

# ФОТООТЧЁТ

о проведении долгосрочного проекта  
«Молоко и молочные продукты»

Сроки реализации проекта: 2018 уч.год -

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«Детский сад №16»

## УЧАСТНИКИ ПРОЕКТА:

**Воспитатели:** Ирина Юрьевна Малкова  
Юлия Владимировна Кириллова

**Дети средней и старшей групп**

**Родители**



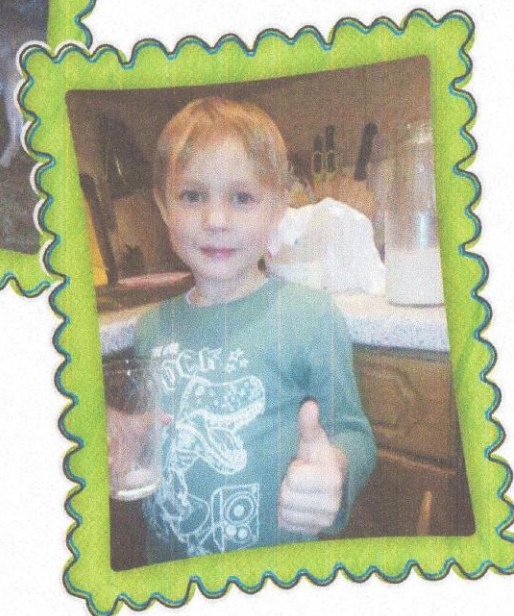
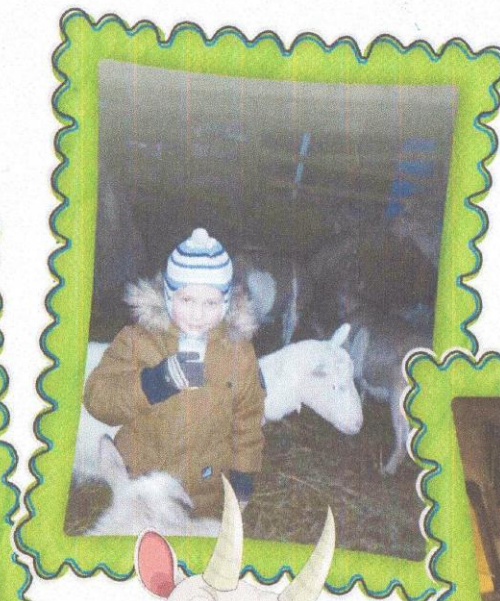
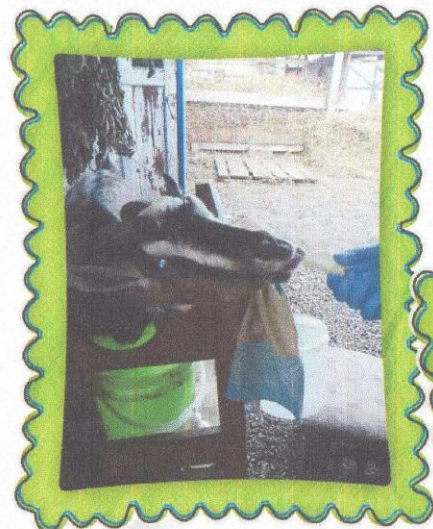
**Проблема:** Дети дошкольного возраста не понимают значимость молока и молочных продуктов в развитии организма человека.

**Цель:** привлечь детей к активному использованию молока и кисломолочных продуктов с целью укрепления здоровья детей и развития художественно-творческого мышления через познавательно-исследовательскую деятельность.

**Задачи:**

- ▶ Пополнить кругозор детей о молоке и кисломолочных продуктах.
- ▶ Познакомить со способами приготовления производственных молока в домашних условиях.
- ▶ Заложить у ребёнка основы знаний о здоровом питании через информативно-поисковую деятельность.
- ▶ Развивать умение работать в коллективе, делиться с окружающими людьми приобретённым опытом, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности.
- ▶ Развивать художественный вкус в ходе экспериментирования.
- ▶ Привлечь родителей к участию в проекте.

