**Конспект занятия с элементами проектной деятельности с детьми старшего дошкольного возраста**

**Тема: «Фруктовая лаборатория»**

Цель: Совершенствование представлений детей о разнообразных свойствах фруктов.

Задачи:

* Закреплять знания детей о здоровом образе жизни;
* Развивать восприятие, умение выделять разнообразные свойства и отношения предметов *(цвет, форма, величина, расположение и т. п.)*;
* Развивать логическое мышление;
* Воспитывать интерес к исследовательской **деятельности;**
* Включая разные органы чувств: зрение, слух, осязание, обоняние, вкус.
* Способствовать формированию **проектной деятельности – умение находить,** выбирать и оформлять материал.
* Помочь детям найти ответ на вопрос: «Почему яблоки на срезе темнеют?

Материал для проведения опыта: Яблоко, лимон, мандарин, апельсин, виноград, емкости с водой, со свежей газированной водой.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** Здравствуйте, ребята!

**Дети:** Здравствуйте, Валентина Викторовна.

**Воспитатель:** А вы знали, что говорить друг другу «здравствуйте» — это значит, желать здоровья. Это самое ценное, что есть у человека, а значит здоровье надо беречь. У вас на столах лежат карточки. Покажите, какое у вас настроение? Если хорошее, покажите солнышко, если плохое, то тучку. Хорошее настроение может быть только у здоровых людей.

- Что нужно для того, чтобы быть веселым и здоровым (ответы детей).

**Воспитатель:** Еще необходимо правильное питание. А что это значит? (ответы детей).

**Дети:** Это еда полезная для человека.

Демонстрация на интерактивной доске мультфильма «Приключения Тани и Вани в стране продуктов».

**Воспитатель:** А теперь мы с вами немного поиграем в игру «Полезные и неполезные продукты». У вас на столе карточки, разложите их. В одну сторону полезные продукты, а в другую неполезные.

Итог: Овощи и фрукты – самые полезные продукты.

- Запомним, что правильное питание-залог здоровья.

**Воспитатель:** Ребята, вы любите загадки?

**Дети:** Да!

**Воспитатель:** Тогда отгадайте вот эту загадку:

Груша, яблоко, банан,

Ананас из жарких стран.

Эти вкусные продукты

Вместе все зовутся.

**Дети:** Фрукты.

**Воспитатель:** Правильно, сегодня мы будем говорить о фруктах. Но не просто говорить о фруктах, а будем исследовать и ставить опыты. У нас с вами сегодня день начнется в лаборатории. А результаты нашего исследования мы будем фиксировать *(зарисовывать, записывать)* в ваших протоколах. Протоколы лежат у вас на столе.

- Ну, что, мои маленькие исследователи, вы готовы к поиску неизвестного?

**Дети:** Готовы!

Воспитатель раскладывает на столе фрукты: яблоко, апельсин, мандарин, лимон, виноград.

**Воспитатель:** У нас на столе лежат разные фрукты. Давайте их назовем.

**Дети:** Яблоко, апельсин, мандарин, лимон, виноград.

**Воспитатель:** Как мы видим, все фрукты разные. Давайте определим, отличаются фрукты по форме?

**Дети:** Отличаются, есть фрукты овальные и круглые.

**Воспитатель**: А по размеру отличаются?

**Дети:** Есть большие и маленькие.

**Воспитатель**: Перечислите, пожалуйста, цвет фруктов?

**Дети:** Красный, зеленый, желтый, оранжевый.

**Воспитатель**: А кожура у фруктов по структуре какая?

**Дети:** Пористые и гладкие.

**Воспитатель**: А теперь провидем игру «Отгадай по запаху и вкусу фрукт». Дети закрывают глаза, сначала даём понюхать фрукт, ребенок предполагает, что это за фрукт, а затем пробует кусочек фрукта на вкус, убеждаясь, правильно ли он дал свой ответ.

**Воспитатель**: Подведем итоги.Возьмите фломастер и карточки протокола для фиксации результатов. Значит все фрукты разные, но их можно сгруппировать. Отмечаем в карточках результат «плюсиками» напротив формы, размера, цвета, вкуса, запаха и структуры кожуры фруктов.

**Воспитатель**:

«Мне сказали: «Яблоко – полезно,

Потому что много в нём железа!»

Я три штуки съела –

Ничего внутри не загремело! (Д. Сиротин).

- Сначала проведем **первый опыт** на яблоке.

