Муниципальное бюджетное дошкольное

образовательное учреждение «Детский сад № 99

комбинированного вида»

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

**«Эксперименты с мукой»**

Воспитатель - Корнилова Гульнур Гафиятулловна

**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**:

Заготовка для кроссворда. Картинки полей с зерновыми культурами. Выставка  мучных изделий .Сахар, дрожжи. Пшеница, овёс-очищенный и не очищенный.

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

**Оборудование: Кофемолки**

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

**Практические:** элементарные опыты

**Ход занятия.**

Рады мы вас видеть

Дорогие наши! И наше спасибо

От сердца скажем !

Счастья и здоровья

От души желаем !

Кланяемся низко .

Полюбить нас просим!

Как велит обычай ,

Хлеб и соль подносим!

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».Вы все ребята конечно знаете из чего выпекают хлеб - из теста. А что самое главное в тесте , самый главный ингредиент мы сейчас узнаем.

Песня о хлебе ( музыкальное сопровождение).

Организационный момент.

Я получила письмо . В письме зашифрованное слово. И только, выполнив определенные задания, вы поможете мне узнать, что же в нем написано.

Первая буква этого слова спряталась в слове МАКАРОНЫ, и стоит на первом месте. (М)  
Вторая буква спряталась в слове БУЛКА, и стоит на втором месте. (У)  
Третья буква спряталась в слове БУБЛИК, и стоит в конце слова. (К)  
Четвёртая буква 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.**

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 одну избушку собрались ночевать

(зёрна в колосе)

-Давайте рассмотрим колоски, которые вырастили на наших полях.

Рассматриваем картинки о хлебе (комментарии детей и воспитателя).

Практическая часть  
Дети подходят к столам парами, где всё приготовлено для экспериментированию с мукой.

–  предлагаю изучить свойства муки.

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

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

Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая? (Легкая, мягкая, пышная, воздушная) – Мука – мягкая, пушистая.(вывод)

Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая её 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...  
–  Правильно, ребята! Выращивают много **зерновых культур** и из них выпекают различные  изделия. Назовите, какие вы знаете хлебобулочные изделия. (Хлеб, батон, булка, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, слойки, ватрушки, торты и др.), **кондитерские …   ,  макаронные изделия….**

**-**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.

– 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.  
– 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.

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

- Встречайте нашего гостя, это пекарь! (в руках поднос с солёным тестом)

Хлеб наш – берегите,  
Хлебом не сорите!  
Хлеб наш уважайте,  
С хлебом не играйте.  
Хлеб выбрасывать нельзя!  
Берегите хлеб, Друзья!

– А сейчас давайте все вместе сделаем из соленого теста Колосок.

-Ребята, понравилось ли вам лепить из солёного теста?(ответы детей)

-А что вы можете сказать о свойствах муки? (1. Имеет запах. 2. Сыпучая, 3.мягкая, 4.растворимая, и.т.д.)

-Давайте посмотрим, что стало с мукой с дрожжами и сахаром на батарее и сравним с со стаканом без дрожжей. (ответы детей)

-Получилось тесто!

На полях нашей Республики Татарстан хлеборобы выращивают много зерновых культур , которые необходимы для нас..

- Иманлы булыгыз, балалар!   
Җаны юк бит алтын-көмешләрнең,   
Бөртекнең бит аның җаны бар.   
Кояшкайның газиз баласы ул,   
Җир-ананың анда каны бар.  
Гәрәбәдәй сары шул бөртектә   
Аналарның бәхет-шатлыгы,   
Сабыйларның шаян көлүләре   
Игенченең намус аклыгы.

А сейчас я хочу угостить вас вот таким хлебом, свежим, мягким, вкусным караваем. На этом наше занятие подошло к концу.

Самоанализ НОД

Тема: «Эксперименты с мукой» в подготовительной группе детского сада № 99 ,воспитатель Корнилова Г.Г.

На занятии «Эксперименты с мукой» была поставлена следующая 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.

Интеграция образовательных областей: «Социально-коммуникативное развитие», «Познание», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

**Предварительная работа:**Просмотр презентации «Зерновые культуры»  
Разучивание пословиц о хлебе, замешивание соленого теста**.**

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

**Структура НОД**

Непосредственно-образовательная деятельность проводилась с группой детей Подготовительного дошкольного возраста 6-7 лет.

Непосредственно образовательная деятельность состояла из трех взаимосвязанных между собой частей, в ходе которых дети поэтапно выполняли различные действия. Данная структура вполне оправдана, так как каждая часть непосредственно-образовательной деятельности направлена на решение определенных задач и предлагает выбор методов и приемов

***Вводная часть*** организация детей, мотивация к предстоящей деятельности. На организационном этапе НОД был применен проблемно-ситуационный метод. Детям было предложено узнать, что за слово зашифровано в письме.

***Основная часть*** НОД представляла собой специально организованную и самостоятельную деятельность детей, направленную на решение поставленных задач.

В ходе всего НОД создавала проблемные ситуации, для решения поставленных задач.

В ***заключительной части*** НОД использовала так же игровую проблемную ситуацию- помощь пекарю в лепке колосков. Были сюрпризные моменты –гость(Пекарь) и угощенье(Каравай). Закрепила положительные результаты занятия словесным поощрением.

Для реализации каждой задачи я подобрала приемы, которые помогли их решить. Приемы были основаны на игровых обучающих ситуациях, в которых я старалась закреплять знания свойств муки.

В работе с детьми использовала беседу, вопросы к детям на сообразительность и логическое мышление- все это способствовало эффективности НОД, мыслительной деятельности и познавательному развитию детей.

Материал для НОД был подобран на доступном для детей уровне, соответствовал их психологическим особенностям и был рационален для решения поставленных целей и задач. Они были активны, внимательны, чувствовали себя комфортно. Все это подтверждают результаты деятельности.

Все элементы НОД логически между собой объединены общей темой.

Данная структура занятия вполне оправдана. Так как каждая часть занятия направлена на решение определённых педагогических задач и предлагает выбор адекватных методов и приёмов. Содержание занятия соответствовало поставленным задачам.

Деятельность на НОД характеризуется как совместная, индивидуальная.

На НОД я применяла следующие формы работы: фронтальную, индивидуальную, групповую, работу в парах.

**Методы:**

1. Словесный (вопросы к детям, определение звука в слове, пословицы, загадки,уточнение, поощрение) ;

2. Наглядно-демонстрационный (заготовка для кроссворда, картинки полей с зерновыми культурами. Выставка мучных изделий. Сахар, дрожжи) ;

3. Практический (изучение свойств муки, дидактическое упражнение с мячом), рассматривание зёрен через лупу, изготовление муки из овса и пшеницы при помощи кофемолок, лепка колосков из солёного теста )

4. Игровой (расшифровка письма, , упражнения на соотношения слов и действий) ;

5. Методы контроля (анализ выполненных заданий, оценены результаты деятельности с помощью памятного сувенира-каравая ) ;

Методы включают в себя систему приемов, которые объединяются для решения обучающих задач. Приемы (пояснения, указания, показ, команды, игровой прием, художественное слово, поощрение, помощь ребенку, анализ, вводная беседа) направлены на оптимизацию индивидуальное развитие каждого ребенка.

Я считаю, что выбранная мной форма организации непосредственной образовательной деятельности детей была достаточно эффективной, динамичной. Старалась соблюдать нормы педагогической этики и такта. Считаю, что поставленные в непосредственно образовательной деятельности задачи были выполнены! НОД своей цели достигло.