

## Технологическая карта занятия

**Образовательная область:** Познавательное развитие

**Виды детской деятельности:** Коммуникативная, познавательно-исследовательская, игровая

**Тема:** «Важные продукты в русской кухне»

**Возрастная группа:** старшая

**Цель:** изучить свойства молока, соли, муки через исследовательскую деятельность: «Соль хрустит. Соль поглощает воду. Соль растворяется в воде. Соль делает воду наиболее плотной. Молоко имеет запах, оно непрозрачное. У молока изменяется цвет, запах, вкус при соединении (смешивании) с другими продуктами. Мука имеет цвет. Мука имеет запах. Мука сыпучая. Мука мягкая, пушистая. Мука растворяется в воде».

**Задачи занятия:**

- обучающие: исследовать свойства соли, молока, муки опытным путем
- воспитательные: слушать друг друга, не перебивать; следовать инструкции
- развивающие/коррекционно-развивающие: отвечать полным предложением

**Планируемые результаты занятия:** исследовали опытным путем и назвали свойства соли, молока, муки

**Материалы и оборудование:** разносы, стаканчики пластиковые, стаканы с водой, чайные ложки по количеству детей, тарелки, салфетки, лупы, соль, мука, молоко, яйца.

**Предварительная работа:** чтение энциклопедий, русских народных сказок; беседы о традициях русского народа, разучивание хороводов, подвижных игр, просмотр презентации «Народы России»

Этапы	Деятельность педагога	Деятельность детей
1. Организационно-мотивационный этап	<p>Воспитатель входит в русском народном платке на плечах.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ребята в какой стране мы живем?</li> <li>- Глубоки у нас моря, широки у нас поля, изобильна родная, щедрая моя земля!</li> <li>- А что значит «щедрая земля»?</li> <li>- На щедрой земле живут и люди щедрые. Русский человек издавна славился своим хлебосольством. Все вкусно, сытно, а главное – полезно.</li> </ul>	<p>Дети проявляют заинтересованность, отвечают на вопросы.</p>
2. Основной этап		
2.1 Этап постановки проблемы	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Какие традиционные продукты русской кухни вы знаете и для чего их использовали? Что можно приготовить? (поясняет значение слова «традиционные»)</li> <li>- Где мы можем об этом узнать?</li> </ul>	<p>Дети активно принимают участие в беседе, рассказывая, что они уже знают и говорят, где еще можно узнать информацию-спросить у взрослых, посмотреть в энциклопедиях и т.д.</p>
2.2 Этап ознакомления с материалом	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Про какого домашнего животного на Руси говорили кормилица, матушка?</li> <li>- Отгадайте загадку: Нам коровы подарили, чтобы дети его пили (молоко).</li> </ul> <p><i>Педагог выставляет стакан с молоком.</i></p>	<p>Дети отгадывают загадки, активно участвуют в разговоре.</p>

	<p>- Отгадайте следующую загадку: Может разбиться, может свариться, а если хочешь, может в птицу превратиться (яйцо). <i>Педагог выставляет тарелку с яйцами.</i></p> <p>- Загадка: в воде родится, а воды боится (соль). Соль в народной культуре считалась священным продуктом. Солонка и соль использовались в свадебных обрядах, обращались с ней очень бережно, в ней воплощался дом, хозяйство, благополучие и достаток семьи. <i>Педагог выставляет солонку.</i></p> <p>-Загадка: Из меня пекут ватрушки, и оладьи, и блины. Если делаете тесто, положить меня должны (мука). Мука - это древний продукт в России и по всей Руси в целом. <i>Педагог выставляет миску с мукой.</i></p> <p>-Посмотрите, ребята, сколько продуктов у нас на столе! (молоко, соль, яйцо, мука).</p>	
<p>2.3 Этап практического решения проблемы</p>	<p>-Я предлагаю поделиться на три группы и пройти в лабораторию провести опыты-узнать свойства соли, муки, молока. Спрашивает про правила работы в лаборатории. Проведение опытов: <i>Опыты с солью:</i> Из чего состоит соль. Соль хрустит. Соль поглощает воду. Соль растворяется в воде. Соль делает воду наиболее плотной (яйцо в соленой воде не тонет). <i>Опыты с молоком:</i> Молоко имеет запах, оно непрозрачное. У молока изменяется цвет, запах, вкус при соединении (смешивании) с другими продуктами. На молоке можно нарисовать радугу. «Секретные чернила». <i>Опыты с мукой:</i> Мука имеет цвет. Мука имеет запах. Мука сыпучая. Мука мягкая, пушистая. Мука растворяется в воде. <i>Физминутка</i> Ребята, какие свойства соли, молока, муки узнали с помощью опытов?</p>	<p>Дети делятся на 3 группы, вспоминают правила работы в лаборатории.</p> <p>Дети проводят опыты с солью, молоком, мукой. Делают выводы.</p>

	-Ребята, а сейчас давайте все вместе сделаем тесто и постряпаем вкусное печенье для русского чаепития.	Дети делают тесто, лепят печенье, выпекают.
3. Заключительный этап	-Что было самым интересным? -Было что-то трудное? -Где нам пригодится то, что мы сегодня узнали? - Сегодня мы провели опыты с продуктами питания, узнали их свойства, что можно из них приготовить. А сейчас уберем рабочие места и накроем стол на русское чаепитие.	Дети подводят итоги своей деятельности, отвечают на вопросы. Дети убирают рабочие места. Помогают накрыть стол для чаепития.

