

Нестерова Светлана Андреевна

воспитатель

Родионова Надежда Григорьевна

воспитатель

Ермолаева Галина Борисовна

воспитатель

МБДОУ «Д/С №113»

г. Чебоксары, Чувашская Республика

**КОНСПЕКТ ООД ДЛЯ ДЕТЕЙ СРЕДНЕЙ ГРУППЫ (4–5 ЛЕТ)
ПО ТЕМЕ «ПУТЕШЕСТВИЕ В МОЛОЧНУЮ ЛАБОРАТОРИЮ»**

Аннотация: в статье представлен конспект занятия в ДОУ. В результате исследовательской работы дети получают возможность изучить состав молока, познакомиться с новыми понятиями и терминами.

Ключевые слова: ООД, средняя группа, занятие в ДОУ.

Ход ООД:

Коммуникативная игра «Собрались мы с вами в круг».

Собрались мы с вами в круг

Я твой друг и ты мой друг.

Крепко за руки возьмёмся

И друг другу улыбнемся.

Поприветствуем гостей,

Чтоб им было веселей.

Воспитатель: ребята, сегодня к нам пришли гости, давайте с ними поздороваться. (Дети здороваются с гостями.)

У меня сегодня прекрасное, солнечное настроение, что хочется превратиться в волшебника и творить чудеса! (Воспитатель накидает на плечи накидку)

– А вы хотите стать волшебниками, как я?

Дети: Хотим!

Волшебник: Я обязательно научу вас своим секретам. Но прежде отгадайте мою загадку.

Белая водица
Всем нам пригодиться.
Из водицы белой
Все, что хочешь, делай:
Сливки, простоквашу,
Масло в кашу нашу,
Творожок на пирожок.
Кушай, Ванюшка-дружок!
Что это такое?

Дети: Молоко.

Волшебник: Правильно, дети, молоко. Кто знает, что такое молоко?

Дети: Это полезный, молочный продукт. Это напиток

Волшебник: Молоко – это самый ценный продукт, необходимый для роста детского организма.

А какие еще молочные продукты вы знаете?

Дети: Сметана, творог, кефир

Волшебник: Я предлагаю вам посмотреть, что интересного и нового про молочные продукты нам расскажут Фиксики. (Смотрим мультфильм.)

Какой волшебный продукт молоко!

Ребята, молоко не только полезно, но и еще интересно своими свойствами. Предлагаю вам поиграть и разгадать тайны молока. Согласны? Для этого мы с вами посетим «Молочную лабораторию». Ребята, а вы знаете, что такое лаборатория? (ответы детей).

Молодцы! Теперь мы полны сил.

Проходите, пожалуйста, в нашу лабораторию, но не забывайте о правилах безопасности: садитесь аккуратно, не толкайтесь, чтобы ничего не разлить.

А сейчас приготовьтесь. Мы начинаем наши опыты.

Опыт №1. «Молоко имеет цвет».

Волшебник: Рассмотрим цвет молока.

Вывод: Молоко белого цвета.

Опыт №2. «Молоко имеет запах».

Волшебник: Ребята, предлагаю вам понюхать молоко. (Дети нюхают молоко). Вы чувствуете запах? (Ответ детей).

Вывод: Молоко имеет свой характерный запах.

Опыт №3. «Молоко непрозрачное».

Волшебник: Спрячем ложку в воду, а затем в молоко.

Вывод: Ложку в стакане молока мы не видим, а в стакане с водой мы хорошо видим ложку, значит молоко непрозрачное.

Опыт №4. «Волшебство в молоке».

А теперь ребята, каждый из вас сам попробует стать волшебником. Итак, наливаем в тарелку молоко, чтобы оно полностью покрыло дно. Дайте ему немного постоять. Теперь капнем пипеткой краску любого цветов: (Красная, синяя, зеленая), на молоко в центре тарелки. Ребята, посмотрите, молоко изменило свой цвет? (ответы детей). Дальше берем сухую ватную палочку и касаемся ей молока. Что-нибудь изменилось? Верно, ничего. Теперь окуните другую палочку в жидкость для мытья посуды (желтая) и коснитесь, просто коснитесь молока в центре и наблюдайте «волшебство в молоке».

Волшебник: Ребята, правда очень красиво? Похоже на фейерверк из красок. А все потому, что моющее средство растворяет жир, который есть в молоке. Именно поэтому для этого для этого опыта подходит только жирное молоко.

Ребята, какие вы все молодцы!

Рефлексия.

О каком продукте мы сегодня говорили?

Кому понравилось сегодняшние опыты и эксперименты?

Кто хочет вместе с родителями попробовать, показать, какие чудеса мы с вами сегодня делали?

Список литературы

1. Банникова Л.А. Микробиологические основы молочного производства. Справочник / Л.А. Банникова; под ред. Я.И. Костина – М.: Агропромиздат, 1987. – 400 с.
2. Горбатова К.К. Биохимия молока и молочных продуктов / К.К. Горбатова. – СПб.: ГИОРД, 2001. – 320 с.
3. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа. – М.: Изд-во стандартов, 1987. – 25 с.