Конспект интегрированного занятия по опытно — экспериментальной деятельности в подготовительной группе

«Эксперименты с мукой»

Цель: Познакомить детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

Образовательные задачи: Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах.

Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

Развивающие задачи:

Развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать вывод.

Воспитывающие задачи: воспитывать интерес к экспериментированию.

Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа: экскурсия в хлебный магазин, выставка мучных изделий, рассматривание иллюстраций, беседы с детьми, чтение пословиц, загадок, поговорок о зерновых культурах, замешивание [солёного теста](https://flemi.ru/na-pashu-iz-solenogo-testa-detyam-prazdnichnye-suveniry-i-dekor-pashalnye-yaica.html).

Словарная работа:

хлебобулочные изделия, [макаронные изделия](https://flemi.ru/tehnika-podelki-iz-makaronnyh-izdelii-svoimi-rukami-udivitelnye-kartiny.html), индигридиенты, зерновые культуры, сито, эксперимент, мука, дрожжи, крупа, лупа, кофемолка (ручная и электрическая, зёрна, пшеница, овёс, ячмень, гречиха, кукуруза, колосок, хлеб пшеничный и ржаной, сыпучая, безвкусная, пекарня.

Материалы: Иллюстрации полей с зерновыми культурами (рис, пшеница, рожь, овёс, кукуруза, ячмень, колоски пшеницы, сито, кофемолки (ручная и электрическая, одноразовые плоские тарелочки, стаканчики, ложки, кувшин с водой, глубокие тарелочки, лупа, сахар, дрожжи, мука; коробочки с зерновыми культурами (пшеница, гречка, рис, овёс) .

Ход занятия:

Организационный момент.

Давайте поприветствуем друг друга с помощью колокольчика. Дети, называя имя соседа в ласковой форме, передают друг другу колокольчик. Например:

– Здравствуй,Леночка! Дин-дон-дон!

– Здравствуй, Анечка ! Дин-дон-дон!

И так далее, пока колокольчик не обойдет весь руг.

Воспитатель:

Я получила странное письмо. В письме находятся картинки, давайте посмотрим и назовем, то что изображено на картинках. (макароны, бублик, каравай, батон).

В письме четыре пустые клетки – зашифрованное слово. И только, выполнив определенные задания, вы поможете 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 БУБЛИК, и стоит на втором месте. (У) В третьей клетке живет буква, которая спряталась в слове КАРАВАЙ, и стоит в начале слова. (К) В четвертой клетке живет буква, которая спряталась в слове БАТОН, и стоит в нем на втором месте. (А). Теперь я могу прочитать, какое же слово у нас получилось - МУКА.

Что такое мука? А для чего нужна мука?

*(ответы детей)*

Какие хлебобулочные изделия вы можете мне перечислить?

*(ответы детей)*

Давайте сыграем в игру: «вопрос-ответ»

Откуда приносят в дом хлеб? – из магазина.

А как в магазин попадает хлеб? – из пекарни.

Кто печет хлеб в пекарне? – пекарь.

Из чего пекут хлеб? – из муки.

Из чего делают муку? – из зерна.

Где растет колос пшеницы? – в поле.

С помощью чего убирают колоски с полей?- с помощью комбайна.

Разложите пожалуйста картинки последовательно, по порядку.

Итак, мы уже знаем, что муку делают из зерна.

Зерна бывают разные: зерна пшеницы, зерна ржи, зерна овса, зерна ячменя. Посмотрите на картинки. Значит и мука бывает разная. Из зерен пшеницы – пшеничная, из ржаных зерен – ржаная, из зерен овса-овсянная, из зерен ячменя – ячменная. А еще есть кукурузная мука, как вы думаете из каких зерен ее делают. (зерен кукурузы). А гречишную муку из чего? (из гречки).

А какие вы знаете пословицы про хлеб? *(ответы детей)*

**Физминутка**

В понедельник я купался, а во вторник рисовал,

В среду долго умывался, а в четверг в футбол играл.

В пятницу я бегал, прыгал, очень долго танцевал.

А в субботу, воскресенье целый день я отдыхал!

Ребята, я приглашаю вас в экспериментальную лабораторию! Вы любите эксперименты? *(ответы детей)*

Надеваем фартуки. Подходим к столу.

У вас в тарелочках лежат разные зёрна. Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, какие зерна из какого колоска. (Овёс, пшеница, ячмень, кукуруза, гречка).

Где делают муку из зерен? На мельнице. В домашних условиях тоже можно сделать муку. Хотите покажу? Какую муку вы хотите чтобы я сделала? У меня есть кофемолка насыпаем туда по ложке зерен. И вот что получилось.

А давайте посмотрим на пшеничную магазинную муку. Скажите мне, какая она по цвету? (Ответы детей: белая.)

Прежде чем сделать белую муку, зёрна проходят несколько стадий (сортировку, обработку, очищение); и только после этого из зёрен получается чистая, белая, пушистая мука, какую мы покупаем в магазинах.

Сегодня мы проведем эксперименты с пшеничной мукой и изучим ее свойства.

Как вы думаете, мука имеет запах? Кто как предполагает?

*(Ответы детей)*

Осторожно понюхайте муку.  (Да, мука имеет запах, но он какой – то особенный). Итак, делаем вывод – Мука имеет запах.

Мы с вами уже знакомы с сыпучими продуктами. Как вы думаете мука сыпучая? *(Ответы детей)*

У нас с вами есть маленькие ситечки, давайте просеем муку. Посмотрите, что мука делает, сыпется. Значит, делаем вывод: мука сыпучая!

Как вы думаете, какая мука на ощупь?

*(ответы детей)*

Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали?

Мука какая? (Легкая, мягкая, пышная, воздушная)

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

 – Добавьте ещё 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 булочки и пироги, 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 подождём.

Ребята, сегодня на занятии вы познакомились со свойствами муки,

теперь давайте повторим то, что вы узнали. Какая мука?

Дети: Мука - мягкая, легкая, сыпучая,  на ней можно рисовать,  делать

отпечатки, замешивать тесто и печь хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Чем мы сегодня занимались?

Воспитатель: Из чего получается мука?

Воспитатель: Что вам понравилось?.

Воспитатель: Что было сложно?

Ну и в конце нашего занятия зачитаю вам небольшое стихотворение:

Хлеб наш – берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте.

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, Друзья!