

Коваленко Ольга Васильевна,

воспитатель,

ГБОУ Школа №1467(дошкольное отделение №1),

г. Москва, Россия

«ЧУДЕСА В ЛАБОРАТОРИИ».
КОНСПЕКТ ПОЗНАВАТЕЛЬНО-ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Конспект познавательно-исследовательской деятельности составлен для детей старшего дошкольного возраста. Цель – удовлетворение потребностей детей в познании, самостоятельности, радости; создание благоприятных условий для использования разнообразных видов деятельности, их интеграции в целях повышения эффективности в познавательно-исследовательском процессе. Дети отправляются в «Лабораторию чудес», выполняют опыты с молоком. Поставленные задачи и методические приёмы способствуют развитию речи, расширяется словарный запас, дети делают простейшие умозаключения.

Возрастная категория детей: старшая группа

Форма непосредственно образовательной деятельности: игра в лабораторию.

Направление: «Познавательно – исследовательская деятельность»

Интеграция образовательных областей: «Коммуникация», «Социализация», «Окружающий мир», «Чтение художественной литературы».

Цель: создание благоприятных условий для использования разнообразных видов деятельности, их интеграции в целях повышения эффективности в познавательно-исследовательском процессе. В процессе детского экспериментирования удовлетворить потребность детей в познании, самостоятельности, радости.

Задачи:

- **Обучающая:** формировать представления у детей о пользе молока и молочных продуктах для организма человека; учить детей осознанно относиться к своему питанию.

- **Развивающие:**

- ✓ обучать детей проводить 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.

Виды деятельности: познавательная, исследовательская.

Формы организации: групповая, индивидуальная.

Формы реализации детских видов деятельности: детское экспериментирование

Оборудование:

- пипетки; пластиковые стаканчики, пробирки, пластмассовые чашки Петри,

- лимонный сок, молоко, вода, гуашь, жидкое мыло, йод; набор муляжей молочных продуктов, пластмассовые палочки;

- подносы; мультимедийное оборудование, презентация по теме занятия;

- фартуки; кулинарные книги с рецептами блюд, книги о здоровой пище.

Предварительная работа:

- Проведение опыта с молоком (в молоко добавили сметану и поставили в теплое место).

- Чтение книг: Э. Успенский «Трое из Простоквашино», Д.Н. Мамин-Сибиряк «Гуси-лебеди», «Притча о Молочке, овсяной Кашке и сером котике»

Мурке», В. Орлов «Цветное молоко»; разгадывание загадок о молочных продуктах.

ХОД ЗАНЯТИЯ

Вводная часть

Воспитатель: Ребята, я вам загадаю загадку, и, может, кто-нибудь догадается, о чем мы сейчас будем говорить:

Белая водица,
Всем нам пригодится.
Из водицы белой
Всё, что хочешь, делай:
Сливки, простоквашу,
Масло в кашу нашу,
Творожок на пирожок...
Кушай, Ванюшка, дружок!

Ответ: Молоко.

На мольберте вывешивается картинка стакана с молоком.

Воспитатель:

А хотите попробовать молоко? (*дети пьют молоко*)

- Какое на вкус молоко? (*ответы детей*)

- Какого цвета молоко? (*ответы детей*)

Основная часть

Рассказ и беседа воспитателя о молоке. Показ презентации.

Слайд 1. На экране – молоко.

Воспитатель: Откуда берется молоко? (*ответы детей*)

Воспитатель: А вы знаете, что молоко могут давать и другие животные?
(*ответы детей*)

Слайд 2. На экране корова и коза.

Воспитатель: Как называют молоко коровы? (*Коровье*) Козы? (*Козье*)

Слайд 3. На экране лошади.

Воспитатель: Кумыс можно назвать родственником кефира. Так называют кисломолочный продукт, полученный в результате сбраживания преимущественно кобыльего молока. Этот продукт популярен у народов Азии и Монголии. Лошади дают молока в 10 раз меньше, чем коровы.

