

**МАОУ «Бигилинская СОШ» отделение  
дошкольное образования старшая группа  
«Солнышко»**

Детско – родительский исследовательский проект  
***«Откуда текут молочные реки»***

Руководитель проекта: Дугиева Р.С.

# Паспорт проекта

**тип проекта:** исследовательский

**срок проведения:** 1 месяц

**участники проекта:** дети 6-7 лет,

педагоги, родители

**образовательная область:** познание

**интеграция:** социально-коммуникативное

развитие, физическое, речевое развитие,

художественно-эстетическое развитие



# 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 питании детей всех возрастных групп. Поэтому мы, взрослые, должны помочь детям раскрыть ценные качества молока, его значимость для развития детского организма.



**Цель:** обогатить знания детей о молоке, как о ценном и полезном продукте для роста детского организма.



### **Задачи:**

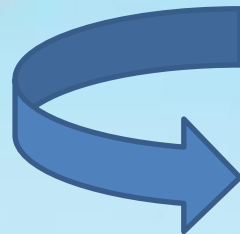
- Расширять кругозор детей о молоке и молочных продуктах.
- Формировать у детей исследовательские навыки (поиск информации в различных источниках).
- Развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познать новое.
- Развивать умение работать в коллективе, желание делиться информацией,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



# Методы исследования



**НАБЛЮДЕНИЕ**



**ПОИСКОВАЯ  
РАБОТА**

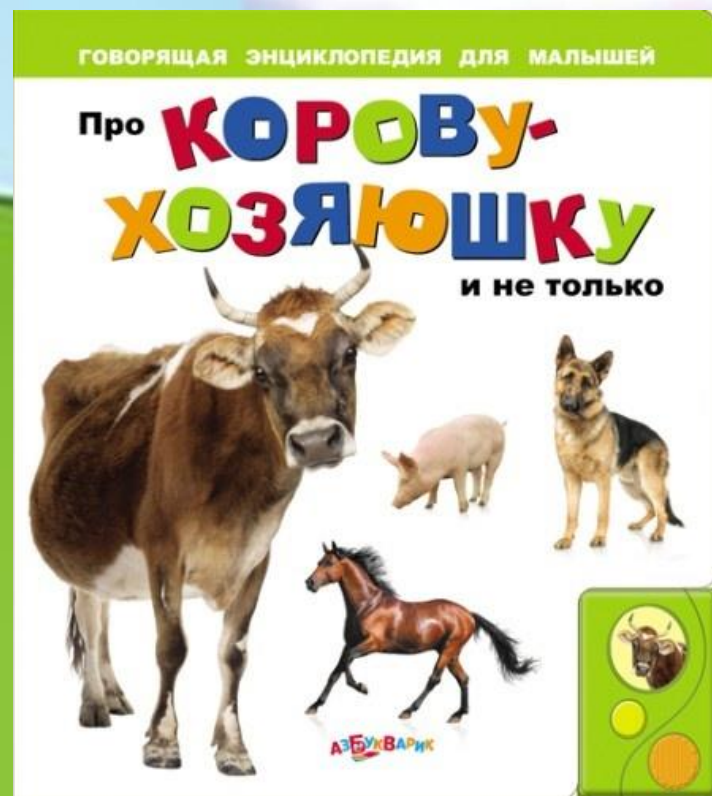


**ЭКСПЕРИМЕНТИРОВАНИЕ**

# Этапы реализации проекта

## Подготовительный

- создание развивающей среды
- подбор информационных ресурсов, энциклопедической и художественной литературы
- создание проблемно – игровых ситуаций



# Практический этап

**Тематические занятия «Молоко и молочные продукты»,  
Изготовление наглядно-дидактического пособия «Откуда текут молочные реки»**

**Экскурсии на животноводческий комплекс,  
в супермаркет**

**Экспериментирование с молоком  
( опыты )**



# Проблема

Дети дошкольного возраста не достаточно понимают значимость молока и молочных продуктов в развитии организма человека.

## Мотивация

Мы с детьми решили посмотреть откуда текут «молочные реки», узнать где содержится молоко и зачем человеку нужно молоко?



У нас в селе Бигила есть ферма,  
где содержатся много коров.



