Конспект занятия по познавательному развитию «Эксперименты с мукой» в старшей группе

Интеграция по образовательным областям: *«****Познавательное развитие****»*, *«Социально - коммуникативное»*, *«Речевое****развитие****»*, *«Художественно - эстетическое»*

Цель: Ознакомление детей со свойствами муки через детское **экспериментирование**.

Образовательные задачи:

– **Познакомить со свойствами муки**.

- Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

- Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах.

**Развивающие задачи** :

- **Развивать познавательный интерес к экспериментированию**, умение делать выводы.

- **Развивать слуховой**, зрительный, тактильный анализаторы.

- **Развивать внимание**, мышление, память, речь.

Воспитывающие задачи:

- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа:

- Просмотр презентации *«ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА. ПРОФЕССИИ»*, беседы о производстве хлеба.

Словарная работа:

хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, ингредиенты, зерновые культуры, щепотка, сито, дрожжи.

Демонстрационный материал:

слайды с изображением мучных изделий, слайды с изображением профессий, сахар, дрожжи, чашка с теплой водой, мяч

Раздаточный материал:

Глубокие мисочки с **мукой**, ложка, влажные салфетки, стакан с водой, тарелочки для готовых изделий, доска для лепки, стеки, фартуки - комплект на каждого ребенка.

Оборудование: Кофемолка электрическая, мультимедийный проектор, экран, ноутбук

Ход занятия.

Организационный момент.

Воспитатель: Ребята, сегодня к нам пришли гости. Давайте поздороваемся!

Ребята, посмотрите, у меня на столе стоит тарелочка, накрытая салфеткой. Хотите узнать, что я скрываю? Я обязательно вам покажу, если вы угадаете загадку.

Мельник взял мешок зерна,

Положил на жернова.

Завертелась мельница -

Зёрна перемелются,

И получится тогда -

Вместо зёрнышек.

Дети: Мука

Воспитатель: Правильно. А для чего нужна мука?

Дети: Для того чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье

Воспитатель: Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия. А чтобы это сделать, нужно хорошо знать свойства муки.

Практическая часть

Воспитатель: Предлагаю изучить свойства муки.

Пройдите в нашу лабораторию, наденьте фартуки. Посмотрите, что у нас на столах.

Дети: Тарелочки с **мукой**, ложки, стаканчики, ситечки, салфетки.

Воспитатель: Ребята, все это нам надо для того, чтобы изучить свойства муки. Садитесь за столы.

ОПЫТ №1 *«Запах»*

Воспитатель: Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах?

Дети: Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный.

(Ставим обозначение *«Мука имеет запах»*)

Опыт № 2 *«Сыпучая»*

Воспитатель: Возьмите ложечку муки, просейте через ситечко. Что происходит с **мукой**?

Дети: Сыплется.

(Ставим обозначение *«Мука сыпучая»*.)

Опыт № 3 *«Мягкая»*

Воспитатель: Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая?

Дети: Легкая, мягкая, пышная, гладкая, воздушная

(Ставим обозначение *«Мука – мягкая, пушистая»*.)

Опыт № 4 *«Растворяется в воде»*

Воспитатель: Давайте этот опыт сделаем вместе. Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с **мукой**?

Дети: Растворилась

(Ставим обозначение *«Растворяется в воде»*)

Воспитатель: Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось?

Дети: Получилось жидкое тесто.

Воспитатель: Какое стало тесто?

Дети: Тесто тягучее, липкое, плотное, густое.

Воспитатель: Таким образом, замешивают тесто для выпечки.

(Ставим обозначение *«Мука + вода = тесто»*)

Опыт № 5 *«Как сделать дрожжевое тесто»*

Воспитатель: Для того чтобы испечь пышные булки, в тесто добавляют разные ингредиенты: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи.

Давай те пройдем за другой стол.

Ребята, я замесила такое тесто как у вас в двух стаканчиках.

Сейчас, в стаканчик №1 добавим немножко сахара и дрожжей. И оба стаканчика поставим в чашку с теплой водой. И немножко подождем.

Физкультминутка.

Вырос в поле колосок, *(Дети сидят на корточках)*

Он не низок, не высок. *(Постепенно поднимаются)*

Налетел ветерок, *(Поднимают руки вверх, качают)*

Закачался колосок.

