Занятие по экспериментальной деятельности
в подготовительной группе

Тема: «Мука. Эксперименты с мукой»

Подготовила
Воспитатель МБДОУ №46
Блиева Лариса Борисовна

Цель: Ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

Задачи: Образовательные:

- Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах. Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.
- Познакомить со свойствами муки.

Развивающие:

- Развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать вывод.
- Развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы.
- Развивать внимание, мышление, память.

Воспитывающие:

- Воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах.
- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа:

Просмотр презентации «Зерновые культуры», «Хлеб всему голова».

Разучивание пословиц о хлебе, замешивание соленого теста.

Словарная работа: хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, ингредиенты, зерновые культуры, сито.

Демонстрационный материал: картинки полей с зерновыми культурами, семена пшеницы, проросшая пшеница.

Раздаточный материал: плоская тарелка, лупа, ложка, стакан с водой, салфетки глубокие мисочки, тесто -комплект на каждого ребенка.

Оборудование: Кофемолки (на двух детей)

Методы и приемы: беседа с детьми, рассказ, объяснения, вопросы, пояснения, педагогическая оценка, инструкция.

Ход занятия

-Какое прекрасное утро! Давайте поприветствуем, друг друга . Встанем вкруг. Посмотрите , кто стоит справа, а кто слева от вас . Повторяйте ,пожалуйста за мной.

Доброе утро Владикавказ!(руки вверх)
Доброе утро скажу всем друзьям!(руки в стороны)
Доброе утро, родной детский сад!
Видеть гостей очень рады ,друзья.
Ребята, а гости пришли не с пустыми руками *(конверт)*

Отгадайте загадки:

Был крупинкой золотой,
Стал зелёною стрелой.
Солнце летнее светило,
И стрелу позолотило.
Что за стрела?
(колос)

Какое море за селом волнует ветерок?
В нем волны можно собирать, укладывать в мешок

-Давайте вспомним. Мы с вами сажали пшеницу.

Опустим руки в семена пшеницы. Закроем глазки . Какие у вас ощущения?(*ответы детей*) А теперь проведем руками над проросшей пшеницей? Что вы чувствуете? (*ответы детей*)

Расскажите, откуда берется пшеница.

(Рассказ, сопровождается показом картинок. Весной трактористы пашут землю и сеют пшеницу в землю специальными машинами- сеялками).

Физкультурная минутка:

Посадили мы зерно
Что же выйдет из него?
Дождик землю поливает,
Солнце нежно пригревает
Подрастает зёрнышко –
Потянулось к солнышку.
С ветерком оно играет,
Ветерок его качает,
К земле низко прижимает –
Вот как весело играет!
Потянулся наш росток,
Превратился в колосок.

(У нас , целое поле пшеницы выросло. Осенью пшеница созревает, и колоски убирают специальными машинами – комбайнами. Собирается много зерна. Затем зерно везут на мельницу (элеватор) , мелят пшеницу и получают муку).

Давайте мы с вами сегодня сами изготовим муку . Сейчас мы идем в нашу лабораторию. Одеваем фартуки и шапочки.

У вас на тарелочках лежат разные зерна.

Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются и чем отличаются (*пшеница, рис, кукуруза, греч*ка). Из этих всех зерен тоже делают муку. Из гречки- гречневую, из риса- рисовую, из кукурузы- кукурузную. У нас в Северной Осетии из кукурузной муки пекут чурек.

Давайте сами попробуем сделать муку из пшеницы при помощи ручной кофемолки. (*Инструкция воспитателя . Рассматривание результата.)*

Прежде чем сделать белую муку, зерна проходят несколько стадий сортировки и очищения и только после этого из зерен получается мука, какую мы покупаем в магазинах.

- А давайте, мы сейчас мы с вами рассмотрим муку . Из кофемолки , через ситечко , высыпаем муку в тарелку. Что происходит с мукой? (Сыплется) - Мука сыпучая. В сите остались отходы от семян- отруби.

