**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**Промышленновский детский сад № 1 «Рябинка»**

**Самая вкусная молочная продукция**

Методическая разработка



Составитель: Шипулина Юлия Николаевна

инструктор по физической культуре

Промышленновский муниципальный район

2019

****

**«Деревенский молочный завод»**

**Тема:** Самая вкусная молочная продукция.

**Задачи:**

**Образовательные;**

* Познакомить детей с предприятием «Деревенский молочный завод», профессиями людей, работающих на молочном заводе, их трудовыми действиями.
* Обогатить представление детей о пользе молока и молочных продуктов.

**Развивающие:**

* Формировать желание познавать новое.
* Помочь детям узнать, как молоко попадает на наш стол, вызвать желание употреблять в пищу полезные молочные продукты.
* Развить свободное общение детей со взрослыми и сверстниками в процессе обсуждения.

**Воспитательные:**

* Формировать у дошкольников осознанное отношение к здоровому питанию.
* Прививать любовь и ответственное отношение к домашним животным, желание о них заботиться.

**Предварительная работа:**

**1.**Беседа с детьми на тему: «Какие продукты полезны для детей?»

**2.**Чтение произведения Э. Н. Успенского «Трое из Простоквашино».

**Информация о молочном заводе**

**Деревенский молочный завод** начал свою деятельность в 2002 году. Это было небольшое предприятие, которое выпускало натуральное сливочное масло в трубочке. Оценив востребованность продукта, предприятие начало расширять ассортимент, для этого было выкуплено и реконструировано молочное предприятие в пгт. Промышленная, которое в силу своего географического положения находится в экологически чистом районе Кемеровской области.

Предприятием был налажен выпуск большой линейки молочной продукции высокого качества: молоко, кефир, ряженка, сметана, творог, масло сливочное, йогурты и много  другое, используя традиционные технологии, исключительно натуральное сырье и строгий контроль качества на всех стадиях производства продукции.

Следующим этапом в развитии предприятия было производство собственного сырья. Для этого была построена одна собственная ферма, с современным оборудованием дойки и одна ферма была выкуплена. Обе находятся на небольшом расстоянии от молочного завода, что позволяет сократить до минимума временной отрезок от дойки до фасовки.

Сегодня Деревенский молочный завод – это группа предприятий. Холдинг является одним из ведущих сельскохозяйственных предприятий Кемеровской области. Его продукция реализуется в 14 фирменных магазинах, супермаркетах и других точках розничной торговли.

Поставки продукции налажены по трем областям Сибири – Кемеровская, Новосибирская и Томская области. Высокое качество молочных продуктов от Деревенского молочного завода неоднократно отмечалось на различных смотрах, дегустациях, выставках.

**Продукция деревенского молочного завода**

**Молоко** – это древнейший напиток, известный человечеству. В нем содержится множество питательных веществ, необходимых для нормального развития организма. Молоко является традиционным продуктом питания и служит основой для приготовления множества блюд и напитков.

  

**Кисломолочные продукты** – легко усваиваются, оказывают тонизирующее действие, обладают антибактериальными свойствами.

**Кефир** – очень полезный кисломолочный продукт. Производство кефира основано на кефирной закваске, приготовленной на кефирных грибках, которые выращивают на самόм молочном заводе специальные сотрудники.



**Ряженка** – этот старинный русский кисломолочный напиток обладает неповторимым вкусом и очень полезен. Отличается необыкновенным привкусом и запахом топленого молока. В качестве закваски для ряженки используются культуры молочнокислых бактерий.

** Творог** – один из самых древних кисломолочных продуктов. Получают его путем сквашивания натурального молока молочнокислыми бактериями и последующего отделения сыворотки. В продукт консерванты не добавляют. Ценность творога заключается в содержании в нѐм полного набора необходимых для организма веществ.



**Сметана** – традиционный молочный продукт русской кухни. Вырабатывается из сливок высшего качества. Сметана служит прекрасным дополнением к любимым блюдам или основой для приготовления изысканных соусов.





**Масло сливочное** – традиционно русский продукт питания. Вырабатывается из свежих натуральных сливок без добавления растительных жиров. Имеет нежный, чистый, сливочный вкус.





**Йогурт** является одним из самых любимых и популярных кисломолочных продуктов, оказывающих благотворное воздействие на организм.

**Плавленый сыр** — молочный продукт, изготавливают путем измельчения, смешивания, плавления натуральных сыров и добавления различных ингредиентов.



