Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад общеразвивающего вида №11 «Солнышко» село Белое, Красногвардейский район, Республика Адыгея

Тема: «Тематический день молока»

Воспитатель: Сысоева Е. Н.

Село Белое ,12.03.2019г.

 Цель: Формирование представлений у детей о пользе молока и молочных

продуктов для организма человека.

Задачи:

помочь детям узнать, что молоко входит в состав многих продуктов, расширять знания о свойствах молока;

формировать исследовательские навыки с помощью поиска информации через опыты;

развивать познавательный интерес к исследовательской деятельности, желание познавать новое;

воспитывать умение работать в коллективе, участвовать в совместной

опытно - экспериментальной деятельности.

Утро

Загадывание загадки

Белая водица

Всем нам пригодится.

Из водицы белой

Все, что хочешь, делай:

Сливки, простоквашу,

Масло в кашу нашу,

Творожок на пирожок,

Кушай, Ванечка-дружок!

Ешь да пей,

И гостям налей,

И коту не пожалей! (Молоко)

Беседа: «Молоко - полезный продукт»

Молоко - это питательная жидкость, которую дают животные. Люди используют молоко домашних животных:

* корова - коза - лошадь - олень - верблюд

Самый известный вид молока - коровье молоко, оно производится в больших количествах и является наиболее продаваемым и употребляемым человеком видом молока животных. В состав молока входят:

* Витамины - Минералы - Белки - Молочные кислоты - Сахар - Минеральные соли

Разучивание скороговорки Иван-болван молоко болтал, да не выболтал. Козье молоко укрепляет кости, ногти и волосы, не вызывает аллергии, укрепляет сердце, лечит желудок.

Кумыс (молоко лошади)Помогает при простуде, сердечных и кожных

заболеваниях,

Полезно для желудка

Верблюжье молоко помогает при диабете, аллергии, Богато витаминами С и Д, Хорошо утоляет жажду

Оленье молоко богато белками, Предохраняет человека от многих болезней, Прекрасное средство против старения

* молоко укрепляет зубы и кости, потому что содержит большое количество кальция.
* в древнем Востоке молоком успокаивали нервную систему. Пили утром для устранения сонливости, на ночь для хорошего сна.
* исследования американских ученых свидетельствует о том, что приём даже одного стакана молока каждый день, укрепляет сердце.
* клубнику, чернику и красную смородину рекомендовано употреблять с молоком, они лучше усваиваются организмом.
* прекрасным средством для утоления жажды, так как содержит большое количество белков и углеводов.
* полезно при борьбе с лишними килограммами Кроссворд «Молоко»

Игра «Да-нет» С вами мы сейчас сыграем в интересную игру. То, из чего мы варим кашу, Я сейчас вам назову. А вы слушайте внимательно, Отвечайте основательно. Если скажу верно, говорите «да» в ответ. Ну, а если вдруг неверно, Смело отвечайте «нет». Сорока - белобока задумала кашу варить, Чтобы деток накормить. На рынок пошла И вот что взяла... Парное молоко? Куриное яйцо? Крупа манная? Капуста кочанная? Солёный огурец? Мясной холодец? Сахар да соль? Белая фасоль? Масло топлёное? Рыбка солёная? Лавровый лист? Китайский рис? Перец болгарский? Соус татарский?

Клубничное варенье? Бисквитное печенье? Славная каша получилась. Пора кашу сварить, да попробовать. Прогулка

С/р игры «Ферма», «Магазин молочной продукции», «Ветеринарная поликлиника».

**Д/** и «Четвёртый лишний», «Назови молочные продукты» (игра проводится в кругу).

Лепка «Животные, дающие молоко» Изготовление макета «Сельский двор» Задание: Дорисуй полянку для коровы Ромашки. Аппликация «Корова».

Составление рассказов о домашних животных. II пол дня

Чтение рассказа Л. Толстого «О лягушке, которая попала в молоко».

Игра «Веселая кулинария»

**Воспитатель:** Главный фермер дядя Вова

Подоил с утра корову,

Ведь она траву легко

Превращает в ... молоко

Молоко на всей планете

Любят взрослые и дети.

Если не сварить с ним кашу,

Скиснет - будет ... простокваша.

