**Тема: «Свойства сахара и соли»**

Цель: знакомство детей с веществами *(соль,* ***сахар и мука)*** и их **свойствами.**

Задачи:

1. Расширить и углубить представления детей об окружающем мире посредством знакомства со **свойствами сахара, муки и соли** *(запах, вкус, цвет, форма кристаллов, растворимость)* .

2. **Развивать** наблюдательность детей, их умение анализировать, сравнивать, обобщать, устанавливать причинно-следственные зависимости и делать выводы.

3. Воспитывать усидчивость, бережное отношение к своему здоровью, интерес и способность работать в **группах**, коллективе.

ХОД:

(1 слайд – музыка «Фиксики»)

Собрались мы снова вместе,

Чтобы было интересней!

Много нового узнаем,

Что ж, ребята, начинаем!

Приглашаю вас в лабораторию «Фиксиков» интересных исследований.

-А кто из вас знает, что такое лаборатория? (*где ученые высказывают свои предположения и проводят опыты).*

-Правильно, вот и мы сегодня с вами будем выполнять различные задания, проводить опыты, делать выводы.

-Первое задание поделиться на 3 команды, в каждой команде равное количество детей.

-Возьмите в руки мешочки.
- Какие мешочки на ощупь? Как вы думаете, что там может быть? (*предположения детей: песок, сахар, соль, крупа и т.д.)*
- А чтобы узнать, что находится в мешочках, я вам даю еще подсказку (проверьте себя)

Дети складывают буквы.

-Давайте прочитаем , какие же слова у нас получились. ( САХАР, МУКА, СОЛЬ)

-Сегодня мы поговорим о сахаре , соли, и муке, о их значении в жизни человека, узнаем некоторые секреты, связанные с этими веществами.

-Посмотрите на экран.

-Что мы видим на слайде? ( 2слайд – тростник, свекла)

-А что общего у них? ( тростник, который растет в жарких странах, из белой свёклы, которая растет у нас России.*)*

-Свекла, которая растете в огороде на грядках и из которой мы варим борщ? (нет из белой и сладкой свеклы)

-А кто из вас знает, в каких продуктах есть **сахар? (** во фруктах, овощах, кондитерских изделиях )

-Как вы думаете, какая часть свёклы используется для изготовления **сахара**, вершки или корешки? *(корешки)*

- Молодцы! А кто расскажет о том, как же изготавливают **сахар**? (Свекла вырастает, ее убирают свеклоуборочные комбайны. Они очищают клубни от листьев и везут на сахарный завод, где она перерабатывается в сахар. На заводе ее моют и режут на кусочки и варят в больших чанах и получается сладкая жидкость . Потом сладкую жидкость нагревают вода испаряется и остаются лишь кристаллы сахара, 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, как называется это растение? ( сахарный тростник).

А как из тростника делают сахар? ( сахарный тростник рубят в щепки и, выжимая их, получают сладкий сок. Этот сок выпаривают, остаются кристаллы сахара так появляется тростниковый сахар).

-А для чего нужен сахар человеку?

-Смотрим следующий слайд (3 слайд соль-море-шахта соляная).

-Что мы видим?

-Что общего?

-А как наша Оренбургская область связана с производством соли?

-А как вы думаете, где люди используют соль? *( Используем соль в приготовлении пищи, в кулинарии, в приготовлении различных продуктов питания. В консервировании овощей. Создают соляных шахт - подземные лечебницы, санатории.  Там очень целебный воздух и совсем нет вредных микроорганизмов. Также соль используют в народной медицине (ингаляции, промывание носа, солевые компрессы при ушибах, полоскание горла). Очень полезны ванны с морской солью).*

- Для кого ещё соль нужна в природе? ( *соль нужна для животных, которой нет в траве и сене).*

- А кто знает как люди в древности добывали соль? ( сушили растения, которые имели солёный вкус, а затем сжигали на костре, золу использовали в пищу)

-Но прошло много времени и люди научились получать соль из какой воды? (морской )

- А как это происходит? (выпаривать морскую воду до тех пор, пока на её поверхности не образуются кристаллы, которые можно собрать в корзины)

 - А еще где добывают соль? ( соль добывают в соляных шахтах).

- Ребята, а как вы думаете, как соль туда попала? (Месторождения каменной соли находятся высоко в горах. На месте гор был океан, со временем, в условиях жаркого климата, морская вода испарялась, и соль кристаллизовалась. И образовались горы. Специальные комбайны рубят пласты соли. Затем  она попадает в мельницы и крошится до получения кристалликов различной величины ).

 -Посмотрим следующий слайд. (4 слайд – колос- зерно- мука)

-Что мы видим? Что объединяет эти картинки?   А кто знает, откуда появляется мука? (сажают зерно специальными машинами – сеялками**.** Потом вырастают колоски. Колоски собирают машины – комбайны.Отвозят зерно на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Из муки на хлебозаводе  пекут хлеб. А какие зерновые культуры вы еще знаете? ( овес, ячмень, кукуруза, рожь, гречиха). Из каких зерновых культур делают муку? (овсяная, ячменная, Кукурузная, ржаная, рисовая). Посмотрите на слайд, хлеб испечен из пшеничной муки будет белым, воздушным; а хлеб из ржаной муки будет темнее и не такой высокий.

-Выращивают много зерновых культур и из них выпекают различные изделия.

-Назовите а какие вы еще знаете хлебобулочные изделия?

-Чтобы хлеб пришел к нам на стол много людей разной профессией трудятся.

