**Конспект занятия по познавательному развитию в младшей группе.**

**«Волшебный сахарок».**

**Воспитатель группы Дядюкина Я.В.**

**Цель:** изучить свойства сахара, качества, применение .

**Задачи:**

**Воспитывающие задачи:** воспитывать любознательность, соблюдения правил поведения при проведении опытов, соблюдение мер безопасности.

**Обучающие задачи:** способствовать накоплению у детей конкретных представлений о свойствах, формах и видах сахара и научить использовать сахар, как средство для творчества. Познакомить детей со свойствами сахара (цвет, запах, вкус, растворимость) и его значении для человека.

**Материал и оборудование**: : глубокая тарелка, три кубика сахара (на одного ребенка), сок свеклы и моркови, одноразовые тарелки, стаканы, сахар-песок.

**Ход занятия:**

**Воспитатель:**

Ребята, обратите внимание, у нас в группе появились стаканчики и несколько коробочек. Как вы думаете, что там? Вы можете потрогать пакетики, какие на ощупь ваши пакетики? А теперь понюхайте, пахнут ли они? Если пакетики не пахнут, значит там находится вещество без запаха. По форме это вещество напоминает квадрат. Что это может быть? Давайте отгадаем загадку?

Это — кубик, но не лёд,

Сладкий — сладкий, но не мёд,

 Белый — белый, но не снег,

Крепкий, как лесной орех.

***Молодцы, ребята. Конечно же это всеми любимый нами сахар!***

Выкладываем из пакетиков сахар на тарелочку аккуратно. Сегодня мыс вами будем работать в научной лаборатории, будем проводить опыты.

 

***Итак, ребята, историю возникновения сахара мы знаем, давайте проговорим правила поведения в нашей лаборатории.***

1. Не мешать соседу.
2. Не есть сахар.
3. Не шуметь.
4. Посмотреть как сделает старший сотрудник лаборатории ,сегодня это буду я, потом сделать самому.

***Все эти простые правила помогут нам правильно провести наш научный эксперимент.***

 **Опыт «Цветовая башня»**

 построим на тарелке башню из кубиков сахара, поставив, их друг на друга. Теперь аккуратно выливаем немного сока в тарелку (не на башню!) и наблюдаем, что происходит с нашей башней. Сначала окрашивается основание башни, затем вода поднимается вверх, и окрашивает следующий кубик. Когда сахар пропитается соком – башня рухнет,но мы не будем разрушать наши сладкие башни. Я аккуратно солью остатки сока и мы подождем когда кубики сахара высохнут. У нас будет разноцветный сахар, а краска для него совсем не опасна,это сок свеклы и морковки.

Из этого делаем вывод: сок может растворить сахар. Он проникает в сахар, смешиваясь с ним (это хорошо видно по тому, как меняется цвет сахара) и поднимается вверх по башне.



 ***Теперь знаем, что он может быть в твердым (кубики) и в сыпучем (сахарный песок). А еще у сахара есть свои плюсы и минусы.***

**Плюсы:**

Сахар помогает нам думать и улучшает память.

Сахар делает нас счастливыми.

Сахар дает нам энергию.

**Минусы:**

Сладкое портит фигуру.

Сахар вреден для зубов и если есть его очень много ,то придется часто ходить к зубной фее..