

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ДЕТСКИЙ САД №22 «СКАЗКА»

(МБДОУ №22 «СКАЗКА»)

Неделя Науки

Номинация: «Экология»

Тема: «Откуда берется сыр?»

Автор работы: Мальцева Дарья Юрьевна

Научный руководитель: Мацкевич Зинаида Викторовна, воспитатель

Содержание

Обоснование проекта.....	3
Актуальность темы.....	3
Описание содержания проекта.....	4
Цель проекта	4
Ожидаемые результаты проекта	5
Этапы реализации проекта	5
Фактический результат.....	7
Список литературы.....	7

Обоснование 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 питание детей всех возрастных групп. Но не все дети с удовольствием пьют молоко и едят блюда, приготовленные на основе молока и молочных продуктов (каши, молочные супы, творожные запеканки, сыр, бутерброды с маслом). Дети дошкольного возраста не понимают значимость молока и молочных продуктов в развитии организма человека. Мы живем в экологически загрязненном городе, это способствует снижению иммунитета детей, они очень часто болеют. В связи с этим необходимо употребление молочных продуктов, в молоке есть все, что нужно ребенку: в нем есть и вода, и жир, и сахар, и белок, и соли. Коровье молоко содержит более 20 витаминов и много микроэлементов! А без них человек просто не может жить, так как они оказывают большое значение на здоровье детей.

Посредством воспитания обучения привычки здорового образа жизни, мы хотим вызвать интерес у детей к такому молочному продукту как сыр.

Мы считаем что, этот проект имеет достаточный ресурс для познавательной и воспитательной работы с детьми дошкольного возраста в решении данной проблемы.

В мире существует огромное количество сортов сыра и каждый из них по - своему вкусный. Существует довольно много легенд происхождения сыра. Согласно одной из них, арабийский купец Канан ранним утром отправился в далёкий путь по безлюдной местности. С собой он взял еду, а также молоко, которое налил в традиционный для кочевников сосуд – высушенный овечий желудок. Когда стемнело, купец остановился на ночлег и перед сном решил попить молока. Но вместо молока из овечьего желудка потекла водянистая жидкость (сыворотка), а внутри сосуда оказался белый сгусток. Разочаровавшись, Канан всё же съел кусочек этого сгустка и был удивлён приятным вкусом нового продукта. Так появился на свет сыр, а случилось это более 4 тысяч лет назад. Из Аравии сыр затем попал в Европу.

Уже не одно столетие для французов и итальянцев сыр является обязательной частью застолья. Сегодня и нашу национальную кухню невозможно представить без сыра.

Тип проекта: познавательно – исследовательский.

Вид проекта: практический, детский.

Продолжительность: краткосрочный (14.01.22- 20.01.22г.).

Возраст ребёнка: 6 лет

Практическая деятельность: проведение эксперимента с молочными продуктами.

Актуальность темы: Ребенку-дошкольнику по природе присуща ориентация на познание окружающего мира и экспериментирование с явлениями реальности. Дети очень любят экспериментировать. В дошкольном возрасте этот метод является ведущим, а в первые три года – практически единственным способом познания мира. Знания, полученные во время проведения экспериментов, запоминаются надолго, если ребенок делает все сам, а не находится в роли наблюдателя.

Потребность ребёнка в новых впечатлениях лежит в основе возникновения и развития неистощимой ориентировочно – исследовательской (поисковой) деятельности, направленной на познание окружающего мира. Чем разнообразнее и интенсивнее поисковая деятельность, тем больше новой информации получает ребёнок, тем быстрее и полноценнее он развивается.

Эксперименты разрешают объединить все виды деятельности и все стороны воспитания. В процессе экспериментов развивается стремление к познанию мира, обогащается память ребёнка, развивается наблюдательность и пытливость ума, а также все познавательные способности, умение изобретать и использовать не стандартные решения в трудных ситуациях, создаётся творческая личность. Актуальность проблемы

питания дошкольников очень велика. Одна из составляющих здорового питания - это «правильные продукты».

Употребление молока впервые месяцы жизни ребенка очень важно, это его единственная пища, заменить которую ничем нельзя. «Пища, приготовленная самой природой», - так называл молоко великий физиолог И. П. Павлов. Когда ребенку исполняется 5-6 месяцев, одно молоко уже не может покрыть всех потребностей растущего организма, и детям начинают давать прикорм. Но молоко, все же, остается главным продуктом в рационе ребенка. Дети, которые лишены молока или получают его недостаточно, медленнее растут, хуже развиваются, чаще болеют.

В питании дошкольников молоко также должно занимать видное место. Пища, в которую ежедневно входит молоко, обеспечивает нормальный рост ребенка, помогает ему легче справляться с нагрузкой и играет существенную роль в предупреждении инфекционных заболеваний.

Чем же объясняются высокие достоинства молока и его исключительная роль в питании?

Молоко, как и многие другие продукты питания, содержит те же вещества, из которых состоит и тело человека, то есть белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины и воду. Однако если построить рацион ребенка так, чтобы обеспечить организм всеми ему необходимыми пищевыми веществами, но исключить из этого рациона молоко, то результат будет неудовлетворительный, ребенок начнет отставать в весе и росте.