Разрезали яблоко пополам, рассмотрели с ребятами поперечный срез. Затем разрезали лимон, и смазали лимонным соком, одну половинку яблока, а вторую половинку яблока ребята положили на тарелку срезом вверх. И стали наблюдать за изменениями. Через некоторое время одна из половинок яблока, не смазанная лимонным соком, потемнела, а та, что была «защищена» лимонным соком, осталась белой.

**Вывод.**

Потемнение происходит из – за окисления железа, которое содержится в яблоках, кислородом воздуха. Кислота, которая содержится в лимонном соке, защищает срез яблока от окисления и замедляет процесс окисления. (Дети, зарисовывают результат в протоколе).

**Воспитатель:**

Ароматный апельсин

Брат очистить попросил.

Не мудреное то дело.

Я очистила и... съела.

И теперь я виновата,

Что истерика у брата!? (Т. Полякова).

- А теперь **второй опыт,** Давайте поэкспериментируем с апельсинами и мандаринами. Как вы думаете, умеют ли апельсины и мандарины плавать? (предположения детей). А давайте проверим? Перед вами 2 апельсина. Один из них положите в миску с водой. Давайте посмотрим, что с ним будет происходить? (Он будет плавать – дети делают вывод). И даже если очень постараться, утопить его не удастся. Очистите второй апельсин и положите его в воду. Ну, что? Дети рассказывают, что произошло. (Он "утонул" - только слегка не покрылся водой, потому что на нем осталось немного белых "шкурок"). Глазам своим не верите? Апельсин утонул. Как же так? Два одинаковых апельсина, но один утонул, а второй плавает? Что мы можем предположить. (Ответы детей). Как проверить, действительно ли кожура не дает апельсину утонуть (ответы детей). То же самое проделываем с мандаринами. Очищенный мандарин сразу пошел ко дну.

**Вывод.**

Почему так произошло? Всё дело в том, что в кожуре цитрусовых много пузырьков воздуха. Они выталкивают фрукт из воды. А без кожуры у цитрусовых нет пузырьков, поэтому очищенные апельсины и мандарины тонут. (Дети зарисовывают результат в протоколе).

**Воспитатель**:

Виноград, виноград,

В кучке шарики висят.

Любят кушать эти шарики

Все от взрослых и до маленьких. (Матунова Н.).

**Третий опыт**, как вы уже догадались, будет с виноградом. Возьмите ёмкость со свежей газированной водой и бросьте в нее виноградинку. После того как вы бросите виноградинку в ёмкость с жидкостью, она опустится на дно, потому что чуть тяжелее воды. Но на нее тут же начнут садиться пузырьки газа, похожие на маленькие прозрачные воздушные шарики. Вскоре их станет так много, что виноградинка всплывет.

**Вывод:** на поверхности пузырьки лопнут, газ улетит. Отяжелевшая виноградинка вновь опустится на дно. Здесь она снова покроется пузырьками газа и снова всплывет. Так будет продолжаться несколько раз, пока вода не «выдохнется». (Дети зарисовывают результат в протоколе).

**Воспитатель**: Ну что, вы все очень хорошо поработали. Может теперь немного пофантазируем? Представьте, что мы с вами оказались в фруктовой стране. В этой стране солнце лимонного цвета. А какие будут облака?

**Дети:** Виноградные.

**Воспитатель**: Какой дождь пойдет из виноградных туч?

**Дети:** Виноградный – напоминающий вкус виноградного сока.

**Воспитатель:** А что еще может быть в фруктовой стране?

**Дети:** Апельсиновые машины, яблочные дома, бабочки - лимонницы, мандариновые елки и т. д.

**Воспитатель:** У нас получилась красивая и необычная страна. Настроение отличное, даже захотелось танцевать. Звучит музыка. Дети танцуют.

**Воспитатель:** Ух, как жарко и хочется пить. А вы хотите пить?

**Дети:** Да.

**Воспитатель:** Я могу научить вас готовить свежевыжатый яблочно-виноградный сок. Нам понадобится для приготовления:

Белый виноград (300 г).

Минеральная вода без газа.

Яблоки (2-3 шт.). (Рекомендуется перед приготовлением сока попробовать на вкус яблоки и виноград. Если они кисловатые, то дополнительно стоит добавить в рецепт мед или сахарный песок, чтобы придать напитку сладость.)

Все фрукты отправляют в соковыжималку или блендер. Сюда же нужно положить другие компоненты, включая минеральную воду. Остается тщательно перемешать все составляющие напитка. Дети пьют сок.

**Воспитатель:** Ну что вкусно?

**Дети:** Да!

Сегодня мы узнали много интересного про фрукты и даже научились делать сок. Все, что вы узнали, о фруктах, вы можете поделиться с друзьями и близкими.