Муниципальное автономное образовательное учреждение

г. Владимира

«Центр развития ребенка – детский сад № 109»

**Конспект НОД по опытно-экспериментальной деятельности в подготовительной к школе группе**

**«Сладкие опыты»**

 Подготовила: воспитатель

высшей квалификационной категории

Волкова Г.К.

Владимир, 2020г.

**Тип ситуации:** опытно – экспериментальная

**Цель:** Способствовать развитию у детей познавательной активности, любознательности.
**Задачи:**

***Воспитательные:***

* создавать условия для развития любознательности, интереса к познавательной деятельности;
* воспитывать желание интересоваться явлениями окружающего мира.

***Развивающие:***

* развивать эмоционально-положительное отношение к познанию окружающего мира;
* развивать интерес к опытно-экспериментальной деятельности;
* содействовать:

- развитию мышления: умению сравнивать, анализировать обобщать, устанавливать причинно-следственные зависимости и делать выводы;

- формированию опыта самоконтроля и самооценки.

***Образовательные:***

* расширить и углубить представления детей об окружающем мире посредством знакомства со свойствами сахара (цвет, запах, вкус, растворимость) и его значением для человека;
* расширить и уточнить знания детей о выращивании и переработки сахарной свеклы;
* 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.

**Речевые:**

* совершенствовать диалогическую речь, умение понятно для слушателей отвечать на вопросы и задавать их;
* активизировать употребление в речи детей слова, обозначающие названия свойств сахара.

**Форма НОД:** опытно-экспериментальная деятельность

**Дидактическое обеспечение:**

 Оборудование: интерактивная доска, проектор

 Демонстрационный материал: презентация, видеофильм,

 посылка, свекла, пакет сахарного песка.

 Раздаточный материал: баночки с водой, чайные ложки, тарелочки,

 сахарный песок, лупы.
**Предварительная работа:** беседы о лабораторных исследованиях ученых, материалах для исследования, открытиях, приготовление из свеклы винегрета, опробование вареной свеклы.

