

Муниципальное бюджетное дошкольное учреждение

«Центр развития ребенка детский сад № 56»

Конспект совместной образовательной деятельности воспитателя с детьми старшего возраста (5-6 лет) в 7 группе старшего возраста.

Опытно-экспериментальная деятельность в старшей группе

Тема: «Синтетические и натуральные красители в продуктах питания»

Подготовила воспитатель:

МБДОУ «ЦРР-детский сад № 56»

Свидерская Евгения Владимировна

Северск – 2019 г.

Цели:

- Научить различать синтетические и натуральные красители в продуктах питания для популяризации здорового образа жизни.

Задачи:

- Поддерживать интерес дошкольников к окружающей среде, развивать познавательные способности;

- Учить детей выделять признаки исследуемого объекта, проверяя свои предположения экспериментальным путем;

- Развивать умения работать в парах;

- Учить делать выводы, в соответствии с результатами опытов, обобщать и анализировать их

Оборудование и материалы:

Планшет для пробирок (4 шт.), колбы (1 шт.), порошки синтетических красителей, набор окрашенных продуктов питания (синяя газ вода, леденец, мармелад), химическая посуда (пробирки 16 шт., мерные стаканы на 50 мл. пипетки пастера); натуральные окрашенные продукты питания (морковь, свекла, лимон, апельсин, красная капуста).

Ход занятия:

1. Ознакомление с понятиями синтетические и натуральные красители.

Воспитатель: Ребята сегодня я хочу , чтобы Вы побыли юными химиками.

Воспитатель: Ребята а кто знает о профессии химик? (ответы детей). Ребята у химика очень много работы в своей лаборатории и одна из работ узнавать какие вещества полезные а какие не полезные.

Воспитатель: Ребята сегодня я хочу с Вами поговорить на тему синтетические и натуральные красители в продуктах питания.

Кто знает, что такое синтетический краситель? (Ответы детей)

Синтетический краситель делает сам человек в химической лаборатории. Они очень красивые, яркие, но не полезные.

- Воспитатель: Где мы можем их встретить? (ответы детей)- в леденцах, мармелад, синяя газированная вода и т.д.

- Воспитатель: А есть красители натуральные они безопасны для нашего здоровья.

Воспитатель: Какие Вы знаете овощи и фрукты которые имеют свой натуральный цвет? (Ответы детей морковь, свекла, апельсин, лимон, красная капуста).

Воспитатель: Ребята давайте получим натуральный краситель из красной капусты (ответы детей)

2. Экспериментальная работа.

Воспитатель знакомит детей с видами химической посуды, учит правилам работы с химической посуды.

Воспитатель: в перчатках отрезает кусок красной капусты трет на терке в тарелку добавляет пол стакана воды, через марлю отжимает сок красной капусты в химический стакан. Разливает сок в мерные стаканы и вместе с детьми переливает сок в три пробирки каждого планшета.

Воспитатель спрашивает какой цвет раствора с красной капустой получился в пробирках? (ответ детей синий или фиолетовый).

Воспитатель: Приготавливает растворы синтетических красителей желтого и зеленого цвета. Растворы красителей разливаются в две пробирки каждого планшета.

Воспитатель: Приготавливает растворы пищевой соды и лимонной кислоты. Дети с помощью пипетки набирают растворы пищевой соды и лимонной кислоты и вносят в каждую из пробирок с соком красной капусты. При внесении раствора пищевой соды сок красной капусты меняет цвет с фиолетового на синий. При внесении раствора лимонной кислоты сок красной капусты меняет цвет с фиолетового на малиновый.

Воспитатель подводит детей к выводу. Что натуральные красители не устойчивы и меняют цвет при воздействии растворов кислот и щелочей.

Воспитатель: Предлагает внести растворы пищевой соды и лимонной кислоты в пробирки с растворами синтетических красителей.

При внесении соответствующих растворов синтетические красители не поменяли свой цвет.

3. Вывод

Вывод: натуральные красители меняют свой цвет при внесении растворов лимонной кислоты и пищевой соды, тогда как синтетические красители не изменили свой цвет. Продукты питания, содержащие натуральные красители полезны в отличие от продуктов с добавлением синтетических красителей.