

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №25 компенсирующего вида».

**ООД «Лаборатория чудес».**

Воспитатель:  
Едемская Лариса Владимировна  
высшая квалификационная категория

г. Мончегорск  
2019 г.

**Цель:** формирование познавательной активности детей старшего дошкольного возраста в процессе опытно - экспериментальной деятельности

**Задачи:**

Образовательная:

способствовать накоплению у дошкольников представлений о свойствах молока путем проведения экспериментальной деятельности

Развивающая:

развивать умение выдвигать гипотезы, делать выводы, устанавливать причинно - следственные связи;

активизировать словарь детей, развивать умение отвечать на вопросы, аргументировать свой ответ

Воспитательная:

- воспитывать аккуратность, внимательность, умение действовать самостоятельно и в группах

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

**Виды деятельности:** познавательно - исследовательская.

**Формы организации:** групповая, индивидуальная

**Формы реализации детских видов деятельности:** детское экспериментирование

**Оборудование:**

Дети заходят в зал, здороваются.

Здравствуйте дорогие друзья, я приветствую вас в моей научной лаборатории чудес. Вы знаете, что такое лаборатория? (Дети отвечают)

- Лаборатория - это специальное место, где проводят опыты и эксперименты.

Что такое эксперимент? (ответы детей)

- Эксперимент - это опыт, которые проводят ученые, чтобы убедиться в правильности своих предположений. А, вы любите экспериментировать? (Дети отвечают).

Знаю, что у вас в группе есть мини лаборатория, где вы изучаете различные свойства предметов и явления. А вы хотите узнать свойства одного очень полезного продукта. А что это за продукт, вы узнаете отгадав мой ребус.

РЕБУС № 2

1 2 3 4 6 5  
М О Л О ~~Т~~ О К

Напиши ответ или приклей наклейку \_\_\_\_\_

Послушайте, что вам расскажет о чудесных свойствах молока мой знакомый профессор.

**Мультфильм «Фиксики о молочных продуктах».**

Воспитатель:

- Молоко - важный продукт питания для детей и взрослых. В нем содержится много полезных веществ. Ребята, а как мы можем выяснить различные свойства

молока? (можем попробовать его, понаблюдать в течение нескольких дней и посмотреть, что будет, провести опыт, эксперимент) Конечно, мы можем провести эксперимент.

Для этого нам необходимо пройти в отдел «Молочная лаборатория».

Как вы думаете, какие правила надо соблюдать, работая в лаборатории?

1. Соблюдать тишину, не мешать работать другим.
2. Бережно обращаться с оборудованием.
3. Рабочее место держать в чистоте. Поработал - убери на место.
4. В конце опытов делать выводы.

Надеюсь, вы будете соблюдать эти правила.

***Проходите за столы, присаживайтесь.***

**Чудо №1. ОПЫТ С ЙОДОМ.** В молоке есть витамины, минеральные и другие полезные вещества. Но на некоторых заводах молоко разбавляют водой, а для придания густоты добавляют крахмал. В этом случае молоко теряет свои полезные свойства.

- Хотите узнать, добавили ли в наше молоко крахмал? (ДА) Для этого в наше молоко надо добавить йод. Возьмите стакан с молоком и добавьте несколько капель йода.

- Что произошло? Молоко изменило свой цвет? Какой вывод мы можем сделать из этого? (молоко при добавлении не изменило свой цвет, значит, в нем нет крахмала, и оно не потеряло свои полезные свойства).

- Что же произойдет, если мы добавим в молоко крахмал? (предположения детей)

Хотите проверить? Я предлагаю вам договориться между собой и выбрать, кто из вас будет проводить опыт, а кто зарисовывать результат эксперимента в листе наблюдений.

- Возьмите другой стакан с молоком, всыпьте в него 2 ложки крахмала, размешайте и добавьте несколько капель йода.

- Что произошло? Молоко изменило свой цвет? Какой вывод мы можем сделать из этого? (молоко разбавленное крахмалом при добавлении йода изменило свой цвет, значит, оно потеряло свои полезные свойства).

Воспитатель: Молоко подарила нам Матушка-Природа.

- Ни для кого не секрет, что молоко нам дают коровы и козы. Как называют молоко коровы? ( Молоко коровы называют коровье). Как называют молоко козы? ( Молоко козы называют козье)

- На свете есть и другие животные, которые дают молоко.

- Например, лошадь. Из лошадиного молока производят очень полезный напиток, который называется кумыс.

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

- 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. А вам интересно узнать какой продукт еще получается из молока? Тогда предлагаю провести следующий эксперимент.

**Чудо № 2.** «Как быстро приготовить из молока простоквашу» (Дети капают по несколько капель лимонного сока пипеткой в стаканчики с молоком, наблюдают процесс свёртывания молока).

У вас на столах лежат схемы с этапами выполнения эксперимента. Данил, прочитай последовательность выполнения эксперимента. Приступайте к выполнению.

Воспитатель: - Что вы видите?

-Что произошло с молоком? Осталось ли оно прежним?» - Почему?

(молоко свернулось от сока лимона, потому что лимон кислый)

- Какой кисломолочный продукт мы получили? (простоквашу)

- А у меня творожистые хлопья.

Вывод: Если в молоко добавить сок лимона получается другой кисломолочный продукт.

Воспитатель: Да, ребята вы правы, Молоко сворачивается от лимонного сока потому, что лимонный сок это кислота, а в состав молока входит белок. Белок от кислоты меняет свою структуру. Молочные белки свернулись и получился другой кисломолочный продукт.

