

Конспект занятия по опытно-экспериментальной деятельности в подготовительной группе "Сладкие опыты"

Цель:

Способствовать развитию у детей познавательно- исследовательской деятельности, любознательности.

Задачи

Обучающие:

-расширить и уточнить знания детей о выращивании и переработке сахарной свеклы.

- познакомить детей со свойством сахара, что он при нагревании переходит в жидкое, и наоборот, при остывании в твердое и его значении для человека.

Развивающие:

- развивать активность мышления: умение сравнивать, анализировать, делать выводы, умение самостоятельно действовать в соответствии с предлагаемым алгоритмом.

Воспитывающие:

- воспитывать любознательность, интерес к познавательно-исследовательской деятельности.

-продолжать знакомить с правилами безопасного поведения во время лабораторных исследований.

Оборудование: у детей на столах 3 маленьких стакана, бутылочки с водой, сахар-песок, чайные ложки, тарелочки, шприцы без иголки, гуашь 3 цвета, кисточки. Мультимедийная установка.

Ход занятия.

Воспитатель: Здравствуйте! Придумано кем-то просто и мудро

При встрече здороваться «Доброе утро».

Доброе утро, гости! Доброе утро, дети!

Дети:- Доброе утро. Доброе утро солнцу и птицам. Доброе утро улыбчивым людям.

Влетает Карлсон.

Карлсон:- Здравствуйте! Я правильно попал? Это детский сад «Берёзка», группа «Звёздочки»?

Дети:-Да!

Карлсон:- Значит я правильно попал. Мне про вас мой друг Малыш рассказывал, что вы такие умные и всё знаете. И у меня к вам есть вопрос. Посмотрите, что у меня в руках?

Дети затрудняются ответить.

Карлсон:- Давайте я вам дам подсказку ,загадаю загадку.

Хоть я сахарный зовусь,

Но от дождя я не размокла,

Крупна, кругла, сладка на вкус,

Узнали вы, кто я? (сахарная свекла)

Карлсон:- Правильно, это сахарная свекла.

А у меня есть ещё второй стаканчик. Скажите, что в нём?

Дети:- Сахар

Карлсон:- На поле родился,

На заводе варился,

На столе растворился.

Правильно, Это сахар.

А вот и мой вопрос, на который хотел у вас узнать ответ.

Дети, а как вы думаете, какая связь между сахарной свёклой и сахаром?

Дети:- Не знаем.

Карлсон:- Вот я тоже не знаю.

Воспитатель:- Карлсон, ребята, а давайте отправимся на экскурсию, чтобы узнать, какая связь между сахарной свеклой и сахаром.

(Чтобы убедиться в этом давайте отправимся на экскурсию).

-Дети, мы сказали, что сахар получают из сахарной свеклы. Но чтобы вырастить сахарную свеклу, землю нужно вспахать(слайд) Посадить в землю семена(слайд). Затем появятся всходы (слайд), которые нужно пропалывать от сорняка. Во время роста сахарную свеклу нужно поливать (слайд), удобрять. И только к середине осени, когда она становится особенно сладкая,

приступают к уборке. Убирают свеклу специальные свеклоуборочные комбайны (слайд). Они сразу же очищают клубни от листьев. Клубни ссыпают специальными погрузчиками в грузовые машины, которые везут ее на сахарные заводы (слайд). На заводе ее моют, затем свекла поступает в свеклоизмельчители, где превращается в мелкую стружку (слайд). Стружку эту опускают в котлы с водой и варят (слайд). Получившийся сироп отделяют от стружки, выпаривают и сушат. По ленте сахар поступает в упаковочный цех (слайд). В упаковочном цеху сахар фасуется по мешкам (слайд) и поступает на склад хранения (слайд). И наш Кармаскалинский район славится выращиванием сахарной свеклы. Сегодня сахарную свеклу убирают специальной техникой, а раньше на полях трудились люди и убирали свеклу вручную свекловодами. (слайд). По заявкам потребителей сахар везут в магазины, пекарни, кондитерские фабрики. Сахар используют в приготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий (слайд).

Воспитатель: - Карлсон, ребята, вы узнали какая связь между сахарной свеклой и сахаром?

Дети: - Да!.

Воспитатель: - Дети, а хотите, мы сейчас проведем с вами интересные опыты с сахаром. Давайте сначала оденем фартуки и пройдем в лабораторию. Прежде чем начнем работать, давайте вспомним, как нужно вести себя в лаборатории?

Дети: - без разрешения ничего не трогать

- слушать очень внимательно и выполнять то, что говорят.

Нам уже известны некоторые свойства хорошо знакомого вам сахара. А что вы уже знаете о сахаре?

Дети: - Сахар сыпучий, сладкий на вкус, растворяется в воде. (закрепляются алгоритмами)

Воспитатель: - Молодцы! Правильно!