**Содержание деятельности**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Этапы | Содержание | Время проведения |
| **Процесс вовлечения в деятельность**Дидактические задачи:мотивировать детей на включение в творческую деятельность | Незнайка: Здравствуйте, ребята. Идите скорее ко мне, посылка от Знайки пришла. Доставайте скорее (открываем, там лежит свекла и сахарный песок. Решаем, что свекла-овощ, сахар – продукт, все разное). Объясните мне, почему он их положил вместе, раз они такие разные? | 3 минуты |
| **Процесс целеполагания**Дидактические задачи:актуализировать знания об овощах, продуктах. | В: Ребята, а вы как думаете, почему Знайка положил свеклу вместе с сахарным песком? (Ответы детей, может быть, скажут, что есть сахарная свекла, или, слышали, что из свеклы делают сахарный песок.) Что мы должны объяснить Незнайке? (ответы) Свекла – овощ, сахар – продукт. Чем они могут быть взаимосвязаны? (Ответы детей) | 2 минуты |
| **Процесс проектирования и планирования деятельности**Дидактические задачи:- стимулировать активность и самостоятельность детей в поиске выхода из проблемной ситуации;-развивать мыслительные операции (сравнение, анализ, умение делать вывод) | В: Где об этом можно узнать?*или* Если не уверены, что знаем правильный ответ, где можно в этом убедиться? (Ответы детей)Присаживайтесь, мы сейчас посмотрим фильм и узнаем, взаимосвязаны свекла с сахарным песком или нет.*Просмотр фильма «Как свекла превращается в сахар»*Что новое узнали для себя? *или* В чем убедились, посмотрев фильм? (Ответы детей).*Что сахарный песок получают из* ***сахарной свеклы*** *и поэтому Знайка положил их в посылку вместе!*Обозначим то, что мы узнали. **(вывешивается алгоритм, символизирующий свойство сахара)**Незнайка: Ага, все понял. Теперь все, все знаю про сахар.В: Вы согласны с Незнайкой, что вот это (показывает алгоритм) – все, что можно знать про сахар?В: (удивленно, растерянно) Да неужели это ВСЁ, что известно про сахар? (Ответы детей).А хотите узнать? (Ответы) Где вы это узнаете?(Ответы детей)А вот если бы нам самим попробовать изучить сахар? | 5 минут |
| **Процесс осуществления деятельности**Дидактические задачи:- формировать опыт самостоятельного открытия;-развивать исследовательские способности. |  **Решили изучить сахар.**Где это можно сделать?(Ответы детей)Да, можно отправиться в научную лабораторию.Но прежде чем мы отправимся в лабораторию, немного поиграем.Дидактическая игра:В: 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. В: Итак, что же мы решили сделать? (Изучить сахар). Приборы в лаборатории готовы.*Дети проходят к столам с разнообразными лабораторными материалами.*Начинаем исследования: (в небольших баночкахнасыпан сахар)Рассмотрите сахар, что увидели? (белого цвета,состоит из крупинок, крупинки похожи на кристаллики) Как проверить запах сахара? (Ответы детей). Какой он на вкус?Как проверить легко ли сахар пересыпается? Какое это свойство сахара? (Ответы детей). Правильно - сыпучий.Все исследования надо записывать.***Каждое свойство сахара подкрепляется символом. Дети по очереди выбирают на доске символ и обозначают свойство сахара.***Представьте теперь себе такую ситуацию: мешочек с сахаром оставили на улице, и вдруг пошел дождь. Как вы думаете, что произойдет с сахаром? (предположения детей)Как мы можем проверить это в нашей лаборатории? (предположения детей).Идите, проверяйте.*Перед детьми наполненные водой стаканчики, сахар в баночках. Кто-то наливает воду в сахар, кто-то насыпает сахар в воду…Воспитатель наблюдает, спрашивает детей, как проверяют, что делают.*Что же произошло с сахаром? (ответы детей).Какое свойство мы узнали о сахаре? (ответы детей).***Вывешивается соответствующий символ.***Можно с ним еще что-нибудь сделать? (Ответы детей)Есть еще одно свойство сахара, чтоб его узнать, сахар надо нагреть. Мы не можем это сделать в детском саду, поэтому этот эксперимент я провела дома и записала на видео.*Просмотр видео ролика.*«Насыплю в ложку немного сахара и нагрею над огнем. Выливаю образовавшееся содержимое на тарелочку.» Стоп запись.В: Что узнали? (Ответы детей).  (При нагревании сахар становится жидким).И что он всегда будет жидким? (предположения детей). Посмотрим? ...*Просмотр видео ролика дальше.**«Выливаю сахар, а он …. (переворачиваю тарелочку, получается леденец*)». В: Что сейчас узнали о сахаре? (Сахар застыл)Правильно, при охлаждении он затвердевает.**Обозначаем эти свойства символами.** | 15 минут |
| **Процесс рефлексии**Дидактические задачи:-развивать умение обобщать, делать выводы | В: Зачем мы все это делали? (Ответы детей).  Ребята, что новое узнали для себя? Вам понравилось в нашей лаборатории? Что вызвало затруднения? Что расскажите друзьям и родителям о свойствах сахара? | 5 минут |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процесс перехода к следующему виду деятельности** | Незнайка: я тоже много узнал, только ничего не запомнил.Расскажите Незнайке все что узнали? Дети рисуют модель знаний о сахаре и рассказывают обо всем Незнайке:* Сахар – сыпучий
* Сахар – белый
* Сахар - кристаллы
* Сахар – без запаха
* Сахар – сладкий
* Сахар – растворяется
* Сахар – при нагревании становиться жидким
* Сахар – при охлаждении становиться твердым
* Сахар – делают из свеклы
 |  |