## ДОМАШНЕЕ МОЛОКО - НАТУРАЛЬНЫЙ ПРОДУКТ

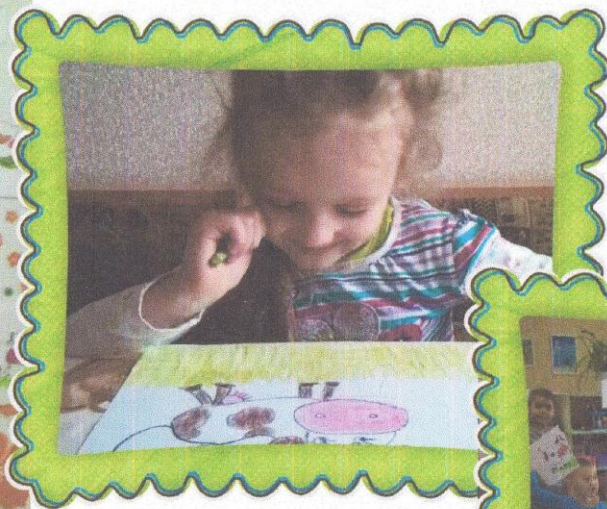


Козье молоко - освежающий питательный напиток, в нём очень много лечебных качеств, его возможно, назвать эликсиром жизни.

## РИСОВАНИЕ НА ТЕМУ: «Далеко на лугу пасутся ко...»



*Шлёт привет вам всем корова.  
-Пейте, дети, молоко  
Будете - ЗДОРОВЫ!!!*



## ВЫВОД:

*Молочные продукты – это замечательно!  
Очень вкусно и питательно!*

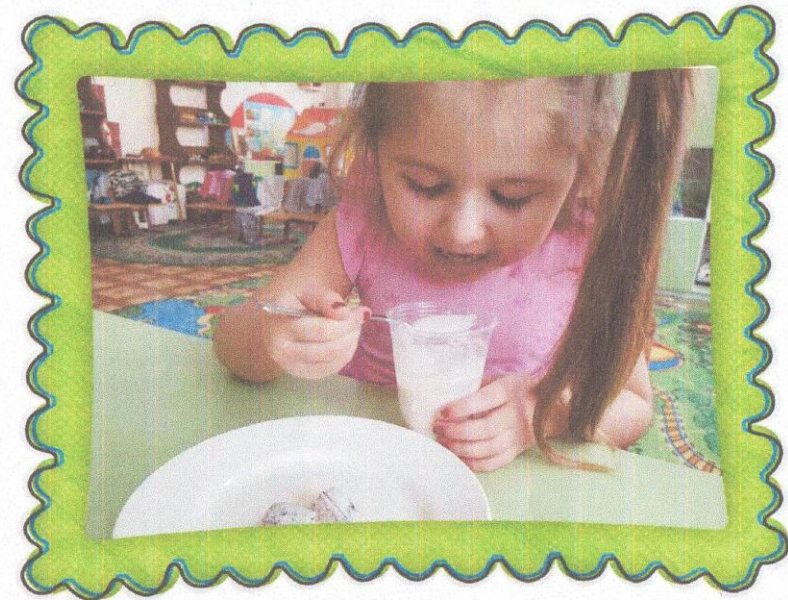
**Молочные продукты** – обязательный элемент здорового питания. Регулярно употребляя их в нормированных количествах, человек укрепляет своё здоровье.



## 2 ОПЫТ «Модификация молока в йогурт»



В простоквашу добавили ягоды (варенье), перемешали в миксере.



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

## 1 ОПЫТ «Заквашивание молока»

В стакан с молоком положим кусочек ржаного хлеба и оставим в тёплом месте на несколько часов.



Вывод: при добавлении ржаного хлеба в молоко и оставив его на несколько часов в тёплом месте, получается ПРОСТОКВАША (кефир).



## 3 ОПЫТ «Получение сливок»

Что произойдет с молоком, если оставить его в теплом месте на некоторое время? Оно скиснет, а сверху появится жирные сливки

Сливки - это молочный жир. Жиры снабжают организм энергией, теплом, предохраняют от холода.

