**«СВОЙСТВА САХАРА»**

# Занятие для детей старшего дошкольного возраста

# по познавательно-исследовательской деятельности.

Автор: Катогарова О.С. воспитатель МДОУ ЦРР «Кристаллик»

детский сад № 30 г. Железногорска Курской области, высшая категория.

**Программное содержание.**

1. Расширить и уточнить знания детей о выращивании и переработке сахарной свеклы.
2. Познакомить детей со свойствами сахара (цвет, запах, вкус, растворимость) и его значение для человека.
3. Закрепить знания детей о том, что твердое вещество (сахар) при нагревании переходит в жидкое, и наоборот – в твердое, и 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 баночки с водой, кусковой сахар, сахар-песок, чайные и столовые ложки, сухой спирт, формочки для леденцов.

У воспитателей на столе: запасной сахар, сухой спирт, сахарная свекла и ее семена, картинки с изображением выращивания и переработки свеклы, конфета с леденцами, карточки на вкусовые определения.

**Предварительная работа.**

Рассматривание иллюстраций, беседа о труде фермеров, экскурсия в кондитерский цех.

**Ход занятия.**

Воспитатель показывает большую конфету.

– Дети, что это?

– Какая конфета? (Сладкая).

– А почему она сладкая, как вы думаете? (Потому что в ней сахар).

– Дети, а откуда мы берем сахар, откуда он к нам приходит? А сахар приходит к нам вот из этих семян (показать семена свеклы). Но чтобы получить сахар из них, он должен пройти большой путь. Вначале семена надо бросить в землю в поле, которое вспахал трактор (показать картинку), за всходами надо хорошо ухаживать: покармливать, поливать, рыхлить землю. Затем из них вырастет свекла (показать). Но это не та свекла, из которой ваши мамы готовят борщ, а особая – белая и сладкая. Я вам сейчас раздам кусочки этой свеклы, и вы покушаете ее. Ну, как, сладкая? Наши прапрадедушки резали ее дольками и ели вместо сахара. В нашем районе много посеяно сахарной свеклы. Когда она вырастет, ее убирают и везут на сахарный завод, где она перерабатывается в сахар. На заводе ее моют, режут на мелкие кусочки и варят в больших чанах. Вначале получается патока – сладкая жидкость. А потом ее нагревают, вода испаряется, а остаются кристаллы сахара. Этот сахар отбеливают, и получается настоящий сахар, который мы видим у себя на столе.

Но сахар получают не только из сахарной свеклы, есть страны, где свеклу не выращивают. Но зато там растет чудесное растение, которой называют сахарный тростник (показать). Из него-то и получают сахар. Этот сахарный тростник растет в Индии, на Кубе. Индийцы называли сладкие кристаллы, которые экстрактировали из сока сахарного тростника, — "саккара", от древнеиндийского "саркара" (буквально: «гравий, галька, песок, сахарный песок»).

– Дети, а какую пользу приносит сахар?

– Какой вред, что плохого?

– Где применяется сахар?

– Дети, перед вами на столе лежит сахар. Давайте внимательно его рассмотрим. Какого он цвета (Белого).

– Имеет ли он запах? (Нет).

– Попробуйте его на вкус, какой он?

***Опыт №1*.** А теперь попробуем растворить его в воде. Что с ним происходит? Какой стала вода на вкус, цвет? Попробуйте.

***Вывод*.** Значит, сахар хорошо растворяется в жидкостях. Это его свойство применяется в кондитерском деле. Дети, а как вы думаете, что произойдет с сахаром, если его нагревать? Вы уже нагревали парафин, и что с ним происходило (он расплавился). А давайте мы с сахаром проделаем такой же опыт, будем его нагревать.

***Опыт №2*.** Плавление сахара.

***Вывод*.** Сахар из твердого состояния при высокой температуре переходит в жидкое состояние.

Вылить в формочку, смазанную маслом, чтобы получился леденец.

Так на кондитерской фабрике делают леденцы. Вы ходили на экскурсию в кондитерский цех, где рабочие делают нам сладости. Вы им очень понравились, и они вам приготовили сюрприз. Но прежде, чем получить его, вы должны выполнить задание. Правильно разложите карточки по вкусовому качеству, что относится к сладкому, горькому, кислому, соленому.

 После выполнения задания раздать конфеты.