

**Конспект образовательной деятельности  
в подготовительной к школе группе  
«Эксперименты с мукой»**

Подготовила воспитатель: Т.П.Марченко

**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»

Разучивание пословиц о хлебе, замешивание соленого теста.

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

**Раздаточный материал:** Плоская тарелка, лупа, ложка, кувшин с водой, 2 салфетки. глубокие мисочки - комплект на 2 детей

**Методы и приемы:**

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

**Практические:** элементарные опыты

**Ход образовательной деятельности.**

**Организационный момент.**

*Воспитатель:* Ребята, 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. Поможете?

(ответ детей).

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)

*Воспитатель:* Давайте прочитаем, какое же слово у нас получилось!

Дети: (МУКА)

*Воспитатель:* А для чего нужна мука?

Ответы детей: ( Для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье)

*Воспитатель:* Правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать хлебобулочные изделия.

### **Практическая**

**часть:**

*Воспитатель:* Предлагаю изучить свойства муки. Понюхайте муку. Мука имеет запах?

*Дети:* (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный)

*Воспитатель:* Да, мука имеет запах.

*Воспитатель:* Возьмите стакан муки и через ситечко высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой?

*Ответы детей:* (Сыплется)

*Воспитатель:* значит мука какая?

*Ответы детей:* Мука сыпучая.

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

*Ответы детей:* (Легкая, мягкая, пышная, воздушная)

*Воспитатель:* да, все верно. Мука – мягкая, пушистая.

*Воспитатель:* Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая поднос в стороны. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем.

*Ответы детей:* на муке можно писать и рисовать.

*Воспитатель:* Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой?

*Ответы детей:* мука растворилась.

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

*Ответы детей:* получилось жидкое тесто. Липкое, плотное, густое.

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

*Воспитатель:* Как вы думаете, что еще нужно добавить, чтобы испечь пышные булочки?

*Ответы детей:* Для того чтобы испечь пышные булки, можно добавить масло, соль, сахар, яйца, дрожжи.

*Воспитатель:* Сейчас, в один из ваших стаканчиков добавим немножко сахара и дрожжей, поставим на батарею один стаканчик с дрожжами и сахаром, а второй только с мукой. И немного подождем, а потом понаблюдаем, что же получится.

### **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.*

### **Беседа с детьми:**

*Воспитатель:* Ребята, а как вы думаете, из чего же делают муку?

*Ответы детей:* из зерна

*Воспитатель:* Из какого зерна делают муку?

*Ответы детей:* из пшеницы, овса, риса, кукурузы, ржи.

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

*Ответы детей:* Хлеб, батон, булка, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, ватрушки, торты.

*Воспитатель:* пойдёмте посмотрим, что-нибудь начало происходить в стаканах с мукой?

*Воспитатель:* Ребята, что происходит в стаканах с мукой, сахаром и дрожжами?

*Ответы детей:* появились пузырьки, пенка, запах изменился.

*Воспитатель:* а что происходит в других стаканах, в которых только мука?

*Ответы детей:* плотнее стала тесто, но пузырей и пенки нет.

**Вывод.** В результате эксперимента мы выяснили, что мука имеет запах, она сыпучая, легкая, мягкая, на ней можно рисовать, мука растворяется в воде и смесь становится липкая, плотная густая. Вместе с ребятами сравниваем, что получилось в стаканчиках, которые стояли на батарее. Делаем вывод, что если в тесто добавить дрожжи и сахар, то оно поднимается в тепле. И из такого теста выпекаются хлебобулочные изделия.

*После образовательной деятельности предложить детям в один из стаканов добавить соль и сделать соленое тесто для лепки. Лепят самостоятельно.*