Итак, первый наш опыт называется «радуга в стакане»

Перед вами 3 маленьких стакана. Налейте из бутылочки воду в каждый стаканчик до красной мерки. Ваши стаканчики пронумерованы. Теперь нужно насыпать в стаканчики ложечкой столько сахара, какая цифра написана на стаканчике. Значит, в 1-й стакан насыпаем сколько ложек? Да, одну ложку. Положите и хорошо размешайте. Во второй 2 ложечки сахара, в

третий 3 ложки. Не перепутайте последовательность стаканов, запомните какое количество сахара вы насыпали в каждый из них. Мы же с вами хотели сделать раду, а для этого необходимо покрасить воду гуашью. Давайте договоримся, 1-й стаканчик покрасим красным цветом, 2-й стаканчик желтым, 3-й зеленым.. Берите кисточки, наберите красный гуашь и перемешайте воду в 1-ом стаканчике. Сейчас наберите желтой цвет и перемешайте воду во 2-м стаканчике, затем набираем зеленой цвет и перемешаем воду в 3-м стаканчике. Теперь мы перейдем важному и сложному этапу. Возьмите шприц и наполните его содержимым из 2-го стаканчика –желтого и выдавите содержимое по краю 3-го стакана. Дальше наберите содержимое 1-го стакана- красного и также выдавите по краю 3-го стакана.

Карлсон: -Как красиво! Вода в стакане превратилась в настоящую раду.

Воспитатель:- Просто удивительно, как цвет улёгся слоями, а не перемешался друг с другом.

Воспитатель:- Это произошло из-за разной плотности воды. Чем больше сахара в воде, тем выше её плотность, поэтому слой с такой концентрацией окажется в самом низу стакана. А вода с меньшим количеством сахара, наоборот, окажется сверху.

Молодцы! У всех получилось.

Карлсон:- Ах ,ребята, как интересно! Но я что-то, ребята, подустал. А давайте мы с вами отдохнем и поиграем. Вы согласны?

Дети:- Да!

Карлсон:- Тогда пройдемте на свои стульчики.

(Все выходят из-за столов и садятся полукругом на стульчики.)

- Я вам буду называть блюда, в которые сахар кладут и те, в которые не кладут сахар. Если вы услышите название блюда, в которое кладут сахар, - хлопаете. Не кладут – топаете. Варенье, чай, борщ, компот, кисель. Вареная картошка, мармелад, шоколад. Жареная рыба, винегрет, уха.

Карлсон:- Какие вы молодцы! Я не смог вас запутать.

Воспитатель: -Ну как, дети, отдохнули? Давайте продолжим наше исследование. Как вы думаете, что произойдет с сахаром, если его нагреть?

Дети:- Расплавится.

Воспитатель: - Чтобы это проверить, давайте пройдем в лабораторию. Ребята, но этот опыт я проведу сама, так как сахар мы будем нагревать на огне и вы можете обжечься. Мне будет помогать Карлсон. Я возьму свечку, немного сахара и буду его нагревать. (опыт демонстрируется в системе онлайн). Выливаю на формочку. Что произошло с сахаром?

Дети:- Стал жидким.

Воспитатель:- Нам немножко нужно подождать, чтобы узнать, что произойдет с жидким сахаром. А пока я хочу узнать, сладкие продукты полезны или вредны для здоровья?

Дети:- Вредны. Полезны.

Воспитатель:- Как известно, однозначно вредных и полезных продуктов не бывает. И сахар здесь не исключение. Есть у него и свои плюсы и свои минусы. А давайте назовем пользу в употреблении сахара

Дети:- Улучшает память,

-Сахар делает нас счастливыми,

-Сахар дает нам энергию.

Воспитатель:- А теперь давайте назовем вред от употребления большого количества сахара

Дети:- Сахар вреден для зубов

-Снижает уровень зрения

-Приводит к сонливости.

Карлсон:- Какие вы молодцы, ребята! Всё вы знаете, всем интересуетесь.

Воспитатель: -А теперь давайте посмотрим, что случилось с нашим сахаром. Обратите внимание, я вылил сахар на формочку жидким, а каким он стал сейчас?

Дети:- Он стал твердым.

Воспитатель:- Давайте сделаем вывод.

Дети:- Расплавленный сахар остывает и становится твердым.(схема)

Воспитатель:- Мы проделали много опытов с сахаром. Значит, сахар какой у нас?

Дети:- Сыпучий, растворимый, становится жидким при нагревании.

Карлсон:- Какие вы молодцы, ребята. Малыш меня угостил вот такими леденцами. Я вас тоже хочу угостить. Спасибо вам, теперь я тоже знаю, как делать леденцы.

(угощает детей и гостей леденцами).