**Сыворотка - э**то мутноватая жидкость с выраженным кислым запахом, которая образуется при производстве сыров, творога.

**Путь молока от коровы до потребителя**

Сырьѐ для получения молочных продуктов: цельное молоко из фермерских хозяйств. Зачем молоку обработка? Молоко, прежде чем поступить к нам в виде готового продукта, проходит несколько стадий обработки. Молоко – это живой продукт, который нуждается в обработке: молоко стерилизуют – нагревают до определѐнной температуры для очистки от микробов и сохранения своих полезных свойств.



**Молочная продукция вырабатывается на специальном оборудовании:**



Основные технологические операции: приемка и подготовка сырья;·очистка;·пастеризация;·охлаждение, заквашивание культурой; перемешивание, охлаждение, созревание,·внесение наполнителей; розлив, упаковывание, маркировка. При производстве молока и молочной продукции необходимо строго соблюдать санитарные условия, поэтому работников молочной промышленности должны отличать личная аккуратность, чистоплотность. Специалисты в цехе работают строго в форменной одежде – халат, головной убор и резиновые сапоги.



**Виртуальная экскурсия на предприятие «Деревенский молочный завод»**



**Проходная ДМЗ Территория ДМЗ**

**Вход в производственный комплекс Автоцистерны для доставки**

**молока**



ы

**Ёмкости для производства молока и сливок**

****

**Забор молока из цистерны Анализ молока в лаборатории**

**на анализ**



** Охладители молока**

**Линия молочная**

****

**Упаковка продукции в ПЭТ-бутылки**



**Поставка продукции**

**Специалисты молочного комбината**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Профессия** | **Трудовые действия** | **Орудия труда и инструменты** | **Результаты труда** | **Личностные и профессиональные качества** |
| Директор предприятия | Организует всю работу предприятия и несет полную ответственность за его состояние и деятельность: заключает договоры, издает приказы по предприятию, принимает и увольняет работников, применяет к ним меры поощрения и налагает взыскания, несет ответственность за состояние техники безопасности, охраны труда и производственной санитарии. | Компьютер, документация, схемы, расчѐты. | Слаженная работа всего предприятия. | Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность добросовестность, решительность, внимательность, умение общаться. |
| Главный инженер | Руководит службами ремонтного обслуживания и контроля качества сырья и готовой продукции, организует работу по развитию изобретательства, автоматизации производства, по внедрению новой техники и совершенных схем процесса. | Техническая документация, схемы, расчѐты, компьютер. | Изготовление качественной продукции, новые формы по производству | Знание организации промышленного производства, технологического процесса, знание техники безопасности, ответственность, добросовестность, решительность, внимательность, любовь к своей профессии. |
| Главный механик. | Осуществляет контроль за технически правильной и бесперебойной эксплуатацией оборудования и несет ответственность за своевременный и качественный ремонт оборудования. Обязан осматривать оборудование, определять сроки его ремонта. |  |  |  |
| Технолог | Главный человек на молочном  производстве. Организация разработки и внедрения технологических процессов и режимов производства выпускаемой предприятием продукции. Руководство работой по освоению новой техники, новых технологических процессов. | Станки, техническая документация, компьютер, схемы, расчѐты. | Новая продукция, новые технологии производства. | Профессиональные знания, знания по технике безопасности,  ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии. |
| Аппаратчик | Стоит за аппаратом на линиях производства молочных продуктов. | Аппарат для переработки молока, для охлаждения молока, для фасовки готовой продукции | Выход качественной молочной продукции. | Внимание, ответственность, знание технологического процесса, знание техники безопасности. |
| Микробиолог | Подбирает необходимые виды молочных бактерий. | Пробирки, колбы, сосуды, документация. | Закваска для приготовления кисломолочной продукции. | Профессиональные знания, знания по технике безопасности, ответственность, добросовестность, любовь к своей профессии. |
| Наладчик оборудования | Наладка оборудования, регулировка, ремонт, фасовка продукции на оборудовании. | Станки, инструменты, техническая документация. | Исправность оборудования, бесперебойная работа оборудования, обеспечивает выход расфасованной продукции. | Профессиональные знания, знания по технике безопасности, исполнительность, ответственность;  обучаемость. |
| Работники бухгалтерии | Осуществляет контроль за состоянием и распределением основных денежных средств, готовят отчѐтную документацию. | Компьютер, отчѐтная документация, таблицы, расчѐты. | Распределение де нежных средств (на развитие предприятия, на приобретение сырья, выплату налогов, расчѐт зарплаты работникам предприятия. | Профессиональные знания, знания по технике безопасности, внимательность, исполнительность; ответственность. |
| Работник отдела сбыта готовой продукции | Осуществляет организацию сбыта готовой продукции предприятия. | Компьютер, отчѐтная документация, таблицы, расчѐты | Сбыт продукции. |  |
| Грузчик | Погрузка, выгрузка грузов. | Стеллажи, тележка, спецодежда. | Способствует обеспечению бесперебойной организации производства: погрузка, выгрузка грузов. | Знание техники безопасности, исполнительность, ответственность, сила, ловкость. |

