

## **Познавательное развитие (познавательно-исследовательская деятельность)**

**Тема.** «Свойства муки». (П, С-К, Х-Э, Р, Ф).

**Цели деятельности педагога:** ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

**Задачи.** *Образовательная:* расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах. Познакомить со свойствами муки. Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

*Развивающая:* развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать вывод; развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы; развивать внимание, мышление, память.

*Воспитательная:* воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

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

**Методы и приемы.** *Словесные:* беседы с детьми, рассказ, объяснения, вопросы, пояснения, педагогическая оценка, инструкция. *Наглядные:* рассматривание колосков. Хлебные зерновые культуры (*зерна пшеницы, кукурузы, ячменя, риса, овса, ржи*), картинки. *Практические:* элементарные опыты.

**Виды детской деятельности:** двигательная, игровая, коммуникативная.

**Демонстрационный материал:** картинки полей с зерновыми культурами. Выставка мучных изделий; сахар, дрожжи. Пшеница, овёс: очищенный и неочищенный.

**Раздаточный материал:** плоская тарелка, лупа, ложка, стакан с водой, 2 салфетки; глубокие мисочки – комплект на 2 детей.

**Планируемые результаты – целевые ориентиры дошкольного образования:** имеют знания о хлебных зерновых культурах. Знакомы со свойствами муки.

**Предварительная работа:** рассматривание иллюстраций «Зерновые культуры», замешивание соленого теста.

### **Содержание организованной деятельности детей.**

**1. Организационный момент.** – Сегодня я получила посылку. Давайте вместе посмотрим, что же в ней находится. (*Достаю содержимое посылки*).

-Что это? (*Мука*)

- Для чего она нужна? (*Для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье*)

- Правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.

**2.Основная часть.** – Сейчас мы с вами будем изучить свойства муки.  
Осторожно понюхайте муку.

- Мука имеет запах? (*Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный*).

- Значит, **вывод**: мука имеет запах.

(*Из стакана через ситечко высыпаем муку в тарелку*).

- Что происходит с мукой? (*Сыплется*).

Значит, ещё **вывод**: мука сыпучая.

- Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая?  
(*Легкая, мягкая, пышная, воздушная*)

- **Вывод**: мука мягкая, пушистая.

- Разравняйте 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*). **Вывод**: 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 в тёплое место 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 колоска пшеницы. Откуда пшеница? – выросла в поле. Кто ее посеял? – хлеборобы. А как вы думаете, из чего же делают муку? (*Из зерна*). Из какого зерна делают муку? (*Пшеница. Овес. Ячмень. Рис. Кукуруза. Рожь. Гречиха*).

- Правильно! 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*).

В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной. Особенno полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.

- Недаром в народе говорят:

1.Хлеб – всему голова. 2.Хлеб да вода – здоровая еда. 3.Худой обед, коли хлеба нет.

**3. Рефлексия.** - Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы. Хлеб наш – берегите, Хлебом не сорите! Хлеб наш уважайте, С хлебом не играйте. Хлеб выбрасывать нельзя! Берегите хлеб, друзья!