**Муниципальное бюджетное учреждение дополнительного образования «Романовский детско-юношеский центр»**

**Романовского района, Алтайского края**

**«Пейте, дети, молоко, будете здоровы!»**

**Исследовательская работа**

***Выполнил***: **Носов Костя**, 6 лет,

воспитанник Студии раннего развития

МБУ ДО «Романовский ДЮЦ».

***Руководитель***: **Рымарь Елена Алексеевна**,

педагог дополнительного образования.

**с. Романово 2017**

Содержание:

1. Введение…………………………………………..2
2. Организация исследования………………………3-4
3. Основная часть……………………………………5-6
4. Вывод………………………………………………7
5. Список литературы………………………………..8
6. Приложения………………………………………..9

- приложение 1 - плакат «Молочные продукты»

- приложение 2 – экспериментальная часть

- приложение 3 – схема пользы молока

1

1. Введение.

Молоко – самый ценный продукт питания для детского организма. В состав молока входят почти все вещества, необходимые для жизнедеятельности.

Откуда берётся молоко и молочные продукты? Всем этим человек обязан корове, именно она даёт молоко. Коровы животные умные и любят, когда о них заботятся.

Самый простой кисломолочный продукт – простокваша – получается сама собой, простым скисанием сырого молока в тёплой комнате.

На занятиях в студии я узнал, что продукты питания должны быть полезные. Я заинтересовался, чем полезно молоко? Почему оно белое? Какие животные дают молоко?

Для того, чтобы ответить на все интересующие вопросы, я решил провести исследовательскую работу, узнать больше о молоке.

2

2. Организация исследования.

Объект исследования: молоко.

Предмет исследования: молочные продукты.

Актуальность: находить интересное и необычное рядом, в доступных для детского наблюдения и экспериментирования объектах.

Практическая значимость работы: опыты и исследования, которые мы проводили, могут использоваться на занятиях, для проведения викторины, познавательных мероприятий в дошкольных учреждениях.

Цель работы: познакомиться с молоком, его производными продуктами и углубить знания о нём.

Задачи:

1) исследовать свойства молока опытным путём;

1. определить значимость молока для детского организма;
2. рассказать друзьям интересные факты о молоке;
3. получить опыт публичного выступления.

Гипотеза: действительно ли молоко является ценнейшим продуктом для детского питания.

Новизна: я, ребёнок дошкольного возраста, самостоятельно проводил эксперименты и наблюдения.

3

Методы исследования: анализ научной литературы, опрос детей и взрослых, эксперименты с молоком, наблюдения, обобщение знаний.

2.1 Анализ научной литературы:

- откуда пришло молоко?

- почему молоко белого цвета?

- свойства молока

- какие животные дают молоко

- особенность молока разных животных

2.2 Наблюдения: сквашивание молока

2.3 Эксперименты: молоко имеет:

- цвет

- вкус

- жирность

- замерзает в холодильнике

4

3. Основная часть.

В нашей семье молоко любят все. Я пью молоко, потому что оно вкусное. Почему его любят папа и Лена? Папа сказал: «Оно полезное, укрепляет кости и мышцы». Лена сказала: «Укрепляет волосы и ногти».

Мне захотелось больше узнать о молоке, зачем его нужно пить и рассказать ребятам о своих опытах и наблюдениях.

Что же такое молоко? Наливаю его в стакан. Значит, молоко – это жидкость.

Опыт №1. «Молоко непрозрачное».

Беру стакан с водой и с молоком, опускаю в них ложки.

Вывод: молоко – непрозрачная жидкость.

Опыт №2. «Молоко имеет вкус».

Беру один стакан с водой, второй с молоком. Пробую.

Вывод: вода без вкуса, молоко сладковатое. Почему?

Из «Энциклопедии» я узнал, что в молоке есть молочный сахар.

Почему молоко белое? Об этом спросил у Елены Алексеевны. Она предложила рассмотреть каплю молока в микроскоп. Рассмотрел каплю в микроскоп и увидел маленькие белые шарики.

Вывод: молоко делают белым эти шарики.

Этот опыт получился случайно. Однажды я оставил недопитое молоко на подоконнике, на утро оно сквасилось и превратилось в простоквашу. Я спросил Лену: «Почему это произошло?» Она объяснила: «Полезные бактерии в тепле сквасили молоко». Мне захотелось самому быстро приготовить кефир.

Опыт №3. «Превращение молока в кефир».

В стакан тёплого молока добавил две ложки сметаны, поставил в тёплое место. Через три часа молоко загустело, превратилось в кефир.

Вывод: полезные бактерии сквасили молоко в кефир.

Опыт №4. «Вкусное превращение».

На кухне люблю смешивать продукты. В стакан молока добавил сметаны, сахара, перемешал, поставил в холодильник. Через час молоко замёрзло, превратилось в мороженое.

Вывод: молоко имеет свойство замерзать.

5

По телевизору слышал, что жирность молока определяют прибором жиромером. Значит, в молоке и жир есть? Знаю, что Лена моет жирную посуду с «Фейри».

Опыт №5.

Наливаю в блюдце молоко, капаю три капли «Фейри» и жидкого мыла, размешиваю ватной палочкой, получаются разводы.

Вывод: в молоке точно есть жир.

Чем же полезно молоко для детей? Об этом я спросил у детского врача.

Её рассказ записал схемой *(в приложении*).

По телевизору слышал такое выражение: «У коровы молоко на языке». Что оно значит? Спросил у бабушки, она объяснила: «Чем лучше покормишь корову, тем больше молока она даст».

Из «Почемучки» я узнал, что можно пить не только молоко коровы, но и козы, верблюда, оленя. Самое сладкое молоко у носорога, самое жирное – у кита, у кролика – самое белое.

6

Вывод.

В результате моего исследования я узнал много нового.

Молоко –это непрозрачная жидкость, белого цвета, сладковатого вкуса, потому что там есть молочный сахар.

В молоке живут полезные бактерии, которые сквашивают его в тёплом помещении. Молоко замерзает в холодильнике.

В молоке есть молочный жир.

Мы с ребятами оформили плакат «Молочные продукты».

7

Список литературы.

1. [http://www.maam.ru/detskijsad/proekt-peite-deti-moloko-budete-zdorovy-121342.html](https://ok.ru/dk?cmd=logExternal&st.name=externalLinkRedirect&st.link=http%3A%2F%2Fwww.maam.ru%2Fdetskijsad%2Fproekt-peite-deti-moloko-budete-zdorovy-121342.html)
2. <https://yandex.ru/search/?text=%D1%84%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B3%D1%80%D0%B0%D1%84%D0%B8%D0%B8%20%D0%BA%D1%80%D0%BE%D0%BB%D0%B8%D0%BA%D0%B0&lr=197&clid=2186620>
3. <http://ppt4web.ru/pedagogika/moloko-i-molochnye-produkty5.html>
4. Зубкова Н. М. «Научные ответы на детские «почему». Опыты и эксперименты для детей от 5 до 9 лет – СПб: Речь, 2009.
5. Почему молоко белое? (<http://wexplain.ru/pochemu-moloko-beloe>)
6. Бредихин С. И. «Технология и техника переработки молока» – М.: Колос, 2001.
7. Куликовская И.Э, Совгир Н.Н. «Детское экспериментирование» – М.: Педагогическое общество России, 2005.

8