Слайд 4. На экране доят верблюда.

Воспитатель: Как называется молоко верблюда? *(ответы детей)*

Верблюжье молоко – сладкое и полезное. В Индии готовят из него мороженое.

Слайд 5. На экране – северные олени.

Воспитатель: А там, где всегда холодно и есть проблемы с доставкой свежего коровьего молока, выручают людей олени. Как называется молоко, которое дает олениха?

Слайд 6. На экране – корова и кувшин молока.

Воспитатель: В основном люди используют коровье молоко. Почему? *(ответы детей)*

Слайд 7. На экране – молочные продукты и блюда из молока и молочных продуктов.

Воспитатель: Из молока можно получить разные продукты, приготовить много различных блюд.

Ребята, а вы хотите побывать в научной лаборатории, где мы узнаем о полезных свойствах молока?

Я загадаю загадки, а вы постарайтесь отгадать.

Любят очень дети

Холодок в пакете.

Холодок, холодок,

Дай лизнуть тебя разок! *(Мороженое).*

Догадайтесь, кто такая,

Белоснежная, густая?

Сливки взбили утром рано,

Чтоб была у нас ...*(Сметана).*

Что за белые крупинки?
Не зерно и не снежинки.
Скисло молоко – и в срок,
Получили мы ...(Творог).
Пищевой продукт молочный
Не творог и не кефир.
Спрятался под коркой прочной
Ноздреватый вкусный... (Сыр).

(Дети находят картинку с отгадкой на подносе и прикрепляют её на мольберт)

Воспитатель: Какие вы молодцы! Быстро справились с заданием! Все ответы нашли верно!

Воспитатель: О каких молочных продуктах мы еще не сказали? *(ответы детей)*

Какие блюда из молока готовят для вас повара в садике? *((Молочные супы, каши, соусы, творожные запеканки, кофейный напиток, чай с молоком ...))*

Мамы чем любят вас побаловать? Что готовят, стряпают для вас из молочных продуктов? *(Блины, оладушки, вареники, пончики ...)*

А если ни вы, ни мама, ни даже бабушка не знаете, как приготовить то или иное блюдо, то как и где можно узнать? *(в книгах о здоровой пище, кулинарных книгах, в интернете, спросить у знакомых, посмотреть телепередачу ...)*

Выставка кулинарных книг и рецептов.

Вот посмотрите на нашу **выставку книг**, где можно найти разные рецепты и узнать, какие блюда и как можно приготовить из молока.

Физкультминутка. Под музыку «33 коровы» дети выполняют ритмические движения.

Опыты. Эксперименты, Исследования.

Воспитатель: Молодцы, ребята, вы много знаете о молоке. Приглашаю всех в чудесную лабораторию. В ней мы знания добудем, с молоком дружны мы будем!

Хочу представить помощника, который вместе с нами будет проводить эксперименты (*дети надевают фартуки, проходят за столы*).

Чудеса с молоком.

Чудо 1. «Молоко имеет цвет».

В одной пробирке – вода, в другой – молоко.

Опустим палочки в пробирки.

Мы можем увидеть палочку? (*в молоке палочка не видна*).

ВЫВОД: Молоко непрозрачное, вода прозрачная. Молоко белого цвета, в нем много белка казеина.

Чудо 2. Опыт с йодом.

Некоторые недобросовестные производители разбавляют молоко водой, а для придания густоты добавляют крахмал. В этом случае молоко теряет свои полезные свойства.

Есть лаборатории, в которых можно определить качество молока, в том числе и наличие в нём крахмала. Для этого в наше молоко добавим йод.

Проверим качество молока, добавим йод. Если молоко хорошее, йод не меняет свой цвет.

Давайте немного испортим наше молоко и добавим крахмал.

Что случилось с молоком? (*ответы детей*)

Это молоко какое? (*полезное*)

ВЫВОД: с помощью йода мы можем проверить качество молока. При соединении йода с крахмалом образуется соединение ярко-синего цвета.