Из молока готовятся весьма ценные пищевые продукты: сухое и сгущенное молоко, сливки, масло, сыр, разнообразные молочнокислые продукты: творог, простокваша, кефир, кумыс, ацидофилин и другие. Но что же такое сыр?

Сыр – высокопитательный пищевой продукт, изготавливаемый из свернувшегося (кислого) молока, который богат белком и также является хорошим источником кальция. В состав многих продуктов, которые мы покупаем в магазине, входят те вещества, которые не являются полезными для нашего организма. У нас появилась возможность приготовить сыр без вредных добавок. Актуальность нашего проекта заключается в том, чтобы находить интересное и необычное рядом, в доступных для наблюдения и изучения процесса приготовления такого продукта как сыр.

Проблема: Выбор этой темы не случаен. Нашей Дарье шесть лет, она очень любознательный ребенок. Её интересует все на свете. Больше всего она любит сыр, но однажды она задумалась, как и откуда он появился? Данный проект позволяет уточнить и расширить представление имеющихся понятиях молочных продуктах, провести эксперимент и выяснить, как из молока делают сыр в домашних условиях, чтобы обучение было не только полезным, но и увлекательным.

Цель проекта: Выяснить, можно ли готовить сыр в домашних условиях, развивать интерес к экспериментальной деятельности.

Задачи:

- Узнать, из каких продуктов готовят сыр.
- Познакомиться с технологией приготовления сыра.
- Оформить полученные результаты.

Объект исследования: молочные продукты.

Предмет исследования: сыр.

Гипотеза: Возможно, ли приготовить сыр в домашних условиях.

Формы работы: Беседы, экспериментальная деятельность.

Методические приемы:

- практические: эксперимент;
- наглядные: показ, рассматривание;
- словесные: рассказ, вопрос.

Технологии – оборудование:

- фотоаппарат;
- компьютер

Ожидаемый результат:

- расширить и углубить знания и представления ребенка о возможности делать сыр в домашних условиях;
- развить интерес и познавательные умения через экспериментальную деятельность.

Этапы работы:

I этап – подготовительный.

- Обсуждение цели, задач с ребёнком.
- Создание необходимых условий для реализации проекта.

II этап – основной.

- Реализация проекта путем решения поставленных задач.

Эксперимент «Откуда берется сыр?»

Цель: выяснить, можно ли готовить сыр в домашних условиях.

Оборудование: кастрюля, банка, молоко, сливочное масло, соль, куриные яйца, деревянная лопатка, ложки, стакан, миска, сито.

Проведение опыта: Я спросила у мамы: «Откуда берётся сыр?» И мама рассказала мне: что сыр готовят из коровьего, козьего и даже из овечьего молока.

Мама предложила приготовить сыр дома из коровьего молока.

Рецепт оказался очень простым:

- 2 литра коровьего молока,
- Холодная вода
- 200 грамм сливочного масла
- 1 столовая ложка соли,
- 3 куриных сырых яйца

Мама дала мне большую стеклянную банку, в которую я вылила коровье молоко. Мы оставили его на 3 дня в тепле и накрыли марлей.



Молоко стало отставать от стенок банки.



Налили в кастрюлю холодную воду и поставили в нее банку с молоком. Когда молоко нагрелось, я увидела чудесное превращение: наверху образовались сливки, а на дне свернувшееся молоко в молочную сыворотку.



Мама помогла мне вылить смесь из банки в сито, и у нас получился творог. Мы завернули его в марлю и оставили стекать.



Дальше мы добавили яйца, масло, соль, перемешали все деревянной лопаткой и поставили варить.



Затем мы завернули все в марлю и оставили остывать под прессом. Так у нас получился настоящий и вкусный сыр.



Вывод: проведя эксперимент, я пришла к выводу, что вкусный и полезный сыр можно приготовить в домашних условиях. Через 12 часов получается молодой сыр, который пригоден в пищу и очень нежный на вкус. К тому же он без вредных добавок. Чтобы получить сыр твердых сортов, он должен вызревать несколько недель. Наш сыр вызревал еще 1 неделю. Таким образом, моя гипотеза подтвердилась.

III этап – заключительный

Проведя эксперимент, в детском саду я рассказала ребятам, что сама приготовила сыр дома, и какую пользу он приносит нашему организму. Предложила ребятам в группе нарисовать сыр и организовать выставку рисунков.

Фактический результат: В ходе экспериментальной деятельности мы выяснили, сыр можно готовить в домашних условиях. Опытным-экспериментальным путём расширили знания о составе сыра. Рассказали ребятам в группе детского сада о проведенном эксперименте. Показали презентацию проекта «Откуда берется сыр», организовали выставку рисунков «Польза сыра».

В результате нашего проекта мы пришли к выводу, что Сыр — это один из наиболее питательных пищевых продуктов, получаемый путем специальной переработки молока, может являться интересным материалом для экспериментов, наблюдений.

Список использованной литературы

1. Иванова А.И. Методика организации экологических наблюдений и экспериментов в детском саду. М., 2007.
2. Иванова А.И. Программа экологического образования дошкольников «Живая экология». М., 2006.
3. Интернет сайт Поварёнок. ру. URL: www.povarenok.ru/recipes/category/290/
4. Энциклопедия для детей «Всё обо всём»