

**Конспект занятия подготовил воспитатель: Жигалова Л.И**

Тема занятия: «Свойства муки»

Образовательная область: Познавательное развитие

Возрастная группа: старшая

Цель занятия: Ознакомления детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

Задачи занятия:

Образовательные задачи: Познакомить детей со свойствами муки. Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах.

Развивающие задачи: Развивать познавательный интерес к экспериментированию, умению делать выводы. Развивать внимание, мышление, память, речь.

Воспитательные задачи: воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа: просмотр презентации «Производства хлеба. Профессии», беседы о производстве хлеба.

Материалы и оборудование: на каждого ребёнка: стаканчики с водой, ложки, сито, тарелка с мукой.

Этапы деятельности	Содержание деятельности	Деятельность педагога	Деятельность детей	Планируемый результат
Мотивация на совместную деятельность	<p>- Добрый день! Ребята, давайте за руки возьмемся и улыбнемся друг другу.</p> <p>Послушайте мою загадку:</p> <p>Мельник взял мешок зерна, Положил на жернова. Завертелась мельница - Зёрна перемелются И получится тогда - Вместо зёрнышек. Мука!</p> <p>- Мука. Правильно! Сегодня мы с вами поговорим о свойствах муки. Посмотрите, что у меня на тарелке? (мука). Правильно!</p>	Приветствует детей, читает загадку.	Свободно располагаются в группе.	Эмоциональная готовность к совместной деятельности.
Актуализация знаний детей, планирование деятельности.	<p>-Как вы думаете из чего получают муку? (из зерен)</p> <p>Усаживайтесь поудобнее и сейчас мы с вами вспомним, откуда пришел хлеб.</p> <p>1 слайд Весной специальным трактором пахут землю и сеют пшеницу в землю</p> <p>2 слайд Вскоре на полях появляются зеленые ростки – всходы.</p> <p>3 слайд Летом вырастают колоски, а в них много-много зерен.</p> <p>4 слайд Осенью пшеница созревает и колоски убирают машинами-комбайнами.</p> <p>Затем зерно перетирают мелят и получают муку.</p> <p>-Мы посмотрели как из зерна получается мука.</p>	<p>Вовлекать детей к обсуждению.</p> <p>Просмотр презентации.</p> <p>Использует наглядные, информационные средства.</p>	<p>Отвечают на вопросы, свободно рассказывают и смотрят презентацию и рассказывают, что увидели на экране.</p>	Эмоциональный настрой на совместную деятельность.

Проблемно - поисковый этап	<p>- Давайте их рассмотрим.</p> <p>-Что мы видим на тарелке? (пшеницу). Из пшеницы какая мука получится? (Пшеничная)</p> <p>-Что Даша мы видим на тарелке? (кукурузу). Из кукурузы какая мука получится? (кукурузная).</p> <p>-Что мы видим на тарелке? (гречка). Из гречки, какая мука получится? Я вам приготовила пакетики с мукой.</p> <p>-Скажите, из каких зерен сделали эту муку? Правильно из кукурузы. Каким она цветом? Как она называется? (кукурузная). Правильно.</p> <p>-Скажите, из каких зерен сделали эту муку из гречки? Каким она цветом? Как она называется? (гречневая).</p> <p>-Скажите из каких зерен сделали эту муку? (пшеницы). Каким она цветом? Как она называется? (пшеничная).</p> <p>-Правильно.</p>	Задает вопросы.	Отвечают на вопросы.	Обогащение словаря.
Вовлечение детей в игру	<p>-А сейчас мы с вами поиграем в игру, в которой вспомним все изделия, в которых используется мука. Встанем в круг, я буду бросать вам мяч, а вы называете мне хлебобулочное изделие или кондитерское, макаронное изделие.</p>	Поддерживает интерес.	Играют в игру.	Умение поддержать игру.
Проблемно- поисковый этап	<p>- Молодцы! Предлагаю изучить свойства муки. Как вы думаете, где мы будем изучать свойства муки? (в лаборатории).</p> <p>-А вы знаете, что такое лаборатория? (это место, где проводят опыты).</p> <p>Давайте сегодня мы с вами превратимся в</p>	Стимулирует вопросы, предлагает подумать.	Отвечают на вопросы.	Поддержка интереса детей к предполагаемой деятельности.

	<p>ученых и будем проводить опыты по исследованию муки, её свойства.</p> <p>- Вспомним правила, как вести себя в лаборатории? Не чего нельзя брать в рот. Нельзя нечего трогать без разрешения взрослого. Слушать, что сказал взрослый. Проходим к столам. У нас на столах: тарелки с мукой, ложки, сито, стаканы с водой. Ребята, все это нам надо для того, чтобы изучить свойства муки.</p>			
Опыт №1 «Запах»	<p>-Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный).</p> <p>- Каким знаком обозначим, что мука имеет запах. Этот знак обозначает, что мука имеет запах (рисую знак).</p>	Помогает детям в проведении опыта. Контроль за соблюдением техники безопасности при проведении детьми опыта	Проводят опыт. Высказывают своё мнение, обсуждают.	Поддержка интереса детей к предполагаемой деятельности. Умение анализировать, делать выводы.
Опыт №2 «Сыпучая»	<p>-Возьмите ложечку муки, просейте через ситечко. Что происходит с мукой? ( Сыплется).</p> <p>-Мука какая (сыпучая). Как обозначим - это обозначает свойство муки сыпучесть (рисую знак).</p>	Вовлекать детей в деятельность.	Выражают собственные суждения.	Уметь доводить начатое дело до конца.
Опыт №3 «Мягкая»	<p>-Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука, какая? (Легкая, мягкая, пышная, гладкая, воздушная).</p> <p>- Это свойство муки она мягкая как обозначим (рисую знак).</p>	Стимулирование детей к высказываниям.	Слушают, отвечают на вопросы.	Выражают собственные суждения.

Опыт №4	<p>-Положите ложку муки в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой? Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось? (ответы детей). Да, смесь стала тягучая, липкая, плотнее, густая.</p> <p>- Мука впитывает в себя воду и превращается в тягучую массу. Впитывать в себя воду это свойство муки. Как обозначим? (рисую знак).</p> <p>-Я добавила много муки и вода все впиталась, что у меня получилось (тесто). Правильно!</p>	Задаёт вопросы, стимулирующие процесс мышления.	Слушают, отвечают на вопросы.	Умение детей доказывать свою точку зрения, анализировать.
Заключительный этап Рефлексия	<p>Ребята пойдёмте, присядем на ковер. Давайте вспомним, что мы нового узнали сегодня. Какое свойство муки обозначает наши символы (мука без запаха, мука сыпучая, мягкая, впитывает в себя воду). Я сделала тесто и предлагаю вам слепить из него хлебобулочные и кондитерские изделия.</p>	Привлекает детей к подведению итогов, самоанализу, выражает признательность. Дает установку на дальнейшую совместную деятельность.	<p>Отвечают на вопросы,</p> <p>Выражают эмоции посредством речи, отвечают на вопросы.</p>	<p>Умение оценивать результат своей деятельности,</p> <p>Положительный эмоциональный отклик на проделанную работу, настрой на дальнейшую совместную деятельность.</p>