С простоквашей все непросто,

Нужно пить ее для роста.

А не любишь - бабушка

Испечет ... оладушки.

У оладушек дружок,-

Он похож на пирожок.

Творог в нем сидит как пленник,

И зовут его ... вареник.

Всяк вареник вверх всплывает.

Каждый повар точно знает,

Что все это не игра -

Доставать его пора.

После этой ванны странной

Окунется он в ... сметану.

Ах, сметана! Блюд царица!

Ей и суп, и борщ гордится.

И в сметану влюблены

Братья круглые ... блины.

Блин не может укатиться,

В приключения пуститься.

Пачкать о тропинку бок Станет только ... колобок Игра «Какое молоко?» У козы - козье. У овцы - овечье. У лошади - лошадиное. У верблюда - верблюжье. У оленя - оленье.

Опыт № 1 «Молоко имеет цвет».

**Воспитатель:** Перед вами два стана. В одном из них - вода, а в другом - молоко, И сейчас мы с вами проверим имеет ли молоко цвет. Поместим в стаканы трубочки.

**Воспитатель:** Видна ли трубочка в воде?

**Дети:** Трубочка видна в воде.

**Воспитатель:** Видна ли трубочка в молоке?

**Дети:** В молоке трубочка не видна.

**Воспитатель:** Дети, какой мы можем сделать вывод?

**Вывод:** Вода прозрачная, а молоко не прозрачное, оно имеет цвет.

Опыт №2 «Молоко имеет вкус».

**Воспитатель:** А теперь давайте проверим имеет ли молоко вкус. Давайте попробуем воду. Есть ли у воды вкус?

**Дети:** У воды нет вкуса.

**Воспитатель:** А теперь попробуем молоко.

**Воспитатель:** Есть ли вкус у молока?

**Дети:** У молока есть вкус.

**Воспитатель:** Какое оно на вкус?

**Дети:** Молоко сладкое.

**Воспитатель:** Дети, какой мы можем сделать вывод? **Вывод:** Вода - без вкуса, а у молока есть вкус. Опыт №3 «Чернила из молока».

**Воспитатель:** Ребята, а вы знаете, что молоко оставляет след на бумаге, но этот след сразу увидеть нельзя. Сейчас каждый из вас нарисует рисунок, обмакнув в молоко ватную палочку. Увидеть что вы нарисовали нам поможет горячий утюг. Итак, возьмем ватные палочки и нарисуем рисунок.

**Вывод:** Молоко оставляет след на бумаге.

Опыт №4 «Чайное волшебство»

Налить в одну чашку чай, а в другую молоко.

Добавить в чай 1 ложку молока.

В молоко добавить 1 ложку чая.

Вывод: Цвет полученной жидкости отличается. Там где добавляли чай в молоко-оно более темного цвета. Опыт № 5 «Молочное волшебство» Надо налить в чашку молоко.

Добавить разноцветных пищевых красителей.

Потом ватной палочкой добавить несколько капель жидкого мыла

или средства для мытья посуды. Вы увидите взрыв красок.

Вывод: Моющее средство вступает в реакцию с молекулами жира в молоке

и приводит их в движение.

Полезные советы родителям по молочным продуктам

1. Чтобы молочные продукты дольше не портились, их нужно держать в темноте.
2. Если перед кипячением в молоко добавить половину ложечки сахара на1 литр молока , вскипятить, остудить, поставить незакрытым, то такое молоко даже без холодильника' не прокиснет 2-3 дня.
3. Кипятить молоко лучше в кастрюле с толстым дном, чтобы молоко не пригорело.
4. Молочные продукты быстро впитывают в себя посторонние запахи, поэтому их нельзя держать вблизи пахучих продуктов.
5. Если нет холодильника, сыр следует хранить завернутым в ткань, смоченную в соленой воде.
6. Горчица лучше сохраняется, если вместо воды развести ее молоком.
7. При приготовлении картофельного пюре лучше использовать горячее молоко : от холодного молока пюре приобретает серый цвет.
8. Если молоко пригорело, не размешивайте его. Сразу переливайте в другую посуду, чтобы не остался запах гари.
9. Залитое место убежавшего молока лучше прикрыть мокрой газетой, тогда запах пригорелого молока не распространится по всей кухне.

