


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА НЕФТЕЮГАНСКА  
«ДЕТСКИЙ САД №13 «ЧЕБУРАШКА»

Исследовательский - творческий детско – родительский проект  
**«Чудесные превращения молока»**

Подготовили: учителя - дефектологи  
(тифлопедагоги) Т. Н. Зорина,  
Т. В. Неприенкова




# АКТУАЛЬНОСТЬ

Врачи Британской ассоциации прикладной диетологии провели исследования влияния молока на детский организм, клинические исследования показывают, что отказ от употребления молока и молочных продуктов влечёт за собой снижение иммунитета, частые переломы, ухудшение обмена веществ, состояния кожи.

Наблюдение за детьми в детском саду показало, что воспитанники не пьют молоко и с нежеланием употребляют блюда приготовленные на его основе.

Проведенный онлайн опрос родителей об употреблении молочных продуктов дома подтверждает наблюдения педагогов в детском саду, родители отмечают, что молоку и молочным продуктам дети предпочитают пить соки, газировку, творожные запеканки и каши заменять сухими завтраками и сладкими батончиками. Между всем тем значимость молока для детского организма не оспорима. Обсудив проблему на родительском собрании пришли к выводу о необходимости реализации детско – родительского проекта с целью приобщения детей к употреблению молока и молочных продуктов.



## **Цель:**

приобщить детей к употреблению молока и молочных продуктов.

## **Задачи:**

- расширять знания детей о молоке и молочных продуктах.
- повышать компетентность родителей в вопросах влияния молока и молочных продуктов на развитие детского организма.
- формировать у детей осознанное отношение к здоровому питанию.
- воспитывать доброжелательное отношение в семье через совместную деятельность детей и родителей.



**Тип проекта:** исследовательски – творческий

**Сроки проведения:** краткосрочный (2 недели)

**Участники проекта:** воспитанники дошкольного  
возраста, родители, педагоги.



# Ожидаемый результат

## Ребенок:

- имеет представление о пользе молока для своего организма
- употребляет молоко и молочные продукты дома и в детском саду.

## Родители:

- повысили компетентность в вопросах детского питания
- стали чаще включать натуральные молочные продукты в рацион ребенка
- создают условия для совместного приготовления блюд из молока.





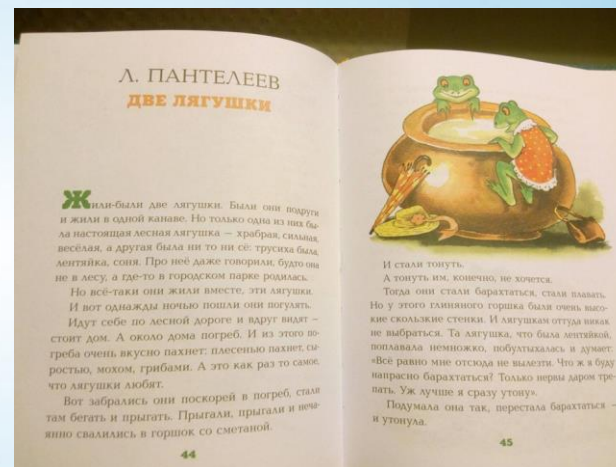
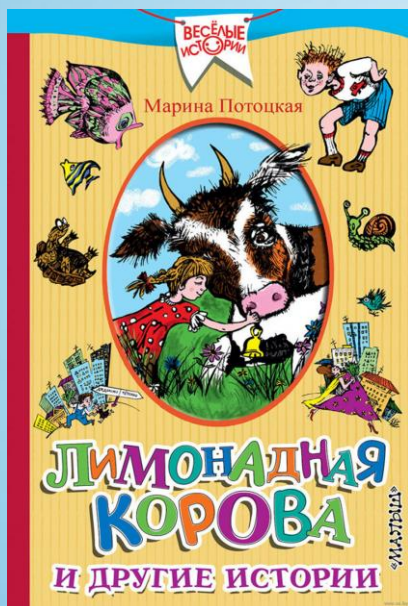
# Этапы

## Подготовительный

- чтение художественной литературы
- рассматривание иллюстраций
- беседы о пользе молока и молочных продуктов
- отгадывание загадок
- онлайн опрос родителей об употреблении молочных продуктов дома



# Художественная литература



# Загадки о молоке и молочных продуктах

Мы на хлеб его намажем  
И добавим к разным кашам.  
Кашу не испортят точно  
Бело-желтые кусочки.