**Развлечение для детей старшего дошкольного возраста**

**«Ярмарка в деревне Простоквашино»**

**Цель:** развивать интерес к здоровому образу жизни через ознакомление детей с пользой молочных продуктов.

**Задачи:**

• *Здоровье* – формировать первичные представления о здоровом образе жизни через основы правильного питания и через культуру потребления молочных продуктов; расширять кругозор детей о разнообразии продуктов из молока.

• *Физическая культура* – развивать физические качества для музыкально-ритмической деятельности в детском саду; обогащать опыт двигательной активности дошкольников.

• *Музыка* – развивать творческое воображение; приобщать детей к различным видам музыкально-танцевального искусства.

• *Коммуникация* – развивать у детей умение свободного общения в части формирования у них первичных ценностных представлений о себе, о своѐм организме, о правильном здоровом питании, о необходимости двигательной активности, физического совершенствования.

• *Социализация* – формировать у детей первичные представления соблюдения общепринятых норм в части здорового образа жизни.

**Оборудование:** образцы продукции деревенского молочного завода, столы-прилавки, костюмы детские в русском стиле, костюм коровы, шумовые музыкальные инструменты, скатерти, салфетки, выставка детских рисунков, буклеты о пользе молочных продуктов.

**Ход развлечения:**

*Звучит весѐлая русская народная песня «Ах, заинька…». Дети, одетые в русские народные костюмы, пританцовывая, заходят в зал. В руках у них атрибуты молочных продуктов (бутылки, бидоны, пластиковые упаковки и др.). Они расходятся по залу, занимая каждый своѐ, отведѐнное заранее место. В центр выходят ведущие.*

**Ведущий 1.** Расступись, честной народ, праздник в гости к нам идѐт! **Ведущий 2**. Как в нашем молочном царстве, да в сметанном государстве Царица наша Простокваша, да дочка еѐ Манная каша повелели устроить собрание – молочные соревнования.

**Ведущий 1.** Представить велено на продажу сливки, йогурты и простоквашу, творог, ряженку и сыр, сметану, масло и кефир.

**Ведущий 2.** Да не просто Вам продать, но и о пользе рассказать.

**Ведущие 1, 2**. Вы же, гости, не зевайте, молочные продукты покупайте! *Ведущие уходят, начинается «зазывание покупателей».*

**Продавец 1.** Не ходите далеко!

Покупайте молоко!

Тот, кто пьѐт молоко,

Будет бегать далеко,

Будет прыгать высоко

Тот, кто пьѐт молоко.

**Продавец 2.** Полюбуйтесь на спортсменов,

Вот какие силачи!

Молоком и ряженкой

Запивают калачи!

*Спортивная композиция-шутка «Силачи».*

*Фонограмма циркового марша «Парад-алле».*

**Ведущий 1.**

Очень важно в наше время

Быть здоровым и красивым.

В этом Вам всегда поможет

Молоко, что дарит силы!

**Ведущий 2.**

Сколько вкусных и полезных

Сделано из молока продуктов,

Лишь добавь в него немного

Соли, сахара и фруктов.

**Ведущий 1**.

И сейчас для всех, кто в зале,

Мы куплеты пропоѐм,

Молоко мы в них прославим

И расскажем всѐ о нѐм!

*Группа детей исполняет куплеты, пританцовывая и подыгрывая себе на музыкальных инструментах.*

Утром рано просыпаясь,

К холодильникам спешим.

Молоко мы добавляем

В кофе, в каши от души.

\*\*\*

Без молочных, без продуктов,

Эх, ребята, пропадѐм!

Как прожить нам без сгущѐнки

Утром вечером и днѐм!

\*\*\*

Творожками наслаждаться

Мы готовы целый день.

Бутерброды с маслом, сыром

Никогда нам есть не лень.

