МБОУ Жуковская НОШ

Фестиваль «МЕЧТАЙ! ИССЛЕДУЙ! РАЗМЫШЛЯЙ!

Детский исследовательский проект:

"Путешествие Молочной капельки"

Выполнили: воспитанники старшей группы Антипова Виктория, Сергеева Ирина

Руководитель проекта: Токман Елена Алексеевна

воспитатель МБОУ Жуковская НОШ

д. Жуково

2016 г.

Оглавление

1. **Введение.**
2. **Основная часть:**

Глава I.Работа информационного центра.

Глава II .Выступление фельдшера Жуковского ФАПа Вьюровой О.А..

Глава III. Посещение молочного цеха «Терра».

Глава IV. Экспериментальная деятельность Антиповой Виктории.

* + 1. **Заключение.**

**4.Используемые источники.**

*Молоко полезно очень*

*И для взрослых и ребят.*

*Кашу, йогурт и сметану*

*Большой ложкою едят*

**1.Введение.**

Вид проекта: исследовательский, детский с участием родителей.

**Тема проекта** : "Путешествие Молочной капельки"

**Цели проекта**:

1. Формирование предпосылок поисковой деятельности, интеллектуальной  инициативы.

2. Развитие умения определять возможные методы решения проблемы с помощью взрослого, а затем и самостоятельно.

**Задачи проекта:**

1. Через исследовательскую деятельность (опыты), через информативно - поисковую деятельность заложить основы знаний о здоровом питании, о витаминной ценности молока и влиянии его на состояние здоровья.

2. Пополнить знания детей о разнообразии молочных продуктов и способах их приготовления в домашних условиях.

3. Развивать познавательный интерес к окружающему, развивать мыслительную активность и воображение, умение делиться с окружающими людьми приобретенным опытом.

**Образовательная область**: познавательное развитие детей.

**Продолжительность проекта:** Долгосрочный: 1 месяц.

**Участники проекта**: Дети старшей группы, родители, воспитатель, фельдшер Жуковского ФАПа Вьюрова Ольга Алексеевна, сыродел Семилетов Юрий Александрович.

**Актуальность темы:**

Наши ребята не очень любят молоко, пьют без удовольствия, приходится их уговаривать.  При этом дети с большим удовольствием пьют йогурт, едят мороженное. Откуда берется молоко, дети знают, но что можно сделать из молока отвечают с трудом. И мы решили все узнать о молоке. Так родился исследовательский проект «Путешествие Молочной капельки».

**Гипотеза.**

Молоко полезно для здоровья.

**Цель работы:**

Выяснить, что же можно сделать из простого молока.

**Задача исследования:**

1. найти информацию о молоке;
2. выяснить мнение медика;
3. провести эксперимент с молоком;
4. расширять знания детей о разнообразии молочных продуктов, о ценности молока и влиянии его на состояние здоровья.
5. повысить интерес детей к исследовательской деятельности.

**Этапы работы:**

1. Создание ситуации для мотивации начала проекта.
2. Сбор информации.
3. Проведение опытов. Обработка результатов.
4. Подведение итогов.
5. Оформление презентации.
6. Подготовка устного сообщения.

**Объект исследования:**

Молоко.

**Методы работы:**

1. Теоретические методы (сбор информации о молоке).
2. Практические методы (эксперимент).

**Материалы для проведения экспериментов:** Молоко, простокваша, сметана, посуда, ягодный сироп, плита газовая .

**2.Основная часть.  
Глава I.Работа информационного центра.**

Наши ребята не очень любили молоко, пили без удовольствия, приходилось уговаривать. Я спросила ребят: " Вы же йогурт пьете с удовольствием. Почему же молоко не пьете?". Ребята удивились: "Это же не одно и то же!" Я пояснила: "Йогурт - это продукт из молока". И мы решили все узнать о молоке. Для начала мы решили выяснить, в чем польза молока и поручили это сделать Сергеевой Ирине и ее маме Екатерине Геннадиевны. Иришка с мамой собрали для нас много интересной информации о молоке и молочных продуктах. Весь собранный материал они оформили в альбом «Что такое молоко». Екатерина Геннадиевна нашла и рассказала ребятам сказку про корову, которая дает белое молоко. (Приложение 1).