Йогурт - кисломолочный продукт, который заквашивается благодаря особой бактерии - «болгарской палочке Йогурты сейчас очень распространены по всему миру: их вырабатывают из коровьего молока с добавлением сливок и сухого обезжиренного молока. В йогуртах много кальция, столь важного для роста и состояния зубов и костей, они хорошо влияют на микрофлору кишечника.

Кефир - кисломолочный напиток, заквашенный с помощью так называемых «кефирных грибков» (эта закваска представляют собой симбиоз множества микроорганизмов, молочнокислых стрептококков и палочек, уксуснокислых бактерий и дрожжей). Кефир благотворно влияет на микрофлору кишечника: всего пара стаканов этого напитка в день предотвращает развитие кишечных инфекций и быстро справляется с дисбактериозом, вызваным, например, антибиотиками. Кефир укрепляет иммунитет, побеждает хроническую усталость, незаменим при нарушениях сна и болезнях нервной системы, помогает похудеть (если пить его регулярно) и хорошо утоляет жажду в жаркие летние дни. Масло сливочное не только питательно, но и полезно - для кожи, волос, зрения, костной и мышечной ткани. Оно богато витаминами, кальцием, содержит фосфолипиды, необходимые для строения клеток, особенно нервных. Кроме того, в состав сливочного масла входят незаменимые аминокислоты - необходимые для нормального функционирования организма вещества, которые поступают только с продуктами питания. Так что в полезности сливочного масла сомневаться не приходится. Надо только помнить, что, когда мы растапливаем его на сковороде, витаминов в нём не остается. Именно поэтому кусочек масла лучше класть в уже готовую пищу. Простокваша Само слово «простокваша» говорит о простоте приготовления этого продукта. Готовят её так: в охлажденное кипяченое молоко добавляют закваску (это может быть корочка черного хлеба, ложка сметаны,-кефира или простокваши прошлого дня) и ставят на 10-12 часов в теплое место. Стоит помнить, что этот напиток хорош лишь в течение суток, потом он портится. Простокваша не столь кислая, как другие кисло-молочные продукты, поэтому ею часто кормят детей. А если её делать из обезжиренного молока, она вполне подойдет й для диетического питания. Сливки молочные появляются на поверхности свежего молока уже через несколько часов после дойки. С давних времен этот густой, жирный слой снимали или сливали (так, кстати, и появилось слово «сливки») с поверхности молока и сбивали из них масло. Молочные сливки мы привыкли добавлять в кофе, они незаменимы при приготовлении соусов, супов-пюре, аппетитных кремов, коктейлей, домашнего мороженого. В России производят сливки разной степени жирности - 10-, 20- и 35-процентные. Выпускают и сухие сливки для кофе, но по вкусу и питательности они, конечно, не могут сравниться с настоящими. Сметана

За границу сметана «проникла» только после второй мировой войны, причем в некоторых странах сметану до сих пор называют «русскими сливками». Наши предки делали ее просто: снимали {«сметали» - отсюда и название) с молока всплывшие во время брожения сливки. Сейчас сметану по государственному стандарту готовят из сливок 32% жирности; в зависимости от технологии получается продукт различной консистенции — от 10 до 40 процентов жира. Творог, домашний сыр

Слово творог - славянское: в Европе и Америке похожий на него продукт называют «cottage cheese» {«деревенский сыр»). Даже в нашей стране до XVIII века творог называли просто сыром, ведь до петровских времен на Руси не знали сыра в современном понимании. Молоко скисало само, благодаря содержащимся в воздухе бактериям, либо в него добавляли закваску (простоквашу, после чего немного подогревали в печи, и оно распадалось на белые сгустки творога {«сыра») и сыворотку. В России изобрели даже рецепт «сухого сыра»: готовый творог высушивали в печи, прессовали, плотно укладывали в глиняные горшки и заливали сверху топленым маслом (в погребе такой продуктмог храниться месяцами). Кстати, в русском языке слово «сыр» до сих пор употребляется в прежнем значении: подсоленный нежирный творог в России именуют «домашни.м сыром»