

Конспект опытно-экспериментальной деятельности В гостях у профессора «Огорода»

Цель: обобщить и расширить знания детей о картофеле.

Материал для занятий:

- Прозрачные, стеклянные сосуды.
- Пластмассовые формы для муки и крахмала по количеству детей.
- Прозрачные пакеты (*маленькие*) для муки и крахмала по количеству детей.
- Презентация «*Откуда к нам пришла картошка*».

Основная часть

Профессор (воспитатель): Здравствуйте! Кто это ко мне пожаловал? Ребята, я профессор Огород (*показывает визитку*). А вы знаете куда попали? Правильно, вы попали в научную лабораторию. Здесь происходят удивительные вещи, появляются новые растения, и вообще происходят чудеса науки. Проходите!

- Я сегодня проводил опыт с одним овощем. Да забыл, как он называется. Поможете мне вспомнить?

И зелен, и густ,
На грядке вырос куст.
Покопай его немножко-
Под кустом (*Картошка*)

Точно, как же я забыл. (*достает из кармана картошку*)

Хотите узнать, как появился картофель? Садитесь по удобнее, и слушайте.

Вывешивается на мольберте: портрет Колумба, карта или глобус показать Америку. Картинки индейцев.

Очень давно прибыли из дальнего плавания корабли отважного мореплавателя Христофора Колумба. Прибыли они из страны, называемой Южной Америкой, и привезли самый ценный груз – картофель. В Южной Америке в то время жили племена индейцев, и их основной пищей был картофель. В честь его устраивали даже праздники. Когда картофель привозили в другие страны, то дарили как драгоценность богатым людям. Постепенно картофель перестал быть редкостью, и появился у простого народа. Однако, много трудов надо приложить, чтобы вырастить картофель.

А кто из вас знает, что нужно для того чтобы вырастить картофель? (*Рассказы детей*)

Показ клубней картофеля и картинок. (поэтапно до проросшего)

Ребята, давайте вспомним об этапах роста картофеля.

– Чтобы посадить картофель, нужно вскопать землю, удобрить ее, потом пропалывать грядки от сорняков. Когда картофель подрастет, его надо окучить. Это делают для того, чтобы взрослый куст не развалился. Картофель, как и всякое другое растение, следует поливать.

А еще бывает так, что на картофель нападают разные вредители (*показ картинок*) и тогда урожая не будет. Для этого и существуют лаборатории, в которых и изготавливают разные вещества от вредителей. Подойдите к столу посмотрите какие сорта картофеля бывают (*дети рассматривают*)

– А теперь возьмите по картофелю в руки (*с подноса*) и рассмотрите его.

– Какого он цвета?

– Какой формы?

– Картофель бывает разных сортов, поэтому он имеет разный цвет и отличается по форме клубней.

– Какой картофель на ощупь?

– Что есть у картофеля?

Вы, наверное, устали? Давайте поиграем.

Игра -Хоровод «Овощи» Маски для детей овощи: картошка, морковь, капуста.

А теперь пройдем в самый центр научной лаборатории. Будьте очень внимательны и аккуратны.

Здесь нельзя шуметь, и ничего не трогать без разрешения.

- аккуратно обращаться со стеклянными предметами
- быть предельно аккуратным.

Дети одевают фартуки и проходят в лабораторию

Опыт №1

Прежде чем приступить к работе с картофелем его моют, очищают

- перед вами ёмкости с тертым картофелем и колбы с водой. Посмотрите на что похож картофель? (*на кашницу*)
- вам нужно взять колбы с водой и добавить воду в тертый картофель (*кашницу*) и размешать ложкой в воде.
- Рассматриваем воду, что получилось? (*вода*) Какого она цвета? (*Вода стала беловатой, мутной*).

Вывод: А вы знаете почему? Потому что в картофеле (*в воде*) содержится крахмал.

Опыт №2

А сейчас мы берем пустую емкость и ситечко. Выливаем нашу жидкость в ситечко, и хорошо отжимаем картофель. (*нужна посуда для использованных емкостей*)

Оставляем жидкость на некоторое время.

Разминка

Вы любите овощи? А сможете определить на вкус где какой овощ? Я сейчас проверю.

Дети закрывают глаза. Каждому в рот кладутся кусочки разных овощей, и дети на вкус определяют – что это за овощ.

1. Раздается яблоко.

- Что вы сейчас съели?
- какой на вкус? (*кислое или сладкое?*)
- Мягкое или жесткое? Сочное? (*хрустит*)

2. Раздается огурец.

- А сейчас, что вы съели?
 - Какой на вкус? (*пресное*)
 - Мягкое, жесткое, хрустит?
- Молодцы! Огурец.

3. Раздается варёный картофель.

- а сейчас, что вы съели?
 - Какое на вкус?
 - Какое: мягкое, рассыпчатое?
- Молодцы! Картошка.

Ребята! Картофель употребляют в пищу только в варёном виде, сырой картофель не едят.

Картофель обладает лечебными свойствами. Им можно лечиться. Если простудились хорошо подышать парами отварного картофеля. При ангине – цветки картофеля заваривают кипятком, настаивают и полощут горло. При ожогах- прикладывают сырой картофель.

Какие блюда из картофеля можно приготовить?

А сейчас мы возвращаемся к нашему эксперименту.

Ребята, очень аккуратно берём наши ёмкости и потихоньку сливаем воду. Посмотрите, что образовалось? (*белый осадок*)

Вывод: белый осадок — это крахмал.

Аккуратно берём наш полученный крахмал и перекладываем на блюдце. Когда он высохнет он будет вот таким, потрогайте.

Показать сухой крахмал, дети трогают крахмал.

- Какой он на ощупь? (*скрипит*)
- На что похож крахмал? (*на муку*)
- Потрогайте муку? Какая она на ощупь? (*мягкая*)
- Посмотрите внимательно. По цвету отличается? (*Да*)

-Ребята, крахмал используют для крахмаливания блузок, рубашек, ажурных салфеток.

А еще его применяют в пище для приготовления киселя с добавлением фруктового сока (*для цвета*).

Опыт №3

Мы с вами можем сами приготовить фруктовый кисель. У меня ёмкость с сухим крахмалом и фруктовым соком. Я добавляю кипяток и размешиваю. Посмотрите, что происходит? (*крахмал растворился и загустел*).

Вывод: крахмал растворяется в горячей воде и загустевает.

Ребята вы можете попробовать наш кисель.

Рефлексия.

- Вам понравилась работать в лаборатории?
- На сегодня опыты с картофелем закончены.
- Что интересного вы сегодня узнали о картофеле?