



Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад №99» комбинированного вида
г. Саранска, Мордовия.

САХАР В ЖИЗНИ ЧЕЛОВЕКА

Выполнила Храмова Лидия Николаевна
воспитатель высшей категории.

Описание материала:

Данная экспериментальная деятельность была разработана для детей подготовительного дошкольного возраста. Каждый день дети видят на столе хорошо знакомый продукт. Предлагаю удивить их, предложив им провести опыты с сахаром! Проведенные опыты помогут детям по другому взглянуть на свойства сахара и приобрести новые знания

Цель:

Способствовать развитию 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, 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:

1. У детей на столах баночки с водой, сахар-песок, чайные ложки, тарелочки, лупы.
2. У воспитателя на столе: спиртовка, штатив, чаша.
3. Мультимедийная установка.

Ход занятия.

Здравствуйте, ребята. Давайте улыбнемся гостям, друг другу и мне. Скажите, вы хотите стать исследователями? Тогда, я приглашаю Вас в лабораторию, и сегодня вы станете исследователями. А кто из вас знает, что такое лаборатория?

Прежде всего, я хочу вас познакомить с правилами поведения в лаборатории:

- 1. Без разрешения ничего не трогать;***
- 2. Слушать очень внимательно и выполнять то, что говорю я;***
- 3. Быть наблюдательными ;***
- 4. Аккуратно работать с веществами и оборудованием ;***
- 5. Подумать и сделать соответствующие выводы.***

1часть. Вы хотите узнать, что мы сегодня будем исследовать? (Перед каждым ребенком лежат мешочки.)

Возьмите в руки мешочки. Какие мешочки на ощупь? Как вы думаете, что там может быть? (Предположения детей: манка, соль, крупа и т.д.)

Давайте откроем мешочек и посмотрим, что же там (ответы детей)

- Правильно, это всем известный сахар. Кто-нибудь из вас знает, из чего получают настоящий сахар?(Предположения детей)

Сахар получают из сахарной свеклы. Но чтобы получить сахарную свеклу, нужно ее семена посадить в землю (слайд 5).

Затем появятся всходы (слайд 6), которые нужно пропалывать от сорняка. Во время роста сахарную свеклу нужно поливать, удобрять. (Слайд 7).

И только к середине осени, когда она становится особенно сладкая, приступают к уборке. Убирают свеклу специальные свеклоуборочные комбайны (слайд 8).

Они сразу же очищают клубни от листьев. Клубни ссыпают в грузовые машины, которые везут ее на сахарные заводы (слайд 9). На заводе ее моют, режут на мелкие кусочки и варят в больших чанах(слайд 10). Вначале получается патока – сладкая жидкость (слайд 11).

А потом ее нагревают, вода испаряется, а остаются кристаллы сахара. Этот сахар отбеливают и получается настоящий сахар, который мы видим у себя на столе (слайд 12).

2часть. Сегодня мы исследуем некоторые свойства хорошо знакомого вам сахара. Для проведения опытов по исследованию сахара и его свойств, нам понадобится некоторое оборудование. Посмотрите на свои лабораторные столы, они полностью готовы к работе.

1. Ребята, перед вами стоят пустые тарелочки, пересыпьте в них немного сахара. Легко ли сахар пересыпается? (Да) Если это действие легко выполнимо, то можно сказать, что сахар какой ... (ответы детей). Правильно: **сыпучий**. (Вывешивается алгоритм, символизирующий это свойство сахара)

2. Перед вами наполненные водой стаканчики, возьмите мерной ложечкой из мешочка сахар, всыпьте в стакан с водой и хорошенько перемешайте. Что произошло с сахаром? (Сахар растворился.). (Вывешивается алгоритм, символизирующий это свойство сахара)

3. Вода изменила свой цвет ? (Нет не изменила? Она осталась бесцветной).

Значит сахар какой – **Бесцветный**. (Вывешивается алгоритм, символизирующий это свойство сахара).

4. Попробуйте воду на вкус. Изменил сахар вкус воды? Да - она стала сладкой . Значит сахар имеет **сладкий** вкус. (Вывешиваются соответствующие символы.)

- 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, борщ, компот, кисель вареная картошка, мармелад, шоколад, жареная рыба, винегрет, уха и т. д.)

- 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 спиртовку, немного сахара и буду его нагревать. Выливаю на тарелочку. Что произошло с сахаром? (Ответы детей).

- Какой вывод можно сделать? (Сахар при нагревании переходит в **жидкое** состояние) . (Вывешивается алгоритм, символизирующий это свойство сахара).

- Дети, вам понравилось быть исследователями? Что вы узнали нового о сахаре?

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 дома, специально для вас приготовила Сладкое стекло. Но прежде чем угостить вас, я хотела бы спросить: понравилось вам занятие? Что вам больше всего запомнилось? О чем вы расскажете сегодня вечером друзьям и родителям?

ЛИТЕРАТУРА:

1. Закон об образовании 2013 - Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. А.И.Иванова «Экологические наблюдения и эксперименты в детском саду»
3. Л. Н. Прохорова « Организация экспериментальной деятельности дошкольников»
4. В. В. Москаленко, Н. И. Крылова « Опытно - экспериментальная деятельность»
5. Н. А. Рыжова « Маленький исследователь в детском саду»
6. О. В. Дыбина « Неизведанное рядом: занимательные опыты и эксперименты для дошкольников».
7. Проектирование основной общеобразовательной программы ДОУ / Авт.-сост.: И.Б.Едакова, И.В. Колосова А.В., Копытова, Г.Н. Кузнецова, М.Л. Семенова, С.Н. Обухова, Т.А. Сваталова, Т.А. Тарасова. – М.: Издательство «Скрипторий 2003», 2012. – 104 с.

8.Закон об образовании 2013 - Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"

9.А.И.Иванова «Экологические наблюдения и эксперименты в детском саду»

10.Л. Н. Прохорова « Организация экспериментальной деятельности дошкольников»

11.В. В. Москаленко, Н. И. Крылова « Опытно - экспериментальная деятельность»

12.Н. А. Рыжова « Маленький исследователь в детском саду»

13.О. В. Дыбина « Неизведанное рядом: занимательные опыты и эксперименты для дошкольников».

14.Проектирование основной общеобразовательной программы ДОУ / Авт.-сост.: И.Б.Едакова, И.В. Колосова А.В., Копытова, Г.Н. Кузнецова, М.Л. Семенова, С.Н. Обухова, Т.А. Сваталова, Т.А. Тарасова. – М.: Издательство «Скрипторий 2003», 2012. – 104 с.





















