

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад №4 «Малыш»

Республика Бурятия, 671920 Джидинский район, с. Петропавловка, ул. Советская, 14.  
Тел. 8 301-34-41-8-15, 8 3013441950. E-mail: [malyshsad.4@mail.ru](mailto:malyshsad.4@mail.ru)



# Детский исследовательский проект «Полезные продукты из молока»

Автор: Гомбоценова Номина 5 лет

Руководитель: Гомбоценова Оюна  
Цырендоржиевна



2023 г.

# Паспорт проекта

- **Название:** «Полезные продукты из молока»
- **Тип проекта:** исследовательский
- **Продолжительность:** среднесрочный (2 недели)



# 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 о молоке и молочных продуктах как обязательном компоненте ежедневного рациона;
- Узнать, что молоко входит в состав многих продуктов;
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познавать новое.
- Провести опыты с молоком



# Этапы реализации проекта

**Подготовительный** (создание развивающей среды, подбор информационных ресурсов, 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. основополагающие 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 к бабушке на ферму и посмотрели, как происходит дойка коровы, мы убедились, что молоко – это натуральный продукт.



Бабушка 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.



# 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 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

## Превращение 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 белые печенья (айрул)

Сбиваем прокисшее молоко получаем масло и айрак, затем айрак ставим на тёплую плиту получаем арсу и гуцу. Из арсы жарим бобы, а из гуци добавим сахар и лепим айрул. Затем ставим на теплое место и сушим. Раньше в старину, когда сладостей не было угощали всех малышей айрулом.



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

# Опыт №6

## Преобразование молока в йогурт

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



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

# Результаты проекта







# 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. А. Ликум «Все обо всем» Москва, компания «Ключ – С», 1996.
4. Ильин М. «Сто тысяч почему» [Текст]: / М. Ильин - изд. Детская литература, 1960.- 125с.
5. Панфилова, Н.Е. Молоко и здоровье. [Текст]: / Н.Е.Панфилова – Минск: «Урожай», 1972. – С. 35: ил.
6. Змановский, Ю.Ф. К здоровью без лекарств. [Текст]: / Ю.Ф. Змановский.- М.: «Советский спорт», 1990.-С.64: ил.
9. 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!***



*Спасибо за внимание!*

