**МБДОУ Ойховский детский сад № 3 «Колокольчик»**

**Конспект НОД по опытно-экспериментальной деятельности в старшей группе**

**"Сладкие опыты".**

**Выполнила: Сидорова Н.Н., воспитатель старшей разновозрастной группы**

**п. Ойха**

**2019г**

**Цель:** развитие у детей познавательной активности, любознательности.  
**Задачи:**  
1. Расширить и уточнить знания детей о выращивании и переработке сахарной свеклы.  
2. Познакомить детей со свойствами сахара (цвет, запах, вкус, растворимость) и его значении для человека.  
3. Закрепить знания детей о том, что твердое вещество (сахар) при нагревании переходит в жидкое, и наоборот, при охлаждении - в твердое, о применении этого свойства в пищевой промышленности.  
4. Упражнять детей в элементарном экспериментировании с сахаром.  
5. Развивать активность мышления: умение сравнивать, анализировать, делать выводы.  
6. Воспитывать любознательность, интерес к познавательной деятельности.  
**Оборудование:**  
У детей на столах стаканчики с водой, сахар-песок, чайные ложки, тарелочки, лупы.  
У воспитателя на столе: свеча, металлическая емкость, тарелочка.  
Мультимедийная установка.

**Ход занятия:**

« Доброе утро!»,- я вам говорю.

«Доброе утро! Я вас всех люблю!

Желаю вам всем хорошо заниматься,

Слушать внимательно, ума набираться!»

- Давайте, ребята поздороваемся с нашими гостями, улыбнемся им и друг другу.

- Скажите, вы хотите стать исследователями? Тогда, я предлагаю вам стать исследователями и приглашаю вас в лабораторию. А кто из вас знает, что такое лаборатория? *(специально оборудованное помещение, приспособленное для опытов и исследований).*

Прежде всего, я хочу напомнить вам правила поведения в лаборатории:  
- без разрешения ничего не трогать;

-без разрешения ничего не пробовать;

-в уши, глаза ничего не засовывать;

-не нюхать;

- слушать очень внимательно и выполнять то, что говорю я;  
- Ребята, хотите узнать, что мы сегодня будем исследовать?  
 Возьмите в руки мешочек.   
- Какой он на ощупь? Как вы думаете, что там может быть? *(Предположения детей: песок, сахар, соль, крупа и т.д.)*   
- Давайте откроем мешочек и посмотрим, что же там *(ответы детей).*  
- Правильно, это всем известный сахар. О сахаре говорят: «В поле родился, в котле варился, в воде растворился». Почему так говорят о сахаре? Из чего получают сахар? Какими свойствами обладает? Это мы сегодня и узнаем.

***Презентация «Откуда к нам приходит сахар».***- Сахар получают из сахарной свеклы. Но чтобы получить сахарную свеклу, нужно ее семена посадить в землю (слайд). Затем появятся всходы (слайд), которые нужно пропалывать от сорняков. 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. Они сразу же очищают свеклу от листьев. Клубни ссыпают в грузовые машины и везут на сахарные заводы. На заводе свеклу моют несколько раз, режут на мелкие кусочки или стружку и варят в больших чанах с добавлением воды. Вначале получается сладкая жидкость – патока. Потом эту жидкость нагревают, вода испаряется, а остаются кристаллы сахара. Сахар отбеливают, и он становится белым, таким, каким мы видим его у себя на столе.По ленте сахар поступает в упаковочный цех. В упаковочном цеху сахар фасуется по мешкам и поступает на склад хранения.

Где применяется и используется сахар?

- Сегодня мы исследуем некоторые свойства сахара. Для этого нам понадобится некоторое оборудование. Посмотрите на свои лабораторные столы, они полностью готовы к работе.

***Опыт №1***  
- Ребята, перед вами стоят пустые тарелочки, пересыпьте в них немного сахара. Легко ли сахар пересыпается? Если он легко сыпется, то можно сказать, что он…*(ответы детей).* Правильно: сыпучий.

- А теперь возьмите лупы и рассмотрите сахар. Какого он цвета? На что похожи крупинки сахара? Имеет ли сахар запах? Какой он на вкус? *(Ответы детей).*

***Опыт №2***  
- Представьте себе такую ситуацию: мешочек с сахаром оставили на улице, и вдруг пошел дождь. Как вы думаете, что произойдет с сахаром? *(предположения детей)*  
- Давайте проверим это в нашей лаборатории. Перед вами наполненные водой стаканчики, возьмите мерной ложечкой из мешочка сахар, всыпьте в стакан с водой и хорошенько перемешайте. Что произошло с сахаром? *(ответы детей).* Вода изменила свой цвет? Попробуйте воду на вкус. Какой она стала? Изменил сахар вкус воды? - Прежде чем мы продолжим опыты с сахаром, давайте отдохнем. ***Проводится игра на внимание. Дети встают из-за столов.***- 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, вареная картошка, мармелад, жареная рыба, шоколад, кисель, винегрет, мороженое, компот, уха, котлеты.

**Опыт №3** «Сладкий и цветной».

В каждый стакан добавляется разное количество ложек сахара. В первый стакан одна ложка, во второй – две и так далее. Пятый стакан остается пустым. В стаканы, выставленные по порядку, наливается по 3 столовых ложки воды и перемешивается. Затем в каждый стакан добавляется несколько капель одной краски и перемешивается. В первый красную, во второй – желтую, в третий – зеленую, а в четвертый – синюю. В чистый стакан с прозрачной водой начинаем добавлять содержимое стаканов, начиная с красного, затем желтый и по порядку. Добавлять следует очень аккуратно.

**Результат:** в стакане образуется 4 разноцветных слоя.

Большее количество сахара повышает плотность воды. Следовательно, этот слой будет в стакане самым низким. Меньше всего сахара в красной жидкости, поэтому она окажется наверху.

***Опыт №4.***

- Сегодня мы с вами сахар пересыпали, растворяли, но не нагревали. Как вы думаете, что произойдет с сахаром, если его нагреть? *(Предположения детей).*- Чтобы это проверить, я возьму свечу, немного сахара и буду его нагревать. Выливаю на тарелочку. Что произошло с сахаром? *(Ответы детей).*

- Обратите внимание, я вылила жидкий сахар на тарелочку, а каким он стал сейчас? Что с ним произошло? *(постучать ложкой по застывшему сахару)*- Давайте сделаем вывод: расплавленный сахар остывает и становится твердым.   
- Что Вам напоминает твердый сахар?  
- А хочется вам попробовать лизнуть? Я так и думала, поэтому приготовила для вас леденцы. Но прежде чем угостить вас леденцами, я хотела бы спросить:

- Как вы думаете, дети, сладкие продукты полезны иливредны для здоровья? *(Ответы детей).*

**-** Как известно, однозначно вредных или полезных продуктов не бывает. И сахар здесь не исключение. Есть у него и свои плюсы, и свои минусы.

*Польза:*

• Сахар улучшает память.

• Сахар делает нас счастливыми.

• Сахар дает нам энергию.

*Вред:*

•  Сладкое портит фигуру, приводит к ожирению.

•  Сахар вреден для зубов, он способствует образованию кариеса.

• Чрезмерное потребление сахара способствует развитию сахарного диабета, снижает уровень зрения, приводит к сонливости.

**Итог занятия:**

**-** Понравилось вам занятие? Что вам больше всего запомнилось? О чем вы расскажете сегодня вечером друзьям и родителям?