*Устами  
детей!*



За коровами ухаживают  
специальные рабочие. Они  
кормят, убирают и чистят  
помещение, расстилают на  
пол солому, наливают  
свежую воду.



Мы тоже покормили коров, добавили соломы в клетки телят.



В уходе за коровами, кормлении животных большую помощь человеку оказывает техника на которой работает трактористом папа Сони.

Самое полезное и вкусное молоко дает здоровая корова. Следит за здоровьем коров и телят ветеринарный врач.



Чтобы корова давала много молока, необходимо ее хорошо кормить: летом – травой, зимой – сеном. У нас на ферме много сена заготовили на зиму, мы в этом сами убедились



Коровы летом пасутся на просторных, обильных кормами лугах, а зимой гуляют в закрытых загонах.



Доярки доят коров. Это  
очень тяжёлый труд.



А когда коров на ферме много, их  
доят специальными доильными  
аппаратами.



Молоко от коров бежит трубам через фильтры.



И льется молоко в такие большие холодильные баки.



Молоко с фермы забирает молоковоз  
и доставляет  
на молочный завод «Золотые Луга» в  
село Ситниково



Часть молока разливается по упаковкам,  
а другая часть молока превращается в  
молочные продукты.





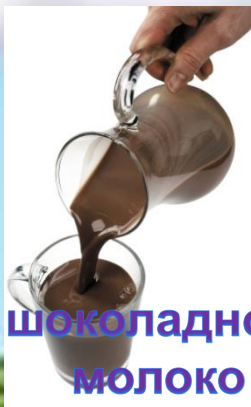
# Готовая молочная продукция поступает с завода «Золотые луга» в магазины нашего села и к нам на стол!



Очень много вкусных и полезных блюд можно  
приготовить из молока



блины



шоколадное  
молоко



сырники



творожные  
сырки



молочный суп



йогурт



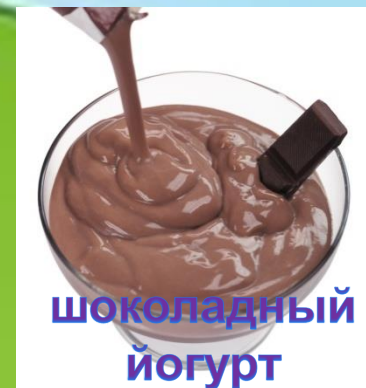
оладьи



творог со  
сметаной



сливки



шоколадный  
йогурт



творожные, крупяные  
запеканки



омлет



молочная каша



мороженое

WWW.UMENU.KU

# Зачем людям необходимо употреблять молочные продукты?

## **ЧТО ДЕЛАЮТ ИЗ МОЛОКА:**

*Сыр, коктейль, масло, йогурты, сметану, мороженое, творог, сгущенное молоко.*

## **ЧТО ЕСТЬ В МОЛОКЕ:**

*Вода, витамины, жиры, белки, кальций и фосфор для развития костей.*

**МОЛОКО - ЭТО ПИТАТЕЛЬНАЯ ЖИДКОСТЬ БЕЛОГО ЦВЕТА**

## **БЛЮДА С МОЛОЧНЫМИ ПРОДУКТАМИ:**

*Каши, супы, бутерброды, пицца, вареники, творожники, запеканки, омлет, оладьи*

## **ЛЕЧЕНИЕ:**

*При простудных заболеваниях, при отравлениях, болезни: почек, сердца, желудка.*

## 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 очень вкусные и полезные блюда
- ❖ Если не употреблять молоко в пищу будет слабое здоровье
- ❖ В нашем селе есть ферма где живут много коров где за ними ухаживают животноводы, ветеринары, телятницы, доярки
- ❖ В уходе за коровами, кормлении животных большую помощь человеку оказывает техника
- ❖ Молоко привозят в магазин с молокозавода, где его перерабатывают и изготавливают молочную продукцию



# 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 (кефир) 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 электроплиту, 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.

Дети изменили свое мнение о молоке и молочных продуктах и решили теперь регулярно употреблять молочные продукты.

**ГИПОТЕЗА ПОДТВЕРДИЛАСЬ**





Будьте  
здоровы!