\*\*\*

А сметану лучше кушать

С крендельком, блиночками,

В борщ сметану мы положим,

Поедим с грибочками!

\*\*\*

Где же силы наберѐте,

Коль не пьѐте молоко?

В спорте, в подготовке к школе

Без него нам нелегко.

\*\*\*

Можно бесконечно долго

Прославлять нам молоко!

Мы корове благодарны.

С нею жить нам так легко!

\*\*\*

Поклонитесь все корове

Низко-низко – до земли,

Без неѐ мы не смогли бы

Быстро крепкими расти!

*Участники праздника выстраиваются в одну шеренгу.*

*Все участники праздника (хором).*

Слава корове, еѐ молоко

Дарит нам жизнь и здоровье легко!

*Звучит весѐлая русская народная музыка в современной аранжировке. Ребѐнок, одетый в костюм коровы, начинает «заводить» хоровод, приглашая детей и взрослых на участие в танцевальной импровизации.*

*Участники угощают гостей и друг друга молочной продукцией в индивидуальной упаковке, знакомят с выставкой работ, посвящѐнных корове и молочным продуктам.*

**Конспект организованной образовательной деятельности в подготовительной к школе группе**

**Тема:** «Загадочное молоко»

**Образовательная область** «Познавательное развитие»

**Цель:** создание благоприятных условий для использования разнообразных видов деятельности, их интеграции в целях повышения эффективности в познавательно-исследовательском процессе.

**Задачи:**

**Обучающая:**

формировать представления у детей о пользе молока и молочных продуктах для организма человека;

учить детей осознанно относиться к своему питанию.

**Развивающая:**

Обучать детейпроводить элементарные и доступные опыты, строить гипотезы, искать ответы на вопросы и делать простейшие умозаключения, анализируя результат экспериментальной деятельности;

развивать познавательный интерес у детей в процессе организации элементарных исследований**,** экспериментов**,** наблюдений и опытов, желание делиться информацией, участвовать в совместной опытно-экспериментальной деятельности, желание познавать новое;

развивать разговорную речь детей, расширять словарный запас.

**Воспитательная:**

воспитывать у детей здоровый образ жизни, умение работать в коллективе, доброту, заботливое отношение друг к другу.

**Материал и оборудование:**

Пипетки, пластиковые стаканчики, пластиковые тарелки, лимонная кислота,

сода, ватные палочки, молоко, вода, гуашь, жидкое мыло, йод;

подносы; смайлики для каждого участника с веселым, грустным и хорошим настроением; мультимедийное оборудование, презентация по теме занятия,

фартуки; карточки для записи наблюдений, ручки.

**Предварительная работа:**

чтение стихов о молоке, разгадывание загадок о молочных продуктах.

**ХОД ЗАНЯТИЯ**

**Воспитатель:** Дети загадаю вам загадку, а вы ее отгадайте и узнаете, о чем сегодня на занятии мы будем говорить.

Белая водица,  
Всем нам пригодится.  
Из водицы белой,  
Все, что хочешь, делай:  
Сливки, простоквашу,  
Масло в кашу нашу,  
Творожок на пирожок,  
Кушай, кушай мой, дружок!  
**Дети:** Молоко.

**Воспитатель:** Угадали, молодцы. Сегодня на занятии мы будем говорить о молоке.

**Воспитатель:** Какие блюда из молока готовят повара для вас в садике?

**Дети:** Молочные супы, каши, соусы, твороженные запеканки, кофейный напиток, чай с молоком, ленивые вареники…

**Воспитатель:** Мамы чем любят вас побаловать? Что готовят, стряпают для вас из молока?

**Дети:** Блины, оладушки, омлет….

**Воспитатель:** Молоко подарила нам Матушка-Природа. Природой устроено так, что новорожденные дети и животные умеют и любят пить молоко.

**(Слайд 2 Ребенок пьет материнское молоко, котята пьют молоко).**

С раннего детства мамы своим детям начинают давать разные молочные продукты: творог, сливки, кефир, сметану, йогурт, сыр, масло…

**(Слайд 3 Фото с молочными продуктами).**

**Воспитатель:** Откуда берется молоко? Кто его нам дает?

**Дети:** Коровы.

**(Слайд 4 Фото с коровой).**

**Воспитатель:**

Знают взрослые и дети,

И известно всей планете,

Нет полезнее с утра –

Выпить чашку молока!

Чтобы были все здоровы,

Нам дает его корова!