**Глава II .Выступление фельдшера Жуковского ФАПа Вьюровой О.А..**

Мы решили узнать о пользе молока у фельдшера Жуковского ФАПа Вьюровой О.А., пригласили ее в гости в нашу группу. (Приложение 2).

**Глава III. Экспериментальная деятельность Антиповой Виктории.**

Опыт 1. Откуда появились сливки.

Мы взяли банку молока и оставили ее при комнатной температуре в доме на 4 дня. На 2 день мы заметили, что молоко начало делиться на 2 части. Наверху оказались сливки. Постояв еще 2 дня сливки стали более густыми. Вывод: на поверхности молока появились сливки, затем сметана.

Опыт 2. Что можно сделать из сметаны?

Собрав сметану, мама поместила ее в банку и предложила потрясти, через некоторое время мы заметили, что в банке образовалась густая масса и жидкость - пахта.

Вывод: из сметаны получается масло.

Опыт 3.Что оказалось под сметаной.

После того как мама сняла с банки сметану, мы увидели, что молоко закисло хлопьями**.** Это была простокваша. Простоквашу мама вылила в кастрюлю и поместила на огонь. Мы варили простоквашу несколько минут и увидели, что она свернулась в комочки. Значит, готово. Важно не переварить. Процедили через сито - это творог. А оставшаяся жидкость - сыворотка. Ее можно тоже употреблять в пищу: печь блины или делать окрошку.

Вывод: из простокваши получается творог.

Опыт 4. Молоко из печи!

Мама рассказала мне о том, что в детстве она очень любили молоко из печи – топленое молоко. Мы налили молоко в кастрюльку и поставили молоко в печь. Вынув из печи, увидели красивую золотистую корочку, сняв ее, я увидела, что молоко стало золотистым и очень вкусным.

Вывод: из молока можно приготовить топленое молоко (ряженку).

**Глава IV. Посещение молочного цеха «Терра».**

Недалеко от нашего детского сада расположен молочного цеха «Терра». Здесь сыроваром работает папа Семилетова Якова- Юрий Александрович. Узнав о теме нашего исследования, он пригласил нас посетить производство молочной продукции. В ходе экскурсии Юрий Александрович показал нам оборудование завода. Рассказал о переработке молока: куда поступает молоко, как при помощи сепаратора получаются сливки и затем они поступают продажу. Рассказал, что здесь также изготавливают творог и сыр. Показал ребятам аппарат, при помощи которого изготавливаются бутылки для разлива молока.

**4.Заключение.**

В ходе наших исследований мы выяснили - из молока можно приготовить много различных молочных продуктов как в домашних условиях, так и на производстве. Выяснили, что в молоке содержится большое количество витаминов необходимых для нашего организма: куда входят все незаменимые для человека вещества в хорошо  сбалансированном виде. Включение молочных продуктов в любой пищевой рацион повышает его полноценность,  существенно изменяет качество пищи и способствует лучшему усвоению других веществ в пище. Витамины Ф и К есть во всех молочных продуктах : масле, сыре, твороге. Кальций (К) - для крепости костей. Фосфор (Ф) - регулирует работу нервной системы, укрепляет кости, устраняет усталость. Также в молоке содержится  витамин Е, который предотвращает старение клеток и не дает развиваться раковым болезням. Витамин Д в молоке участвует в регуляции обмена кальция и фосфора. Витамин В-12 обеспечивает организм энергией, чтобы вы не были слабыми и вялыми, Витамин А необходим для нормального роста и развития организма, а также для зрения.

Молочные продукты вкусные и полезные. Кушайте их на здоровье!

**Используемые источники.**

1. Интернет. Википедия.