-Назовите эти профессии? ( трактористы, комбайнеры, агрономы, мельники, пекари).

- Мы сейчас с вами узнали как на столе появились сахар, мука, соль.

-А , как же можно узнать больше о свойствах этих веществ?

-Для этого проведем с вами опыты в нашей лаборатории, надеваем халаты, колпачки как настоящие ученые (звучит музыка) слайд№5

-Но прежде чем начнем наши исследования вспомним правила по безопасности при проведении опытов:

1, не трогать руками глаза,

2- соблюдать тишину

3- не толкать соседа во время работы

4- сначала посмотри, а потом повтори

5- выполнил и положи на место

Ученые свои исследования фиксируют и мы с вами тоже будем фиксировать свои наблюдения в таблице схемами.

**-**Приступаем к нашим исследованиям

**Опыт №1:**

-Посмотрите какое первое свойство мы будем исследовать? (сыпучесть)

-Как вы думаете , что нужно сделать , чтобы определить это свойство?

-Обратите внимание на 3 емкости , в которых находятся: соль, сахар, мука. Предлагаю ложечкой переместить вещество на поднос. Что вы делали?(пересыпали)

-Какой вывод можно сделать из этого опыта? (все эти вещества сыпучие)

-Значит, какие будут у нас схемы? (одинаковые)

Дети крепят схемы в таблицу.

**Опыт №2:**

-Как звучит у нас следующее свойство, которое мы будем исследовать?

-Для следующего опыта я предлагаю ложечкой перемешать вещество в каждом бокале. Понаблюдайте, что произошло. (вещества исчезли, они растворились)

Вода растворяет соль, сахар, муку, а что можно сказать про цвет? (сахар, соль – цвет воды не изменился, а где мука вода стала мутная).

-Схемы фиксируем в таблицу

**Опыт№3:**

**-**Следующее свойство, какое? (вкус)

-Что мы можем сказать **о вкусе**? Мы с вами знаем, что пробовать на вкус незнакомые вещества нельзя. А почему? Конечно, есть вещества горькие, а есть опасные для здоровья. Но мы с вами знаем, что в стаканчиках **соль, сахар, мука**. Поэтому их можно попробовать и определить, какой вкус имеют вещества. Предлагаю попробовать воду, и определить вкус веществ. (соль- соленая, сахар-сладкий, мука- без вкус).

-Вывод: соль, сахар имеют вкус, а мука не имеет вкуса)

-Схему заносим в таблицу.

**Опыт№4:**

**-**Какое следующее свойство мы будем исследовать? (запах)

-Что нужно сделать для этого свойства?

**-** Как вы думаете, имеют ли сахар соль мука запах? Попробуйте осторожно их понюхать. Почему осторожно? ( это сыпучие вещества и определяя запах их нельзя подносить близко к носу). (опасно нюхать можно обжечь дыхательные пути)

Что можете сказать о запахе? (мука- запахом свежесмолотого зерна, соль- не имеет запаха, сахар – карамелью)

-Какой вывод: все вещества разные по запаху

**-**Схемы фиксируем в таблице

-Что мы можем сказать о вкусе? Мы с вами знаем, что пробовать на вкус незнакомые вещества нельзя. А почему? Конечно, есть вещества горькие, а есть опасные для здоровья. Но мы с вами знаем, что в стаканчиках **соль, сахар, мука**. Поэтому их можно попробовать и определить, какой вкус имеют вещества. Предлагаю попробовать воду, и определить вкус веществ. (соль- соленая, сахар-сладкий, мука- без вкус).

**Опыт№5:**

**-**Читаем следующее свойство, какое? (цвет)

 **-**На разносах насыпаны вещества .

- Что мы можем сказать о цвете этих веществ? (сахар с желтоватым оттенком, соль- бело-серая, мука имеет кремовый оттенок).

Вывод: все три вещества разные по цвету.

-Заносим схемы в таблицы.

**ОПЫТ№6:**

**-**Как звучит следующее вещество? (форма)

- Разровняйте на разносе вещества попробуйте что- нибудь нарисовать. Оказывается на муке, сахаре, соли можно рисовать.

- Когда вы рисовали, что почувствовали? ( мука- легкая, мягкая, пышная, воздушная)

-А теперь предлагаю рассмотреть частички веществ (муку через лупу)

-Что можете сказать про исследуемые вещества? (сахар- имеет форму кристаллов, соль- мелкие кристаллы, мука-не имеет формы)

**Опыт№7:** - И последнее свойство, которое будем исследовать?

-Чтобы это проверить я возьму немного соли , муки, сахара и буду нагревать( сахар-растаял и стал жидким и коричневым цветом, а каким он стал сейчас? --Что с ним произошло (вывод: расплавленный сахар остывает и становится твердым)

-Что вам напоминает твердый сахар?

-Мука –изменила цвет , такую муку используют в кулинарии

-Соль- цвет не изменила.

Вывод: расплавленный сахар остывает и становится твердым, мука – цвет изменила, соль- не изменилась.

-Заносим наш последний результат в таблицу.

-Обратите внимание на всю таблицу, какой можно сделать вывод? (каждое вещество имеет свое свойство, есть свойства похожие, а есть чем то отличаются)

-По каким показателям отличается между собой соль, сахар, мука?

-Что мы сегодня узнали в нашей лаборатории ?

-Что больше всего вам понравилось?

-Что было полезно для вас узнать?

-Чтобы вы хотели еще узнать?