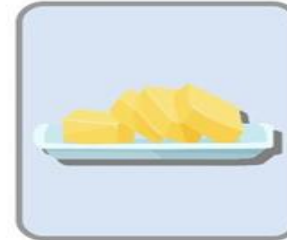
Ножка деревянная,  
Одежка шоколадная.  
На солнышке я таю,  
Во рту я исчезаю.



Жидко, а не вода,  
Бело, а не снег.  
Начинается на К  
Наш продукт из молока.

От него — здоровье, сила  
И румянец щёк всегда.  
Белое, а не белила,  
Жидкое, а не вода.

Догадайтесь, кто такая?  
Белоснежная, густая.  
Сливки взбили утром рано,  
Чтоб была у нас.



Сделан он из молока,  
Но тверды его бока.  
В нем так много разных дыр.  
Догадались? Это.

Что за белые крупинки?  
Не зерно и не снежинки.  
Скисло молоко — и в срок  
Получили мы.





# Практический

- проведение опытов с молоком и молочными продуктами.
- экскурсия в магазин (молочный отдел)



Проведение опытов с молоком и молочными продуктами

## Опыт № 1 «Есть ли в твороге крахмал»

**Ход опыта:** капнем каплю йода на творог. Вывод: если творог поменяет цвет на синий значит он содержит крахмал.



## Опыт № 2 «Молочное волшебство»

**Ход опыта:** Налить молоко в тарелку капнуть в молоко в разных местах гуашь разного цвета, ватную палочку обмокнуть в средство для мытья посуды и опустить ее в молоко. Жидкость и молоко смешиваются в результате на поверхности молока получаются цветные завитки.

**Вывод:** Если моющее средство вступает в реакцию с молекулами жира в молоке, то это значит, что молоко не обезжиренное





## Опыт №3 «Как быстро приготовить из молока простоквашу»

**Ход опыта:** Капнуть несколько капель лимонного сока в стаканчик с молоком и можно увидеть как проходит процесс свертывания молока

**Вывод:** молоко вступая в реакцию с лимонной кислотой превращается в простоквашу





## Опыт № 4 «Сквашивание молока естественным путем»

**Ход опыта:** Натуральное молоко налить в стакан, прикрыть салфеткой и оставить теплом месте на ночь утром можно увидеть, что молоко прокисло и превратилось в простоквашу.

**Вывод:** натуральное молоко в тепле прокисает и превращается в простоквашу



## Опыт № 5 «Волшебное молоко»

**Ход опыта:** Налить чай в чашку добавить молоко, чай поменяет цвет и вкус.

**Вывод:** молоко может менять цвет и вкус напитков и блюд.



# **Заключительный**

**Онлайн – презентация приготовленных блюд**





# Приготовление сыра из молока





# Приготовление сырников из творога





# Приготовление «Шоколадного трайфла»



# Приготовление «Омлета»





# Изготовление и представление «Книжечек -малышек»





# Изготовление этикеток для молока и молочных продуктов





# Экскурсия в магазин в МОЛОЧНЫЙ ОТДЕЛ





# Вывод:

Проведя наблюдения за употреблением молока и молочных продуктов в детском саду и обработав анкеты - опросники родителей пришли к выводу, что дети стали лучше пить молоко в детском саду и дома и с большей охотой употреблять блюда из молочных продуктов

