

# Проект «Молоко и молочные продукты»



Педагог: Прудникова А.В.

Екатеринбург  
2021

- **тип проекта:** исследовательский;
- **срок проведения:** Краткосрочный.
- **участники проекта:** дети 4 – 5 лет, педагоги, родители;
- **образовательная область:** социально-коммуникативное развитие;
- **интеграция образовательных областей:** познавательное развитие, художественно-эстетическое, речевое развитие.
- **Цель:** обогатить знания детей о молоке как о ценном и полезном продукте для роста детского организма.

#### **Задачи:**

- Расширять кругозор детей о молоке и молочных продуктах.
- Формировать у детей исследовательские навыки (поиск информации в различных источниках).
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познать новое.
- Развивать умение работать в коллективе, желание делиться информацией, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности.
- 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.

**Основополагающий вопрос:** ЧТО ТАКОЕ МОЛОКО?

#### **Проблемные вопросы:**

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

#### **Этапы реализации проекта**

##### *Подготовительный*

- создание развивающей среды:
  - Обогащение материала в «Молочный магазин» для сюжетно-ролевых игр
- подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы
- создание проблемно – игровых ситуаций

##### *Практический этап*

- Исследование «Откуда пришло молоко»

- Экспериментирование с молоком
- Опыты
- Дидактическая игра (У кого, какое молоко)  
У коровы-коровье  
У Козы-козье и т.д.

Опыт №1. Модификация молока в простоквашу

Налили в 2 стакана свежего цельного молока. Один стакан поставили в холод, другой в тепло. Наблюдали, как меняется молоко в холоде и в тепле?  
Вывод: в холоде молоко не изменяется, хранится. В тепле молоко прокисает и превращается в новый продукт питания – простоквашу.

Опыт №2. Модификация молока в йогурт

В простоквашу добавили ягоды, перемешали в миксере.

Вывод: если в простоквашу добавить ягоды или варенье, а потом сбить миксером, то получится йогурт.

Опыт №3. Модификация молока в творог

У нас возник вопрос: *Что будет с простоквашей, если ее еще больше нагревать?* Поставила простоквашу на огонь, довели до кипения. В простокваше 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.

Молочное волшебство

Опыт создания из обычных домашних материалов великолепных плавающих узоров. Налили молоко в плоскую тарелку. Капнули на молоко в нескольких местах гуашь разного цвета. Ватную палочку обмакнули в средство.

Жидкость для мытья посуды заставляет молоко и краситель смешиваться, в результате на поверхности молока получились красивые цветные завитки.

ЧТО МЫ ЗНАЛИ:

- Молоко дает корова.
- Корова живет в сарае.
- Корова пасется на лугу и ест травку.
- Молоко белое, продается в магазине.
- Из молока варят кашу.
- В магазин молоко привозит машина.

ЧТО МЫ УЗНАЛИ:

- Из молока делают творог, сметану, сыр, йогурт, простоквашу.
- Из молока готовят разные блюда.
- Если не употреблять молоко в пищу будет слабое здоровье.
- Молоко привозят в магазин с молокозавода, где его перерабатывают и изготавливают молочную продукцию.

- В молоке много полезного: витамины, минеральные вещества, жиры, белки, углеводы.

**Результат проекта: Дети изменили свое мнение о молоке и молочных продуктах и решили теперь постоянно употреблять молочные продукты. ГИПОТЕЗА ПОДТВЕРДИЛАСЬ.**

*Использованная литература:*

- Мурзакаев Ф.Г. Здоровый образ жизни – залог здоровья. Уфа, 2008 г.
- Степанов В. Русские пословицы и поговорки от А до Я .: Словарь-игра . М., 1998.
- Щербаков С.Г., Выткалова Л.А., Кобченко Н.В., Хуртова Т.В. Организация проектной деятельности. 2009.







