

Исследовательский проект «Чудесные превращения молока»



Автор:
Шаирова Малак,
обучающаяся 5 «А» класса
МБОУ Будёновской СОШ № 80

Руководитель :
Арипова Чинара Исрафиловна,
учитель начальных классов,
МБОУ Будёновской СОШ №80

2020 год

Родителям, учителям хочется видеть своих детей весёлыми, бодрыми, счастливыми, а главное здоровыми! Добиться этого можно, если вести здоровый образ жизни и правильно питаться. Среди огромного множества пищевых изделий, есть продукт, обладающий питательной ценностью. Речь идет о молоке. В магазинах продают огромный ассортимент молочных продуктов. Но если почитать состав этих продуктов, то большинство из них содержат различные вкусовые добавки, и многие из них вредны для наших организмов. А к тому же все они дорого стоят. Мы решили попробовать приготовить некоторые из них в домашних условиях, в которых не будет никаких вредных веществ и узнать, выгодно ли делать их самим. Всё выше сказанное определило актуальность выбранной темы исследования.



Цель исследования:

сделать из молока молочные продукты своими руками.

Задачи:

узнать историю происхождения молока;

выяснить из чего состоит молоко;

провести опыты по превращению молока в молочные продукты в домашних условиях;

узнать, выгодно ли делать молочные продукты самим или проще и дешевле их приобрести в магазине.



Гипотеза: если мы изготовим молочные продукты дома сами, то убедимся, что они будут дешевле, чем в магазине.

Объект исследования: молочные продукты

Предмет исследования: молоко

Методы исследования:

- теоретическое исследование
- экскурсия
- волшебные опыты



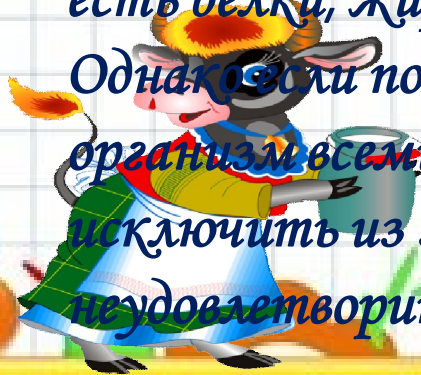
Теоретическая часть.

С давних времен люди употребляют в пищу молоко. Молоко - загадочный продукт, оно может стать совершенно другим молочным продуктом. Я решила взять эту интересную тему для своей исследовательской работы.

«Пейте, дети, молоко - будете здоровы!» - это утверждение знают и взрослые, и дети. А так ли на самом деле? Мне стало интересно узнать как можно больше о молоке, почему испокон веков люди ценили его?

Оказывается, 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.



Практическая часть С чего всё начиналось?

Экскурсия в Молзавод «Сальское молоко»



Чудесные превращения начинаются



Чудесные превращения начинаются



Производим подсчёты

<i>В магазине</i>	<i>Цена</i>
<i>Масло сливочное – 180 г</i>	<i>120 рублей</i>
<i>Творог – 1 кг</i>	<i>200 рублей</i>
<i>Итого</i>	<i>320 рублей</i>
<i>У нас</i>	
<i>Масло сливочное – 180 г</i>	<i>200 рублей</i>
<i>Творог – 800 г</i>	

Готовим сыр «Брынза»



Готовим сыр «Чечиль»



Анкетирование



Заключение

В результате выполненной работы могу сделать вывод, что выдвинутая, мною в начале исследования гипотеза подтвердилась, цель работы достигнута, задачи реализованы.

Продланное исследование открыло для меня много нового.

Я узнала, что правильное питание и использование экологически чистых продуктов - важное требование современного общества.

Здоровое питание дает возможность продлить жизнь.

Я убедилась, что полезней и выгодней делать молочные продукты самим, чем приобрести их в магазине.



Перспективы дальнейшего исследования проблемы я вижу в более подробном изучении рецептов приготовления молочных продуктов.

На мой взгляд, данная работа имеет большое практическое значение: материалы исследования могут быть использованы во внеурочной деятельности, на уроках биологии, на классных часах по здоровому питанию.



Спасибо

за

внимание!

