**Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Родничок» с. Мраково муниципального района Кугарчинский район Республики Башкортостан**

**Образовательная область**

**«Познавательное развитие»**

**Тема: «Эксперименты с мукой»**

**Выполнил: Батраева Е. В., воспитатель**

**Высшей квалификационной категории**

**Группа: подготовительная**

**Дата: 03. 03. 2018**

**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..

**Демонстрационный материал**: Картинки полей с зерновыми культурами. Выставка  мучныхизделий. колоски Пшеница, овёс**,**кукуруза, рожь.

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

**Оборудование: Кофемолки (Ручная и электрическая)**

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

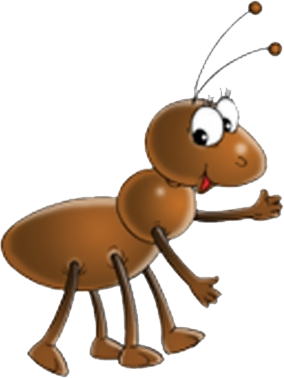
**Ход занятия.**

Воспитатель делает вид, что слышит звуки мотора, будто кто-то летит. Под музыку «Полёт шмеля» вбегает Карлсон, останавливается.

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

По первой буква слова мы должны угадать новое слово.

– 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.

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

(поле)

Сто братьев в одну избушку собрались ночевать

(зёрна в колосе)

-Давайте рассмотрим колоски, которые вырастили на наших полях.

Рассказ сопровождается показом слайдов

Слайд № 1 Всё начинается с маленького зёрнышка. Это – зерно пшеницы.

Слайд № 2 Весной трактористы пашут землю и сеют пшеницу в землю.

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.

– Колосок из зёрнышка ржи называется ржаной, а из зёрнышка пшеницы, пшеничный.

Слайд № 3

Посмотрите, и у меня целое поле колосков выросло. Осенью пшеница созревает, и колоски убирают специальными машинами – комбайнами. Собирается много зерна.

Слайд № 4

Затем зерно на мельнице мелят и получают муку. –  предлагаю изучить свойства муки. Сейчас мы идем в нашу лабораторию– У вас в тарелочках  лежат разные зерна.

Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются. (Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка).

Давайте сами попробуем сделать муку из овса и пшеницы, при помощи ручной и электрической кофемолок. – 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.

– А давайте, мы сейчас мы с вами рассмотрим муку.

Я предлагаю вам пройти к столам, на которых находятся тарелочки с мукой.

Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она 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.

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

Мука сухая, рассыпчатая. Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку. 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.

Слайд № 5

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)

Верно, а еще из теста пекут печенье, булочки, кексы, ватрушки, пироги и пирожки, а также делают макароны.

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, раскатайте скалкой – получится лепёшка. А теперь возьмите формочки и выдавите ими из лепёшек фигурки. Готовое печенье положите на поднос. (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. Вот как много хлебобулочных изделий можно купить в магазине! Все они очень аппетитные и вкусные. Без хлеба не обходится ни одно застолье. Он всегда и везде пользуется почётом и уважением.

Гостя на Руси встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили: « Хлеб на столе, так и стол-престол, а как хлеба ни куска, так и стол- доска». Ребята, а какие пословицы о хлебе знаете вы?

Дети: «Хлеб - всему голова», «Худой обед, коль хлеба нет», «Будет хлеб- будет и обед», «Голодной куме хлеб на уме», «Хлеб да вода-молодецкая еда», «Летний день год кормит», «Хочешь есть калачи- не сиди на печи», «Без соли, без хлеба - половина обеда», «Хлеб да вода- здоровая еда». В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной. Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.

– Дети, что нового вы сегодня узнали? (Ответы детей: как сажают зерно и т.д.)

Хлеб – самое главное богатство нашей Родины. Недаром в народе говорят: «Хлеб всему голова».

Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы.