

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Уктурского сельского поселения Комсомольского муниципального района Хабаровского края

НАШИ ИССЛЕДОВАНИЯ
«Чудеса с молоком»
в «STEM» – лаборатории
«Я – исследователь»

Выполнила: Сазонова Г.А.
руководитель детского центра
научных открытий «Я –
исследователь»



2023





Орех Маша 6 лет



Сорокин Олег 6 лет



Голубенко Люба
6 лет



Аверьянова
Аделина 6 лет

УЧАСТНИКИ: воспитанники
подготовительной к школе группы «Капельки»

Руководитель детского центра научных открытий «Я -
исследователь» - Сазонова Г.А.



**ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ
ИССЛЕДОВАНИЯ**
Художественное творчество

Рисование: «Кто дает нам молоко»



Рисование «Молочные продукты»



Выставка упаковок и поделок из коробок молочной продукции



«Занимательная химия»



Детский центр
научных открытий
STEM лаборатория «Я
– исследователь»

**«Чудеса с
МОЛОКОМ»**
Детское
экспериментирование



Исследовательская работа «Чудеса с молоком» по теме «Это загадочное молоко»

ЦЕЛЬ: через экспериментально-исследовательскую деятельность обогатить знания детей о молоке, как о ценном и полезном продукте для роста детского организма



ЧУДО 1. «Что полезнее кола или молоко?»

Задание: смешать колу с молоком.

Вывод: молоко потемнело, стало коричневым, началась реакция, молоко свернулось, появился осадок в виде хлопьев. Кока-кола вступила в окислительную реакцию с молоком



В продажу иногда поступает некачественное молоко, ведь недобросовестные производители добавляют в него крахмал. И мы решили проверить качество молока купленного нами в магазине. Из умных книг мы узнали, что если капнуть йод в молоко с примесью, образуется соединение ярко-синего цвета, а чистое качественное молоко – желтеет.

ЧУДО 2. «Проверка молока йодом»

Задание: добавить в молоко йод, понаблюдать, что случилось с молоком.

Вывод: Через экспериментально-исследовательскую деятельность мы увидели, что наше молоко пожелтело, а значит является качественным, в нем нет крахмала, это полезное молоко.



Чудо 3. «Кипящее молоко»

У нас нет ни плиты, нет огня, кастрюли, чтобы кипятить молоко. Но у нас есть научная лаборатория чудес. В молоко добавим соду, что происходит? А теперь добавим лимонную кислоту, понаблюдаем, что происходит с молоком?

Вывод: в молоке происходит реакция соды и лимонной кислоты, оно пенится, поднимается вверх «шапкой», выделяет пузырьки, кипит.



Чудо 4 «Цветной взрыв в молоке»





Вывод: моющее средство вступает в реакцию с молекулами жира в молоке и приводит их в движение. Именно поэтому для этого опыта не подходит обезжиренное молоко.



ЧУДО 5 «Получение йогурта»

Материал: стакан кефира, варенье (любое).

Постановка исследовательской задачи: нам стало очень интересно, а что мы получим, если в кефир добавим варенье?

Прогнозирование результата и выполнение эксперимента.

В стакан с кефиром добавим варенье и хорошо размешаем. Попробуем на вкус, что получилось?





Вывод:
При добавлении варенья в кефир мы получили очень вкусный пищевой йогурт.



Посещение родителей и детей отдела молочных продуктов, знакомство с ассортиментом.



ЧТО МЫ УЗНАЛИ?

- 1) Из молока делают молочные продукты: творог, сметану, кефир, ряженку, сыр, сливочное масло и многое другое.
- 2) Из молока готовят разные вкусные блюда.
- 3) Если не употреблять молоко в пищу у человека будет слабое здоровье.
- 4) Молоко полезно как детям, так и взрослым.
- 5) Молоко бывает козье, коровье, кобылье, верблюжье, оленье, овечье.
- 6) Молочное сырье бывает цельное, нормализованное, обезжиренное и сухое.
- 7) В уходе за коровами, кормлении животных большую помощь человеку оказывает механизированная техника.
- 8) Молочные продукты изготавливают на молокозаводах.



**Спасибо
за внимание!**