Посмотрите и скажите мне какая мука по цвету? (*Ответы детей: белая)*

Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? (*Ответы детей: мягкая, пушистая.)*

Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? *(Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный)* - Мука имеет запах.

Мука сухая, рассыпчатая. Из неё можно сделать горку. А теперь разровняйте её пальчиками. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем.

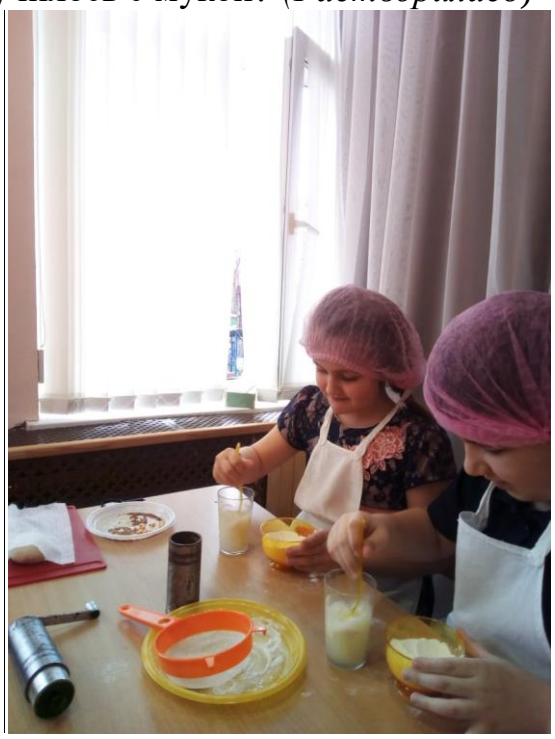
- Оказывается на муке можно писать и рисовать.

А теперь давайте попробуем муку на вкус. Возьмите в ложечку немного муки и попробуйте её. Какая она на вкус? *(Ответы детей)*

Да, ребята, мука на вкус не горькая, не сладкая, не кислая. Значит, у муки нет вкуса.

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама из муки делает тесто? Что мама добавляет в муку, чтобы замесить тесто? *(Ответы детей*.)

Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой*? (Растворилась*)



- Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось? *(Получилось жидкое тесто)* - Смесь стала тягучая, липкая, плотная, густая.

Правильно, для того, чтобы из муки получилось тесто, нужно в неё добавить воду, соль, немного сахарного песка, яйцо, все перемешать - и получим тесто.

Из теста пекут хлеб, булочки. Ребята ,а что ещё пекут из теста? Назовите, какие вы знаете хлебобулочные изделия. *(Хлеб, батон, булка, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, ватрушки, торты и др., кондитерские , макаронные изделия. (Ответы детей)*.

Ребята, давайте приготовим угощение - печенье. Посмотрите, здесь у нас уже готовое тесто лежит.

- Возьмите кусок теста в руки, раскатайте ладошками шарик (показ). Положите готовые шарики на дощечку, получится лепёшка. А теперь возьмите формочки и выдавите ими из лепёшек фигурки. Готовое печенье положите на поднос .И отдадим на кухню испечь. *(Дети лепят из теста)*

- Вот видите, ребята, сколько нужно потрудиться, чтобы вырастить колосья и испечь хлеб. Хлеб нельзя выбрасывать. Его нужно беречь, а остатками и крошками можно покормить птиц на прогулке.

Гостя на Руси встречали всегда хлебом и солью. А чем встречают у нас в республике гостей? Конечно - тремя пирогами. А сколько пословиц народ сложил о хлебе! Ребята, а какие пословицы о хлебе знаете вы?

Дети: «Хлеб- всему голова», «Будет хлеб- будет и обед», «Хлеб да вода- здоровая еда». Без хлеба не обходится ни одно застолье. Он всегда и везде пользуется почётом и уважением.Хлеб - самое главное богатство нашей Родины.

- Дети, что нового вы сегодня узнали? *(Ответы детей)*
- Какие свойства муки ?
-Что вам больше всего запомнилось? О чем вы расскажете сегодня вечером друзьям и родителям?