Конспект занятия по окружающему миру.

Цель: Познакомить детей с процессом переработки **сахарной свеклы в сахар**

Задачи:

1. Углубить знания детей о выращивании и переработке **сахарной свеклы**;

2. Стимулировать познавательную активность и любознательность, активизировать восприятие учебного материала;

Воспитатель: Ребята я никак не могу отгадать загадку, помогите мне, пожалуйста.

СЛ. 2 *«В поле родился, в котле варился, в воде растворился»*. Как вы думаете о чём так говорят? Ответы детей), *(о****сахаре****)*

Воспитатель: Почему же так говорят о **сахаре**? Из чего получают **сахар**? Как он попадает к нам на стол? Это мы сегодня и узнаем. А поможет нам в этом весёлый **сахарок**.

СЛ 3. Все мы привыкли использовать в пищу такой привычный продукт, как **сахар**. Однако мало кто видел как добывают **сахар**. В нашей стране **сахар добывают из свеклы**.

Выращивание свеклы. **Путешествие начинается**.

СЛ 4 Воспитатель: Весной семена **сахарной** свеклы опускают в землю, прикатывая катками. При благоприятных погодных условиях через 2-3 недели появляются всходы.

СЛ5 В течение лета свекла растет, набирая массу и **сахаристость**.

СЛ. 6 В начале сентября начинается уборка **сахарной свеклы**.

СЛ. 7 Грузовыми машинами свеклу везут на завод.

Слайд 8. **Сахарный завод**.

Воспитатель: На заводе происходит процесс переработки **сахарной свеклы в сахар-песок**.

СЛ. 9 Вначале грузовики со свёклой взвешивают и затем разгружают содержимое кузовов и прицепов в бункер

Слайд 10. Из бункера корнеплоды попадают на конвеерную ленту, которая уносит сырье в подземелье.

СЛ. 11 Прежде чем использовать свеклу, нужно её очистить от земли, ботвы, прилипших камней, песка и прочих примесей. Для этого, свекла, следуя по тракту подачи на производство, проходит через различные соломоботволовушки, камнеловушки, песколовушки. Для окончательной очистки свеклы от загрязнений корнеплоды проходят чере Прежде чем использовать свеклу, нужно её очистить от земли, ботвы, прилипших камней, песка и прочих примесей — в готовый продукт всё это попасть не сможет в любом случае, но испортить оборудование — запросто. Для этого, свекла, следуя по тракту подачи на производство, проходит через различные соломоботволовушки, камнеловушки, песколовушки. Для окончательной очистки свеклы от загрязнений корнеплоды проходят через свекломойку.

СЛ. 12 Чистые корнеплоды отправляются на свеклорезку.

СЛ. 13. Из стружки отжимают сок. Сок мешают с известковым молоком, греют, высаживают осадок.

По периметру фильтрационных аппаратов виднеются стекляный колбы, через которые прогоняется очищаемый сок.

СЛ. 14. Уваренный сироп — утфель, отправляют на центрифугирование

СЛ. 15 Выгруженный из центрифуг влажный **сахар-песок** транспортируют для высушивания

Слайд 16 В упаковочном цеху **сахар** фасуется по мешкам и поступает на склад хранения. По заявкам потребителя **сахар везут в магазины**, пекарни, кондитерские фабрики. **Сахар** используют в приготовлении кондитерских и хлебобулочных изделий.

СЛ. 17. **Сахар бывает сыпучим**, твёрдым, кусковым, колотым, леденцовым, коричневым, каменным.

СЛ. 18. А что делают из **сахара**?