МБДОУ «Детский сад № 43» город Алапаевск

Конспект НОД в подготовительной группе

 (с применением цифровых образовательных ресурсов – электронный микроскоп)

Автор:

Кайгородова Светлана Александровна

**Тема:** «Микромир: молочные дрожжи»

**Возрастная группа:** подготовительная

**Форма организации:** подгрупповая

**Средства:**

**зрительный ряд:** изображения молочные дрожжи и пекарские под микроскопом, демонстрационный материал «Кисломолочные продукты»: ряженка, кефир, кумыс, йогурт

**литературный ряд:** загадки о кисломолочных продуктах, физминутка

**мультимедийные, цифровые образовательные ресурсы:** ноутбук, электронный микроскоп

**раздаточный материал:** схемы – задания, картинки для 3 групп (дрожжи, тесто, хлеб, булочки, солнце, сахар), картинки под микроскопом (вода, дрожжи, волосы, яблоко, сахар, соль), ингредиенты (кефир, дрожжи, сахар, сода, вода), инструменты (стёкла для микроскопа, тарелки, пипетки, ложки, салфетки)

**Цель:** расширение представлений о «живых клетках»: молочных дрожжах посредством активизации познавательной деятельности в форме экспериментов.

**Задачи:**

**обучающие:** - совершенствовать умение делать выводы в процессе анализа результатов экспериментальной деятельности;

- закреплять умение читать схемы;

- совершенствовать умение работать с микроскопом;

**развивающие: -** поддержать познавательную активность детей в процессе изучения молочных дрожжей;

- желание активно изучать «живые» клетки с помощью микроскопа, искать ответы на вопросы;

- совершенствовать коммуникативные навыки работы в группах, самостоятельность в познавательно – исследовательской деятельности.

**воспитательные**: - воспитывать безопасное поведение во время проведения экспериментов;

- формировать потребность помогать друг к другу.

**Планируемый результат: -** имеют представление о кисломолочных продуктах, молочных дрожжах, «живых клетках»;

- умеют работать с микроскопом;

- с удовольствием участвуют в совместной познавательно – исследовательской деятельности;

- стараются действовать согласованно при работе в группах;

- способны к элементарному планированию своих действий, направленных на достижение конкретной цели.

Ход:

1.Мотивация к деятельности

- Ребята, какое у вас настроение? Нам сегодня понадобится только хорошее. Давайте возьмёмся за руки, закроем глаза и поделимся своим хорошим настроением через наши тёплые ладошки.

 (На доске картинка: изображение молочных дрожжей под микроскопом и картинки кисломолочных продуктов перевернутые)

- Ребята как вы думаете, что здесь изображено? Под микроскопом?

- Отгадайте загадки и узнаете, что за картинки прячутся за этим изображением.

Загадки:

1.Жидко, а не вода, бело, а не снег. Начинается на «К», пьём продукт из молока (Кефир).

2.Бежевой наряжена, не кефир, а ….(Ряженка)

3. По утрам его съедаю, вкус фруктовый обожаю, они разные бывают: с вишней, и с клубникой, с персиком, черникой, если ты их знаешь, то загадку отгадаешь. (Йогурт)

4. Сначала бьют, бьют, потом наливают и пьют, у жеребят отнимают да сами выпивают. (Кумыс)

- Как можно назвать все эти продукты?

-Как вы думаете, почему все эти кисломолочные продукты объединены одной картинкой? (в них содержатся молочные дрожжи)

2. Опора на опыт детей, необходимый для «открытия нового знания»

-Возьмите себе картинку и объединитесь в группы по названию кисломолочного продукта (кефир, ряженка, йогурт), займите свои места за столами. (Дети объединяются в группы по названию кисломолочного продукта.)

 **-**Подумайте, а какие дрожжи вы ещё знаете?

Расскажите о них, ответьте на вопросы, используя нужные картинки на вашем столе. Дрожжи – это?

1) Как выглядят дрожжи из магазина и под микроскопом?

2) Для чего они нужны?

3) Свойства дрожжей: что любят дрожжи и не любят?

4) Выберите из предложенных картинок (изображение под микроскопом) один ингредиент, который хозяйка положит в тесто.

(Дети выбирают картинки, рассказывают о дрожжах, отвечают на вопросы.)

- Рассмотрите картинки (клетки растений, клетки дрожжей, грибы, листик, дерево, земля).

-Как вы думаете, что объединяет все эти картинки? Они все живые.

(Рассматривают картинки, рассуждают, обсуждают, ищут ответ на вопрос.)

 Физминутка

Мы все встали улыбнулись

Выше выше потянулись

Вы все плечи распрямите

Поднимите, опустите

Вправо, влево повернитесь

Рук коленями коснитесь

А теперь представим детки

Будто руки наши ветки

Покачаем ими дружно

Словно ветер дует южный.

3. «Открытие» ребенком нового знания

**-**Мы познакомились с вами с пекарскими дрожжами, их клетками, знаете, как они выглядят, знаете все их секреты и доказали, что они живые.

 -А как узнать, как выглядят клетки молочных дрожжей, похожи ли молочные дрожжи на пекарские, любят ли сахар и «живые» они или нет?

-Чтобы это узнать отправляемся в лабораторию юного исследователя. Вспомним правила поведения в лаборатории.

В нашей лаборатории есть очень важный прибор – микроскоп.

-Вам необходимо выбрать задание, обсудить, как будете выполнять, прочитав схему, выбрать необходимые предметы и ингредиенты на столе, выполнить работу и сделать вывод.

1) рассмотреть под микроскопом кефир, узнать, как выглядят клетки молочных дрожжей, сделать фото

2) рассмотреть под микроскопом кефир с сахаром, сделать фото

3) рассмотреть под микроскопом кефир с дрожжами, сделать фото.

( Дети принимают осознанные решения, активно участвуют в работе, работают с микроскопом, учатся договариваться, помогать друг другу.)

4. Самоконтроль

-Расскажите, как выглядит молочные дрожжи под микроскопом? Похожи ли они на пекарские?

- Есть ли изменения в молочных дрожжах при добавлении сахара?

- Есть ли изменения в молочных дрожжах при добавлении дрожжей пекарских? Что происходит с сухой закваской если добавить воды, молока? Дрожжей пекарских?

-Молочные дрожжи «живые», так как…

(Дети соотносят результат деятельности с намеченным планом, рассказывают о своей деятельности и результате.)

5. Рефлексия, анализ.

- Ребята что вы узнали нового, чего не знали раньше?

- Что вам сегодня понравилось?

- Что было трудным для вас?

(Самооценка детьми своего вклада в процесс достижения результата.)

6. Открытость

-Ребята предлагаю зарисовать клетки молочных дрожжей.

-Мы сегодня говорили только о 4 кисломолочных продуктах: кефир, йогурт, кумыс, ряженка. Они содержат молочные дрожжи.

А все ли молочные продукты содержат молочные дрожжи?

Где вы можете это узнать? Это нам предстоит выяснить в следующий раз.

(Представление своего «продукта» деятельности- рисунок.)