**Воспитатель:** Как называют молоко коровы?

**Дети:** Коровье.

**Воспитатель:** А, еще кто дает молоко?

**Дети:** Козы…

**(Слайд 5 Фото с козой).**

**Воспитатель:** Ни для кого не секрет, что молоко нам дают еще  и козы.

**Воспитатель:** Как называют молоко козы?

**Дети:** Козье.

**Воспитатель:** На свете есть и другие животные, которые дают молоко. Может, вы знаете этих животных?

**Воспитатель:** Например, лошадь. Из лошадиного молока производят очень полезный напиток, который называется кумыс.

**(Слайд 6 Фото с лошадью).**

**Воспитатель:** Как называют молоко у лошади?

**Дети:** Лошадиное, кобылье.

**Воспитатель:** Верблюжье молоко – сладкое, полезное; жители регионов Азии его очень ценят и любят.

**(Слайд 7 Фото с верблюдом).**

**Воспитатель:** Как называют молоко у верблюда?

**Дети:** Верблюжье.

**Воспитатель:** А там, где всегда холодно, и есть проблемы с доставкой свежего коровьего молока, выручают людей олени. Северяне научились изготавливать из оленьего молока сыр, творожные продукты, масло.

**(Слайд 8 Фото с оленем).**

**Воспитатель:** Как называют молоко у оленя?

**Дети:** Оленье.

**Воспитатель:** В детском питании молоко занимает особое место. Запеканка, молочный суп, каша с маслом, вареники, оладьи, сгущёнка с блинами, изготовленными на молоке, да и любимое всеми мороженое – всё это дети кушают с удовольствием.

**(Слайд 9 Фото продукты питания на молоке).**

**Воспитатель:** Самым важным компонентом молока является белок. Если человек долго не будет употреблять белок, то это плохо отразится на его здоровье. В молоке есть витамины, минеральные и другие полезные вещества.

**(Слайд 10 Важный компонент молока – белок.).**

**Воспитатель:** Не забывайте, дети, про молоко. Ешьте каждый день молочные продукты. Самое ценное, что есть у человека – это его здоровье.

Пейте дети молоко – будете здоровы!

**(Слайд 11 Пейте дети молоко – будете здоровы!).**

**Воспитатель**: Молоко можно не только пить и готовить из него блюда, а еще проводить опыты с молоком. Скажите с помощью чего мы пишем письма?

**Дети:** Ручки, карандаша, бумаги...

**Воспитатель:** Я для вас приготовила письмо. Что у меня написано?

**(Показать альбомный лист, на котором написано молоком: « Молодцы»)**

**(Дети прочитать не могут.)** Вы его не можете прочитать, потому что я его написала молоком. А как мы знаем молоко белого цвета и поэтому на белом листе не видно что написано. Но есть маленький секрет, что сделать чтоб узнать что написано в моем письме. Хотите узнать, этот секрет?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** В лабораторию чудес я приглашаю вас. Проведем наши опыты с молоком, и если вы справитесь то я открою этот секрет.

Но сначала, что нужно для того чтоб отправиться в лабораторию?

**Дети:** Одеть фартуки. нарукавники, шапочки.

**Воспитатель:** Напомните мне пожалуйста правила поведения в лаборатории?

**Дети:** Не шуметь,не трогать со стола без разрешения материалы для опытов…..

**Дети садятся за столы.**

**ОПЫТ С ЙОДОМ.**

**Воспитатель:**  На некоторых молочных заводах молоко разбавляют водой, а для придания густоты добавляют крахмал. В этом случае молоко теряет свои полезные свойства.

Крахмал это такой порошок, он есть у вас на столах в посуде. На которой написана буква К.

**Воспитатель:** Предлагаю потрогать пальцами крахмал, определить какой он на ощупь.

**Воспитатель:** Хотите узнать, добавили ли в наше молоко крахмал?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** Для этого в наше молоко добавим йод. Что такое йод?

**Дети:** Лекарственное средство применяемое в медицине. На доске для вас подсказка: **М+Й=?**

**Воспитатель:** Очень аккуратно, нужно набрать пипеткой каплю с йодом и капнуть его в стаканчик с молоком.

**Воспитатель:** Что случилось с молоком?

**Дети:**

**Воспитатель:** При соединении йода с крахмалом молоко окрашивается в ярко-синий цвет. Раз у нас молоко не стало синего цвета, значит, какой вывод сделаем?

