

## Конспект познавательно-исследовательской деятельности в старшей группе компенсирующей направленности.

### Тема: Изучаем свойства и качества куриного яйца.

**Цель:** развитие у дошкольников интереса к познавательно-исследовательской деятельности.

**Задачи:**

- расширять представления детей о разнообразии и пользе яиц;
- познакомить с составом и свойствами яйца,
- ввести в активный словарь слова «Белок», «Желток», «Скорлупа», «Качество» и др.;
- познакомить детей с одним из способов отделения белка от желтка путем экспериментирования;

**Оборудование:** сырое и вареное яйцо, ёмкости с водой, соль, ложка, блюдце, салфетка, нож, пластиковая бутылка.

**Предварительная работа:** чтение сказок, потешек, поговорок, загадок о яйце, рассматривание разнообразных по величине, цвету и размеру яиц в энциклопедии.

**Ход:**

Воспитатель: Сегодня мы с вами поговорим о качестве, как вы думаете, что это такое? Давайте представим, что нам нужна качественная вещь, например, игрушка, одежда, обувь. На что мы будем обращать внимание?

Ответы детей.

Воспитатель: Верно игрушка должна быть красивой, крепкой, безопасной, одежда и обувь удобной, а если говорить о продуктах питания, то они должны быть свежими и полезными.

Сегодня мы научимся определять качество продукта питания, а какого, отгадайте.

Может и разбиться,  
Может и свариться,  
Если хочешь в птицу  
Может превратиться. (яйцо)

А вы знаете, какие качества есть у яйца?

Дети: Оно полезное, может быть свежее, варёное, сырое.

Воспитатель: Молодцы, яйцо-полезный продукт питания, в нём много витаминов и микроэлементов, Его можно не только варить и жарить, а также класть в салат, тесто, запеканки и многое другое. Но, чтобы приносить пользу, яйцо должно быть чистым, поэтому его после магазина моют и свежим.

Как можно проверить свежее яйцо или нет? (ответы детей)

Можно проверить с помощью стакана воды.

**Опыт 1.** Поместим сырое яйцо в стакан с водой.

**Вывод:**



- Только что снесённое яйцо лежит на дне на боку.
- Свежее



- Всплывёт тупым концом вверх.
- Свежее



- Стоит посередине стакана тупым концом вверх.
- Средней свежести



- Всплывает на поверхность.
- Не свежее

Как определить варёное яйцо или сырое?

**Опыт 2.** Покрутим яйцо на столе.

**Вывод:** варёное яйцо вращается быстро, а сырое - медленно из-за жидкого состояния внутри.

Может ли яйцо утонуть, давайте поместим его в воду. Яйцо в пресной воде тонет, а если в воду добавить столовую ложку соли, оно всплывёт.

**Вывод:** солёная вода не даёт яйцу утонуть.

Что находится внутри яйца, проверяем аккуратно разбив его ножом.

**Вывод:** яйцо состоит из скорлупы, белка и желтка. Все эти компоненты могут приносить пользу. В белке и желтке содержатся витамины и минералы, нужные для человека, а в скорлупе - микроэлементы, нужные растениям. По консистенции белка и желтка, а также по запаху можно определить свежесть, а значит и качество яйца.

**Вывод:** Яйцо приносит пользу человеку и природе. Если желток имеет округлую форму, а белок не водянистый, яйцо свежее.

Для приготовления отдельных блюд необходимо желток отделить от белка.

**Опыт 4.** Воспитатель предлагает использовать пустую пластиковую бутылку. Сжать открытую бутылку и поднести горлышко к желтку. Аккуратно разжимая бутылку можно отметить, как желток засасывается внутрь бутылки.

Предлагаю вам дома с родителями использовать другие способы разделения белка от желтка, сделать фото и рассказать в группе.

Давайте вспомним, чем мы сегодня с вами занимались, что вы узнали и чему научились.

P.S. В процессе исследовательской деятельности дети постоянно перемещаются по группе, поэтому нет необходимости в использовании динамических пауз.