А сейчас ребята у нас в «Молочной лаборатории» - перерыв.

Приглашаю на разминку.

Веселее все вставайте

И за мною повторяйте.

### **Физкультминутка**

Приглашаю на разминку.

Веселее все вставайте

И за мною повторяйте.

|                                        |                                                                                                       |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Далеко, далеко                         | Правая рука вперед, затем левая                                                                       |
| Убежало молоко.                        | «Моталочка»                                                                                           |
| Только что оно стояло                  | Стоим ровно, вытянув руки по швам                                                                     |
| На плите в кастрюльке.                 | Руки сложить «ковшиком», вытянуть перед собой                                                         |
| А теперь оно сбегало,                  | «Моталочка»                                                                                           |
| На прощанье булькнув.                  | Присесть, хлопок над головой                                                                          |
| Ну куда оно, куда?<br>Это ужас и беда! | Правая рука под козырек, поворот вправо<br>Левая рука под козырек, поворот влево.<br>Повторить дважды |
| И обратно не вернуть!                  | Поворот вокруг себя                                                                                   |
| Помогите, кто-нибудь!                  | Качаем головой, обхватив ее руками                                                                    |
| Мы плитку сейчас протрём.              | Круговые движения руками                                                                              |
| А потом мы чай попьём.                 | Руки сжать в кулаки, поставить друг на друга, имитация питья                                          |
| Чайник на огне стоит.                  | «Звездочки»                                                                                           |
| В нём вода не убежит.                  | Указательным пальцем отрицательное движение                                                           |

Послушайте загадку:

- Послушайте загадку:

Не конфета, не печение –

В рот положишь - наслаждение.

Тает замороженное

Вкусное...(Мороженое)

- Вы когда -нибудь делали мороженное? Хотите этому научиться?

**Чудо № 3** «Вкусное превращение».

- Перед вами схема посмотрите внимательно, и назовите продукты, необходимые для приготовления мороженого (ответы детей).

Сейчас я хочу вам показать процесс приготовления мороженного, вы поможете мне в этом?

- Чтобы приготовить мороженое необходимо взять пустой стакан, налить в него 4 ложки молока (Максим помоги мне), Василиса добавь 1 ложку сахара и Вика добавь 2 ложки сметаны, Данил, а ты перемешай.

Я попрошу своего помощника отнести все в морозильную камеру. А мы с вами чуть позже посмотрим, что же у нас получилось.

Мы с вами знаем, что в молоке много полезных веществ, которые нужны нашему организму.

Чем полезен белок в молоке? (Белок в молоке укрепляет мышцы).

А минеральные соли? (минеральные соли в молоке укрепляют волосы и кости). Вы правы, а вот за питательность молока отвечают **жиры**, находящиеся в нем.

Хотите посмотреть красивый опыт, который получается благодаря наличию в молоке жира.

**Чудо № 4.** «Молочное волшебство»

Подойдите к столу, у вас в тарелках налито молоко (жирное молоко), добавьте в него несколько капель любой краски (пипеткой, кисточкой или ватной палочкой).

- Возьмите сухую ватную палочку и коснитесь ей молока.

- Что вы наблюдаете? (ответы детей)

- А теперь, возьмите другую ватную палочку, окуните ее в жидкое мыло, и коснитесь молока.

- Что происходит? (ответы детей)

- Краски, начинают «танцевать», разбегаясь от ватной палочки.

- Как вы думаете, почему это произошло? (мы добавили жидкое мыло) А что делает жидкое мыло с жиром? (уничтожает его)

Вывод: Краски начинают двигаться, так как жидкое мыло растворяет жир, который находится в молоке.

Ребята интересно, а наше мороженное получилось? Думаю пора посмотреть. Вот и наше мороженное. Какой же вывод можно сделать? Что происходит с молоком, если в него добавить сахар, сметану и поместить в холодильник? (молоко замерзает) Почему? (молоко замерзает, потому что в нем есть вода)

Вывод воспитателя: в молоке содержится жир, при низкой температуре молоко имеет свойство замерзать, потому что при охлаждении молока жир

переходит из жидкого состояния в твердое, в результате чего повышается его плотность.

Я, хочу ещё вам рассказать об одном чудесном свойстве молока. В давние времена, когда, не было карандашей, фломастеров и ручек. Люди, свои секреты, тайные послания писали невидимыми симпатическими чернилами, то есть молоком. При определенных условиях, они становились видимыми. И, я вам написал послание молоком, но для того чтоб прочитать мое письмо, вам надо будет дома вместе родителями провести интересный опыт используя схему на конверте. **Опыт №4.** «Секретное письмо».

### ***Рефлексия.***

- Ребята, вам понравилось работать в лаборатории?

- Что нового вы сегодня узнали?

В процессе экспериментирования с молоком, к какому выводу пришли:

1. Молоко – полезный для человека продукт питания.

2. С молоком можно экспериментировать и получать новые молочные продукты питания

- С какими трудностями столкнулись?

- Вы сегодня все молодцы, вы были внимательными, правильно с помощью схем проводили опыты, активно отвечали на вопросы, делали выводы, показали свое умение действовать самостоятельно и в парах. Мне очень понравилось с вами работать.

Если вам понравилось, и вы узнали что-то новое – поставьте на магнитную доску веселый стаканчик молока, если не понравилось – грустный.

До свидания, друзья, до новых встреч.