**Дети:** В нем нет крахмала.

**Воспитатель:** Да. Значит это молоко. Какое?

**Дети:** Полезное.

**Воспитатель:** Теперь мы знаем, что это молоко полезное. И результат нашего опыта мы запишем в карточке наблюдений значком плюс.

(Дети записывают вывод в карточку наблюдений).

**ОПЫТ «КИПЯЩЕЕ МОЛОКО»**

**Воспитатель:** Есть выражение «Молоко убежало» У молока есть ноги?

**Дети:** Нет.

**Воспитатель:** Почему так говорят? Молоко «убегает» при кипячении, оно поднимается вверх, и если вовремя не убрать с плиты, кастрюлю с молоком, то часть молока из нее просто выбежит.

**Воспитатель:** Хотите посмотреть как молоко «бегает»? У нас нет ни плиты, нет огня, кастрюли, чтобы кипятить молоко. Но, у нас ведь научная лаборатория чудес. Для нашего опыта потребуется лимонная кислота, сода и молоко.

Лимонная кислота у вас на столах в посуде. На которой написана буква Л.

Сода в посуде, где написана буква С.На доске для вас подсказка: **М+С+Л=?**

**Воспитатель:** В молоко добавим соду, что происходит? А теперь добавим лимонную кислоту. Посмотрите, что происходит с молоком?

**Дети:** Оно пенится, кипит.

**Воспитатель:** В молоке происходит реакция при соединении соды и лимонной кислоты, и молоко начинает пенится, выделять пузырьки, как бы кипеть.

**Воспитатель:** Результат этого опыта мы запишем в карточке наблюдений знаком: стрелочка вверх, и сверху кружочки, который обозначает, что молоко поднимается вверх и пенится.

**Физкультминутка. (Аудизарядка)**

«**Машина едет далеко, далеко, далеко**

**ОПЫТ « ЦВЕТНОЕ МОЛОКО»**

**Воспитатель:** Дети вы любите рисовать? На чем вы рисуете?

**Дети:** На листочках, в альбомах, на снегу, песке, на асфальте…

**Воспитатель:** Чем обычно рисуете?

**Дети:** Красками, карандашами, фломастерами, палочкой, мелками…

-**Воспитатель:** А на молоке кто-нибудь из вас рисовал?

**Дети:** Нет

**Воспитатель:** Хотите попробовать?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** На столах стоит молоко в тарелках. Надо добавить в него несколько капель зелёной, красной, синей краски.

Возьмите другую, чистую ватную палочку, окуните ее в жидкое мыло. Палочкой, смоченной в жидкости жидкого мыла, касаемся молока. Только касаемся!

А потом начинается самое интересное – волшебные краски начинают «танцевать», разбегаясь от ватной палочки. Когда палочку убираем – краски продолжают «танцевать», двигаться. Молоко начинает двигаться, а краска перемешиваться. Настоящий салют в тарелке!

**Воспитатель**: Для этого опыта для вас есть другая подсказка**: М+К+М=?**

**Воспитатель:** Мы видим, как краски двигаются. Потому что жидкое мыло соединяясь с молоком отталкивает жир и заставляет краски двигаться.

Потому что молоко состоит из разных веществ: жиры, белки, углеводы и минералы.

**Воспитатель:** Результат этого опыта мы запишем в карточке наблюдений знаком: спирали.

**Воспитатель**: А сейчас пришло время открыть секрет, что же написано в моем письме. Посмотрите, что у меня есть? Ткань и утюг. Утюг сильно нагретый, и сейчас я поглажу горячим утюгом мое письмо.

(Воспитатель проглаживает лист, на нем появляется слово «Молодцы»)

**Воспитатель**: В молоке есть вещества, которые под действием тепла разрушаются и становятся видимыми. Что же написала я вам в своем письме?

**Дети:** МОЛОДЦЫ!

**АНАЛИЗ.**

**Воспитатель**: Вам понравились опыты?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** С каким продуктом мы делали опыты?

**Дети:** С молоком.

**Воспитатель:** Какой опыт вам понравился больше всего? Что вы запомнили о свойствах молока?

**Литература**

1. Рыжова Н.А. Лаборатория в детском саду. Методическое пособие. М.,200
2. Скиба Т. "Энциклопедия для детей от 6 до 12 лет" «Владис», 2008
3. Шалыгина А. М., Калинина Л. В. Общая технология молока и молочных продуктов.- М.: Колос, 2007.
4. http://www.d-m-z.ru/