Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение городского округа Королёв Московской области «Детский сад № 43 «Академия детства» комбинированного вида» Юридический адрес: Московская область, г. Королёв, ул. М. Цветаевой, д. 10

**Конспект непосредственной образовательной деятельности**

**«Откуда сахар пришел? Сладкие истории»**

с использованием ИКТ-технологии

Подготовила воспитатель группы компенсирующей направленности для детей с нарушениями речи №10

Судник Е.М.

2019 год

**Цель:**

Способствовать развитию у детей познавательной активности, любознательности.

**Задачи:**

1. Расширить и уточнить знания детей о производстве сахара.

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:**

Мультимедийное оборудование

Выставка с различными видами сахара: сахар-песок, сахар-рафинад, кусковой колотый, коричневый тростниковый (песок), коричневый карамельный, коричневый тростниковый кусковой.

Мешочки

Сахар-песок

Стаканчики с водой

Чайные ложки

Тарелочки

Лупы

Салфетки

Емкости с кристаллами сахара, полученными в результате опытов

**Ход занятия.**

***Звучит песня Татьяны и Сергея Никитиных «Это очень интересно!»***

- Как прозвучало в этой песне, все на свете интересно! Сегодня нас ждут опыты, увлекательные игры и ещё много чего интересного. Я хочу, чтобы у вас всё получилось, и целый день было хорошее настроение!

- Скажите, вы хотите стать исследователями? (Ответы детей) Тогда, я приглашаю Вас в лабораторию. А кто из вас знает, что такое лаборатория? (ответы детей) Лаборатория – это место, где находятся приборы, там исследователи занимаются изучением различных материалов.

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

- слушать очень внимательно и выполнять то, что говорю я;

- брать можно все только с разрешения;

Итак, мы с вами стали исследователями! А что мы будем изучать?

Перед каждым ребенком лежат мешочки. Возьмите их в руки.

- Какие мешочки на ощупь? Как вы думаете, что там может быть? (предположения детей)

- А теперь откройте мешочки, что там? (ответы детей)

***Рассказ сопровождается презентацией***

***Слайд 2.*** Правильно, это всем известный сахар. Кто-нибудь из вас знает, из чего получают настоящий сахар? (Предположения детей)

***Слайд 3. Выращивание свеклы****.*

Весной семена сахарной свеклы опускают в землю, прикатывая катками. При благоприятных погодных условиях через 2-3 недели появляются всходы. В течение лета свекла растет, набирая массу и сахаристость.

***Слайд 4. Путешествие начинается****.*

В конце августа начинается уборка сахарной свеклы. Грузовыми машинами свеклу везут на завод.

***Слайд 5. Сахарный завод.***

На заводе происходит процесс переработки сахарной свеклы в сахар-песок.

***Слайд 6. Очистка и измельчение корнеплодов.***

На заводе масса корнеплодов сначала отделяется от остатков ботвы, соломы и камней. После этого масса корнеплодов подается на мойку, где проходит окончательную очистку от земли и еще раз обмывается чистой водой. Затем свекла поступает на свеклоизмельчители, где превращается в мелкую стружку.

***Слайд 7. На заводе. Процесс переработки корнеплодов***.

Стружку эту опускают в котлы с водой и варят. Получившийся сироп отделяют от стружки.

Сушильная установка. Барабан вращается. Сахар внутри барабана обдувается раскаленным воздухом (больше 100 градусов).

Барабан сушилки вращается и сахар пересыпается, охлаждаясь.

***Слайд 8. Отправляемся в путь.***

По ленте сахар поступает в упаковочный цех.

В упаковочном цеху сахар фасуется по мешкам и поступает на склад хранения. По заявкам потребителя сахар везут в магазины, пекарни, кондитерские фабрики. Сахар используют в приготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий.

***Слайд 9. Сладкие продукты.***

Ребята, как вы думаете, сладкие продукты полезны или вредны? (Ответы детей). Сладости доставляют нам много удовольствия, но все-таки, когда кушаем сладости, надо знать меру!

***Игра***

Предлагаю поиграть!

- 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.

Молодцы! Были очень внимательными! А теперь мы возвращаемся в лабораторию и приступим к работе.

- 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.

- 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. (Вывешивается алгоритм, символизирующий это свойство сахара)

- А теперь рассмотрите сахар. Какого он цвета? Имеет ли сахар запах? Какой он на вкус? (Ответы детей). Каждое свойство сахара подкрепляется символом.

На что похожи крупинки сахара? (Ребята рассматривают через лупу). Посмотрите, это изображение сахара, увеличено во много раз в микроскоп ***(Видеоролик)***

- 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? Вывешиваются соответствующие символы.

Ребята, десять дней назад мы с вами начали эксперимент по выращиванию сахарных кристаллов. Мы опустили деревянные палочки в воду, в которой растворили большое количество сахара. Сейчас настал момент проверить, что у нас получилось. (Необходимо извлечь палочки с кристаллами из стаканов, промокнуть их салфетками).

Как вы думаете, что произошло с сахаром? Почему на палочках появились кристаллы? (ответы детей)

- Прежде чем мы продолжим опыты с сахаром, давайте отдохнем. Проводится игра на внимание. Дети встают из-за столов.

***Игра «Растворяем сахар»***

По сигналу «Сахар растворился» ребята свободно передвигаются по комнате, по команде «Сахарный кристалл» ребята встают парами, перехватив запястья квадратом, образуя «неподвижный кристалл сахара».

- 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 (опыт демонстрируется при помощи мультимедийного устройства). Выливаю на тарелочку. Что произошло с сахаром? (Ответы детей).

- Какой вывод можно сделать?

-Ребята, вам нравится быть исследователями? Что вы можете рассказать о свойствах сахара?

- 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?

Сахар, как и все сладкое, повышает настроение, а наш организм получает из сахара очень много энергии. Кстати, именно поэтому для продления жизни срезанным цветам, к ним в воду рекомендуют добавить несколько крупинок этого волшебного и сладкого продукта.

В завершение нашего исследования приглашаю всех на выставку «сахарные истории». (Ребята рассматривают различные виды сахара, представленные на выставке).