Мы в поле придем, *(Ходьба на месте)*

Колоски соберем, *(Наклон)*

Муки натолчем, *(Кулаком одной руки стучат по ладони другой)*

Каравай испечем, *(Сжимают кисти рук)*

Гостей приглашаем,

Караваем угощаем. *(Вытягивают руки вперед, ладони вверх)*

Воспитатель: Правильно, ребята! Выращивают много зерновых культур и из них выпекают различные мучные изделия – кондитерские, хлебобулочные, макаронные. Назовите, какие вы знаете кондитерские изделия.

Дети: торт, пирожное, вафли, печенье, пряники.

Воспитатель: А какие знаете хлебобулочные изделия?

Дети: Хлеб, батон, булочка, ватрушка, рогалики, бублики.

Воспитатель: Какие знаете макаронные изделия?

Дети: вермишель, рожки, ракушки, спагетти, лапша, салма.

Воспитатель: Молодцы, все правильно назвали.

Пройдемте за другой стол

Воспитатель: В тарелочках лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим и определим, как они называются.

Дети: Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка, рожь.

Воспитатель: А как будет называться мука

из пшеницы *(пшеничная)*

из овса *(овсяная)*

из риса *(рисовая)*

из гречки *(гречневая)*

из кукурузы *(кукурузная)*

из ржи *(ржаная)*

Ребята, в нашей стране самая распространенная мука это пшеничная и ржаная. Посмотрите, вот такой хлеб выпекают из этих видов муки. Как вы думаете, а мука будет какого цвета, такого же, как хлеб?

Воспитатель: Давайте сами попробуем сделать муку из пшеницы и ржи. Посмотрите, что за прибор на столе?

Дети: Это кофемолка.

Воспитатель: Правильно, это кофемолка. Ребята на мельнице мелят зерно почти также как и в кофемолке.

Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась, как она называется?

Дети: пшеничная, ржаная.

Воспитатель: А давайте сравним пшеничную и ржаную муку.

Дети: Разного цвета.

Воспитатель: Посмотрите, у меня на 2 тарелочках разные виды хлеба, как вы думаете в какой из них пшеничный, а в какой ржаной.

Давайте попробуем эти два вида хлеба.

Понравился? А какой больше понравился?

Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.

Воспитатель: Недаром в народе говорят:

Хлеб – всему голова

Хлеб да вода – здоровая еда.

Худой обед, коли хлеба нет.

Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Давайте посмотрим на экран и назовем эти профессии. Это – трактористы, комбайнёры, мельники, пекари, водители, продавцы. *(Показ слайдов)*

Нужно беречь их труд, с хлебом обращаться бережно.

Хлеб наш – берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте.

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, Друзья!

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим, что произошло с нашим тестом, которое мы оставили в теплой воде. Что мы видим?

Дети: В первом стаканчике, куда мы добавили дрожжи, тесто поднялось, а во втором нет.

Воспитатель: Ребята, какой вывод можем сделать?

Дети: Именно дрожжи и сахар делают тесто пышным и воздушным.

(Ставим обозначение *«Тесто+дрожжи+сахар= дрожжевое тесто»*

Воспитатель: Тесто, в которое добавляют дрожжи, называется….

Дети: дрожжевое

Воспитатель: Из него пекут пироги, пирожки, хлеб.

Ребята, давайте посмотрим на наши схемы и вспомним все свойства муки, которые мы узнали.

Дети: Мука имеет запах, мука сыпучая, мука мягкая, мука растворяется в воде, из муки и воды получается тесто.

А еще можно приготовить соленое тесто? Как вы думаете, что в него добавляют?

Дети: Соль.

Воспитатель: Правильно, в него кладут очень много соли. А как вы думаете, можно такое тесто есть?

Дети: Нет, оно слишком соленое.

Воспитатель: Из этого теста можно слепить что угодно. Его не нужно печь, нужно только положить в теплое место для просушки. Когда изделие высохнет, его можно покрасить красками и использовать для игр, например в " Магазин".

Я приготовила для вас соленое тесто, сейчас мы с вами будем лепить мучные изделия. Но сначала вспомните правила работы со стекой.

Слепить можно разные мучные изделия. Для того чтобы получить бублик, нужно раскатать цилиндр и соединить два конца *(показ)*. А если скатать длинный цилиндр, то получится рулет.

Возьмите тесто, подумайте, что вы будете лепить, и можете приступать к работе.

Дети раскладывают изделия на тарелочки.

Воспитатель: Теперь нужно положить наши изделия на теплое место, когда они высохнут, ими можно будет играть.

Рефлексия

Ребята, вам понравилось наше **занятие**?

А что было самым интересным?

Вы довольны своей работой?

Вы мне очень понравились, за любознательность, за внимательность, за **старательность**.