Чудо 3. Опыт «Настоящий фокус».

Как происходит заквашивание молока.

Накануне с детьми провели опыт с молоком. В тёплое молоко добавили ложку сметаны, перемешали. На следующий день молоко загустело и стало кефиром.

ВЫВОД: Для того чтобы цельное молоко превратить в полезный кисломолочный продукт, достаточно внести туда заквасочную культуру молочнокислых бактерий (*например, сметану, кефирные грибки*).

Чудо 4. «Свертывание молока»

Воспитатель: В чашку Петри с молоком нальём из пробирки лимонный сок.

Лексическое упражнение «Что из чего?»

Сок из яблок как называется? (*яблочный сок*), сок из груши (*грушевый сок*), сок из лимона (*лимонный сок*), сок из винограда (*виноградный сок*) ...

Что произошло с молоком? Почему молоко свернулось? (*ответы детей*)

Эта кислота вызывает свёртывание белка в молоке.

ВЫВОД: Фрукты и ягоды содержат в себе кислоту, и эта кислота вызывает свертывание белка в молоке.

Чудо 5. Опыт «Цветное молоко»

Ребята, вы любите рисовать? На чем вы рисуете? (*На листочках, в альбомах, на снегу, песке, на асфальте...*)

Чем обычно рисуете? (*Красками, карандашами, фломастерами, палочкой, мелками...*)

А на молоке кто-нибудь из вас рисовал? (*Нет*)

Хотите попробовать?

На столах стоит молоко в тарелках. Добавить в него несколько капель в центр тарелки, зелёной, красной, синей краски (*пипеткой*).

Возьмите баночку с капилляром и капните моющего средства в центр нашей тарелки.

А далее начинается самое интересное – волшебные краски начинают «танцевать»!

Воспитатель: Почему разбежалась краска? (*ответы детей*)

Мы видим «взрыв» красок. От моющего средства молоко начинает двигаться, а краска перемешиваться. Настоящий салют в тарелке!

ВЫВОД: Жидкое мыло заставляет краски двигаться, оно отталкивает жир, содержащийся в молоке. Моющее средство растворяет жир и приводит его в движение. Жир боится жидкого мыла.

Рефлексия.

Воспитатель: На этом наши эксперименты закончились, мы с вами покидаем лабораторию (*дети снимают фартуки и выходят из-за столов и становятся в круг*).

О каком продукте говорили? (*ответы детей*)

Давайте вспомним, что мы делали в чудесной лаборатории.

О каком продукте говорили? (*ответы детей*)

Как можно определить качество молока? (*ответы детей*)

Как можно определить, есть ли жир в молоке? (*ответы детей*)

Как сделать из молока кефир? (*ответы детей*)

Если в молоко положить предмет, можно его увидеть? Почему? (*ответы детей*)

От чего молоко может свернуться? (*ответы детей*)

Пейте, дети, молоко – будете здоровы!

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Детская энциклопедия. Млекопитающие. – М.: ЗАО «Росмэн-Пресс», 2011.
2. Дыбина О.В., Рахманова Н.П., Щетина В.В. Неизведанное рядом. – М., 2004.
3. Зайцев Г. Уроки Мойдодыра // Под ред. д-ра мед. наук В.В. Колбанова. – СПб.: Акцидент, 1994.
4. Иванова А.И. Детское экспериментирование как метод обучения // Управление ДОУ. – 2004. – №4.
5. Куликовская И.Э., Совгир Н.Н. Детское экспериментирование. Старший дошкольный возраст. – М.: Педагогическое общество России, 2003.
6. Лаврова С.А. Загадки и тайны обычных вещей. – М.: Изд. «Белый город», 2006.
7. Организация экспериментальной деятельности дошкольника / Под ред. Л.Н. Прохоровой М., 2004.
8. Париукова И.Л. Проведение исследовательских занятий в детском саду. Принципы построения, советы, рекомендации / сост. Н.В. Нищева. – СПб.: Детство-пресс, 2006.