

**Конспект занятия по экспериментальной  
деятельности в подготовительной группе**

**№ 10 «Непоседы»**

**«Эксперименты с  
мукой»**

**Подготовила: Т.В.Татарникова**

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

**Образовательные задачи:**

Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах.

Познакомить со свойствами муки.

Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

**Развивающие задачи:** Развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать вывод.

развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы

Развивать внимание, мышление, память.

**Воспитывающие задачи.**

Воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах.

Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Предварительная работа:**

Просмотр презентации «Зерновые культуры».

Словарная работа: хлебобулочные изделия, кондитерские изделия.

ингредиенты, зерновые культуры, сито.

**Демонстрационный материал:** Заготовка для кроссворда. Картинки полей с зерновыми культурами. Выставка мучных изделий. Сахар, дрожжи.

Пшеница, овёс, крупы.

**Раздаточный материал:** Плоская тарелка, лупа, ложка, кувшин с водой, 2 салфетки, стаканчики.

**Методы и приемы:**

**Словесные:** беседы с детьми, рассказ, объяснения, вопросы, пояснения, педагогическая оценка, инструкция.

**Ход занятия.**

Организационный момент.

Я получила странное письмо. В письме четыре пустые клетки – зашифрованное слово. И только, выполнив определенные задания, вы сможете мне узнать, что же в нем написано.

В первой клетке живет буква, которая спряталась в слове МАКАРОНЫ, и стоит на первом месте. (М)

Во второй клетке живет буква, которая спряталась в слове БУЛКА, и стоит на втором месте. (У)

В третьей клетке живет буква, которая спряталась в слове БУБЛИК, и стоит в конце слова. (К)

В четвертой клетке живет буква, которая спряталась в слове БАТОН, и стоит в нем на втором месте. (А)

– Давайте прочитаем, какое же слово у нас получилось!

(МУКА)

– А для чего нужна мука?

Ответы: -Для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье

– Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать **хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.**

Практическая часть

– предлагаю изучить свойства муки.

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

Из стакана через ситечко высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой? (Сыплется) – Мука сыпучая.

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

(Легкая, мягкая, пышная, воздушная) – Мука – мягкая, пушистая.

Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая поднос в стороны. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. – Оказывается на муке можно писать и рисовать.

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.

**Таким образом, замешивают тесто для выпечки.**

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

– Сейчас, в один из ваших стаканчиков добавим немножко сахара и дрожжей.

И поставим на батарею один стаканчик с дрожжами и сахаром, а второй только с мукой. И немножко подождем.

**Физкультминутка.** Дидактическое упражнение с мячом.

(Ведущий, задавая вопрос, бросает мяч ребенку, тот возвращает мяч с ответом и т.д.)

Откуда хлеб пришел? – из магазина.

А как в магазин попал? – из пекарни.

Что делают в пекарне? – пекут хлеб.

Из чего? – из муки.

Из чего мука? – из зерна.

Откуда зерно? – из колоса пшеницы.

Откуда пшеница? – выросла в поле.

Кто ее посеял? – хлеборобы.

– Ребята, а как вы думаете, из чего же делают муку? (из зерна)

– Из какого зерна делают муку? (Пшеница. Овёс. Ячмень. Рис. Кукуруза. Рожь. Гречиха)

– Правильно, ребята! Выращивают много **зерновых культур** и из них

выпекают различные изделия. Назовите, какие вы знаете хлебобулочные изделия. (Хлеб, батон и др.), **кондитерские.., макаронные изделия....**

– У вас в тарелочках лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются. (Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка).

– Посмотрите, я сделала муку из пшеницы при помощи электрической кофемолки.

– Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась. (Ответы детей)

– А давайте сравним с магазинной мукой. (Ответы детей)

– А почему же она не белая?

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

В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной.

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

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. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы и др.

Хлеб наш – берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте.

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, Друзья!