**ЗАВОД ПО ПЕРЕРАБОТКЕ САХАРНОЙ СВЕКЛЫ**

Симка в гостях. Приветствует юных конструкторов, вспоминает, как здорово они конструировали пульт. Сегодня приготовила еще одну загадку:

Что же это за песочек,

Сладок с ним у нас чаёчек,

В каждой кухне проживает,

всем хозяйкам угождает

(сахар)

* Откуда появился сахар? (ответы детей).
* Хотите узнать? (показывает видео-ролик «Показ детям. Откуда сахар пришел» (обсуждение фильма: кто понял, откуда у нас сахар на столе?)

Объяснение воспитателя с показом презентации «Производство сахара»:

Клубни сахарной свеклы , прежде чем стать сахаром, проходят этапы:

1. Мойка корнеплодов.
2. Свеклорезка.
3. Замачивание (отмокание сахарозы).
4. Нагрев и испарение.
5. Сушка.
6. Расфасовка сахара.

СИМКА:

* Ребята, хотели бы побывать на заводе по переработке сахарной свеклы?
* Давайте в нашей группе построим такой завод.
* Предлагает воспользоваться инженерной книгой.
* Чтобы построить – нужно представить себе общий вид завода и нарисовать чертеж в инженерной книге.
* Скажите, в одном здании свеклу и моют и режут и выпаривают? Значит, нам нужно построить несколько цехов.

*(воспитатель еще раз обобщает ответы и вешает картинки этапов последовательно).*

* Воспитатель рисует схему на доске, дети перерисовывают.
* Давайте поговорим, кто что будет строить. Может кто-то захочет строить не один (отмечаем в инж книге).
* Выбрать конструктор и отметить.
* Определить и подчеркнуть способ крепления конструкторов.
* Инструменты и дополнительные материалы.
* Нарисовать в инж. Книке «Этапы работы)