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

**Ход занятия.**

Здравствуйте, ребята.. Мы сегодня с вами станем исследователями.

Перед каждым ребенком лежат мешочки. Возьмите в руки мешочки.  
- Какие мешочки 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. Кто-нибудь из вас знает, из чего получают настоящий сахар?   
- Сахар получают из сахарной свеклы. Но чтобы получить сахарную свеклу, нужно ее семена посадить в землю ). Затем появятся всходы , которые нужно пропалывать от сорняка. Во время роста сахарную свеклу нужно поливать , удобрять. И только к середине осени, когда она становится особенно сладкая, приступают к уборке. Убирают свеклу специальные свеклоуборочные комбайны . Они сразу же очищают клубни от листьев. Клубни ссыпают в грузовые машины, которые везут ее на сахарные заводы ). 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 .  
- Сегодня мы исследуем некоторые свойства хорошо знакомого вам сахара. Для проведения опытов по исследованию сахара и его свойств, нам понадобится некоторое оборудование.   
- Ребята, перед вами стоят пустые тарелочки, пересыпьте в них немного сахара. Легко ли сахар пересыпается? Если он легко сыпется, то можно сказать, что он…). Правильно: сыпучий. )  
- А теперь рассмотрите сахар. Какого он цвета? На что похожи крупинки сахара? Имеет ли сахар запах? Какой он на вкус?   
Каждое свойство сахара подкрепляется символом.  
- 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.  
- 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.  
- 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 в системе онлайн). 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?  
- А хочется вам попробовать лизнуть? Я так и думала, поэтому дома, специально для вас приготовила леденцы.