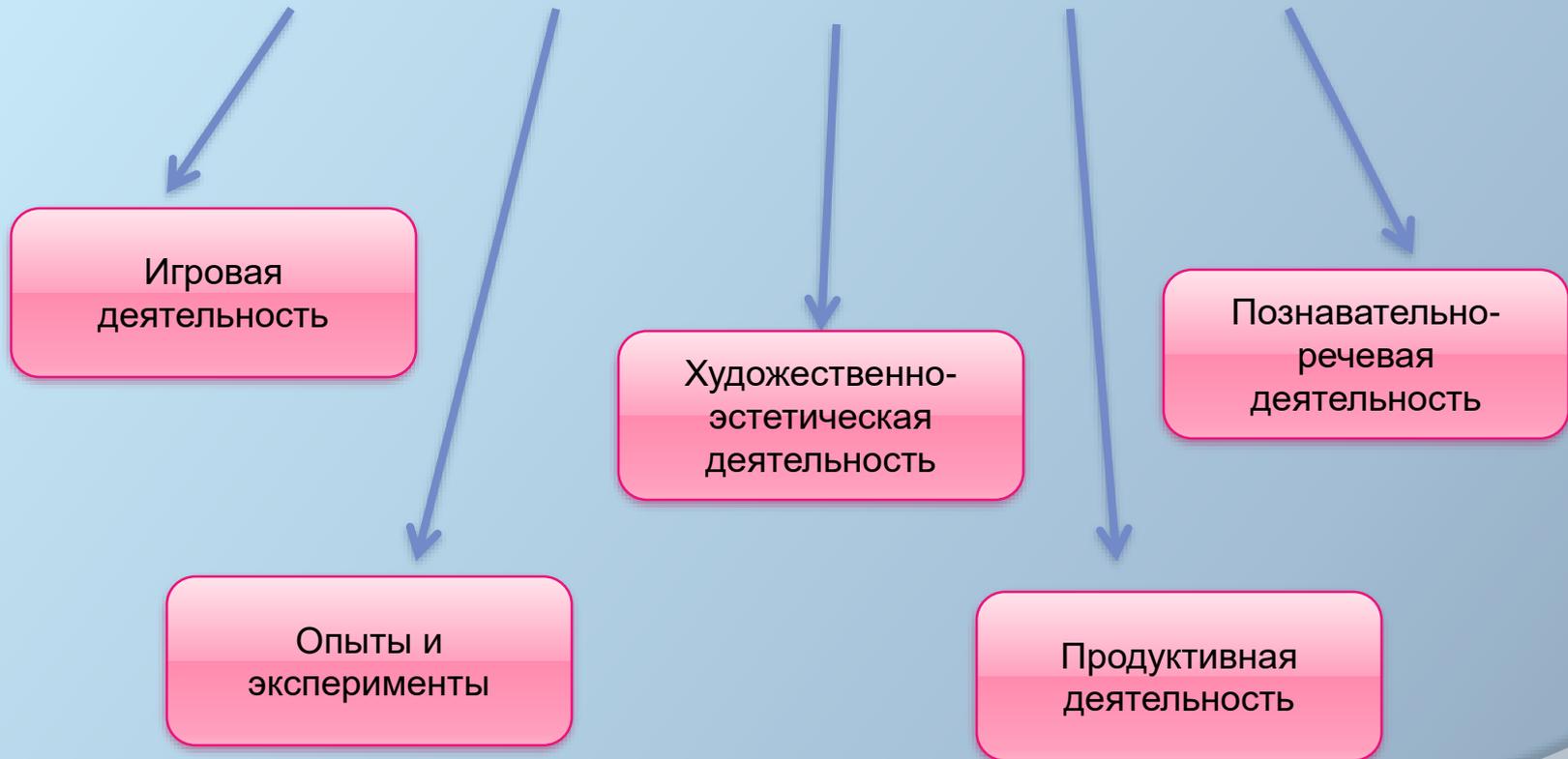
2 этап. «Сбор сведений»

- Создание развивающей среды(организация коллекции упаковок от различных молочных продуктов) для сюжетно-ролевой игры «Молочный магазин».
- Подбор методической литературы;
- Подбор художественной литературы;
- Разработка конспектов совместной деятельности с детьми.

Как мы это узнаем?

- ◎ *Прочитать в книгах о коровах
- ◎ *Рассмотреть картины и иллюстрации о коровах
- ◎ *Сходить на экскурсию в магазин с родителями,
- ◎ *Понаблюдать дома, расспросить бабушку и маму для приготовления каких блюд им необходимо молоко.

Механизмы реализации



Сюжетно-ролевая игра магазин



Беседа с детьми на тему: «Откуда берется молоко и какие молочные продукты из него производят»



Молочные продукты



Сыр⁰ - сырой т.к. ржаной
сыром из сыра делают
в большие бани доводят до кипения
и перемешивают до тех пор пока
не образуется а. пенистая масса
а именно сыра и соли. Затем
эту массу кладут в форму и
прессуют и направляют сыры.
Иногда в эту массу добавляют
специи или специи. А некоторый
сыр делают не в форму, а в
емкости с решеткой, без сыра
образуется очень много и делают
его не только из коровьего молока.
Но иногда сыр не делают в
конце его употребляют и употреб
в медицине

Что такое творог и с чем его едят

Творог (от слова «творить») – один из древнейших кисломолочных продуктов, получаемый в результате сквашивания молока.

Приготовление творога занимались жители Древнего Рима и древние славяне. Раньше творог называли «сыр», а продукты из него сырными, поэтому до сих пор обжаренные лепешки из творога называют сырниками.

В твороге содержится много кальция, витаминов, аминокислот и минералов, а так же высокое содержание белка. Творог очень полезен для желудка.

Творог бывает жирный, обезжиренный, классический, мягкий, зрелый.

Творог быстро портится, поэтому его хранят в холодильнике не больше 2-3 дней.

Из творога готовят много разных и вкусных блюд, например: сырники, лепешки парочки, блинчики с творогом, творожные запеканки, ватрушки с творогом.



Рисование «Коровы пасутся на лугу»



Экспериментирование с молоком (проведение опытов)



*Опыт № 1: Взрыв цвета в
молоке.*



*Опыт № 2 "Молочное
превращение"*

Гипотеза подтвердилась:

В процессе исследования молока мы пришли к выводу:

- ① 1. Молоко – самый полезный для человека продукт питания. Молоко это питательная жидкость, которую дают животные. Люди используют молоко домашних животных таких как: корова, коза, олень, верблюд. В состав молока входят: витамины, минералы, белки, молочные кислоты, сахар, минеральные соли.
- ② 2. С молоком можно экспериментировать и получать новые молочные продукты питания: йогурт, сметану, творог, сыр, масло, простоквашу и другие.
- ③ 3. Детям понравилось проводить исследовательскую работу.
- ④ 4. Дети стали с большим желанием употреблять молоко и молочные продукты в детском саду.



Наш разговор о молочных продуктах подошел к концу.

Я желаю вам крепкого здоровья.

Помните, коллеги, что молоко и молочные продукты - это **очень** полезно!