

**Тема: Свойства муки.**

**Подготовила Охрименко Е. В.**

Цель: Ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

Образовательные задачи:

– Познакомить со свойствами муки.

- Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

- Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах.

Развивающие задачи:

- Развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать выводы.

- Развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы.

- Развивать внимание, мышление, память, речь.

Воспитывающие задачи:

- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа:

- Просмотр презентации «ПРОИЗВОДСТВО ХЛЕБА. ПРОФЕССИИ», беседы о производстве хлеба.

Словарная работа:

хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, ингредиенты, зерновые культуры, щепотка, сито, дрожжи.

Демонстрационный материал:

слайды с изображением мучных изделий, слайды с изображением профессий, сахар, дрожжи, чашка с теплой водой, мяч

Раздаточный материал:

Глубокие мисочки с мукой, ложка, влажные салфетки, стакан с водой, тарелочки для готовых изделий, доска для лепки, стеки, фартуки - комплект на каждого ребенка.

Оборудование: Кофемолка электрическая, мультимедийный проектор, экран, ноутбук

Ход занятия.

Организационный момент.

Воспитатель: Ребята, сегодня к нам пришли гости. Давайте поздороваемся!

Ребята, посмотрите, у меня на столе стоит тарелочка, накрытая салфеткой. Хотите узнать, что я скрываю? Я обязательно вам покажу, если вы угадаете загадку.

Мельник взял мешок зерна,

Положил на жернова.

Завертелась мельница -

Зёрна перемелются,

И получится тогда -

Вместо зёрнышек.

Дети: Мука

Воспитатель: Правильно. А для чего нужна мука?

Дети: Для того чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье

Воспитатель: Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия. А чтобы это сделать, нужно хорошо знать свойства муки.

Практическая часть

Воспитатель: Предлагаю изучить свойства муки.

Пройдите в нашу лабораторию, наденьте фартуки. Посмотрите, что у нас на столах.

Дети: Тарелочки с мукой, ложки, стаканчики, ситечки, салфетки.

Воспитатель: Ребята, все это нам надо для того, чтобы изучить свойства муки. Садитесь за столы.

ОПЫТ №1 «Запах»

Воспитатель: Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах?

Дети: Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный.

(Ставим обозначение «Мука имеет запах»)

Опыт № 2 «Сыпучая»

Воспитатель: Возьмите ложечку муки, просейте через ситечко. Что происходит с мукой?

Дети: Сыплется.

(Ставим обозначение «Мука сыпучая».)

Опыт № 3 «Мягкая»

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

Дети: Легкая, мягкая, пышная, гладкая, воздушная

(Ставим обозначение «Мука – мягкая, пушистая».)

Опыт № 4 «Растворяется в воде»

Воспитатель: Давайте этот опыт сделаем вместе. Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой?

Дети: Растворилась

(Ставим обозначение «*Растворяется в воде*»)

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

Дети: Получилось жидкое тесто.

Воспитатель: Какое стало тесто?

Дети: Тесто тягучее, липкое, плотное, густое.

Воспитатель: Таким образом, замешивают тесто для выпечки.

(Ставим обозначение «*Мука + вода = тесто*»)

Опыт № 5 «*Как сделать дрожжевое тесто*»

Воспитатель: Для того чтобы испечь пышные булки, в тесто добавляют разные ингредиенты: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи.

Давай те пройдем за другой стол.

Ребята, я замесила такое тесто как у вас в двух стаканчиках.

Сейчас, в стаканчик №1 добавим немножко сахара и дрожжей. И оба стаканчика поставим в чашку с теплой водой. И немножко подождем.

Физкультминутка.

Вырос в поле колосок, (*Дети сидят на корточках*)

Он не низок, не высок. (*Постепенно поднимаются*)

Налетел ветерок, (*Поднимают руки вверх, качают*)

Закачался колосок.

Мы в поле придем, (*Ходьба на месте*)

Колоски соберем, (*Наклон*)

Муки натолчем, (*Кулаком одной руки стучат по ладони другой*)

Каравай испечем, (*Сжимают кисти рук*)

Гостей приглашаем,

Караваем угощаем. (*Вытягивают руки вперед, ладони вверх*)

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

Дети: торт, пирожное, вафли, печенье, пряники.

Воспитатель: А какие знаете хлебобулочные изделия?

Дети: Хлеб, батон, булочка, ватрушка, рогалики, бублики.

Воспитатель: Какие знаете макаронные изделия?

Дети: вермишель, рожки, ракушки, спагетти, лапша, салма.

Воспитатель: Молодцы, все правильно назвали.

Пройдемте за другой стол

Воспитатель: В тарелочках лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим и определим, как они называются.

Дети: Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка, рожь.

Воспитатель: А как будет называться мука

из пшеницы (*пшеничная*)

из овса (*овсяная*)

из риса (*рисовая*)

из гречки (*гречневая*)

из кукурузы (*кукурузная*)

из ржи (*ржаная*)

Ребята, в нашей стране самая распространенная мука это пшеничная и ржаная. Посмотрите, вот такой хлеб выпекают из этих видов муки. Как вы думаете, а мука будет какого цвета, такого же, как хлеб?

Воспитатель: Давайте сами попробуем сделать муку из пшеницы и ржи. Посмотрите, что за прибор на столе?

Дети: Это кофемолка.

Воспитатель: Правильно, это кофемолка. Ребята на мельнице мелят зерно почти также как и в кофемолке.

Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась, как она называется?

Дети: пшеничная, ржаная.

Воспитатель: А давайте сравним пшеничную и ржаную муку.

Дети: Разного цвета.

Воспитатель: Посмотрите, у меня на 2 тарелочках разные виды хлеба, как вы думаете в какой из них пшеничный, а в какой ржаной.

Давайте попробуем эти два вида хлеба.

Понравился? А какой больше понравился?

Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.

Воспитатель: Недаром в народе говорят:

Хлеб – всему голова

Хлеб да вода – здоровая еда.

Худой обед, коли хлеба нет.

Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Давайте посмотрим на экран и назовем эти профессии. Это – трактористы, комбайнёры, мельники, пекари, водители, продавцы. (*Показ слайдов*)

Нужно беречь их труд, с хлебом обращаться бережно.

Хлеб наш – берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте.

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, Друзья!

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим, что произошло с нашим тестом, которое мы оставили в теплой воде. Что мы видим?

Дети: В первом стаканчике, куда мы добавили дрожжи, тесто поднялось, а во втором нет.

Воспитатель: Ребята, какой вывод можем сделать?

Дети: Именно дрожжи и сахар делают тесто пышным и воздушным.  
(Ставим обозначение «Тесто+дрожжи+сахар= дрожжевое тесто»)

Воспитатель: Тесто, в которое добавляют дрожжи, называется....

Дети: дрожжевое

Воспитатель: Из него пекут пироги, пирожки, хлеб.

Ребята, давайте посмотрим на наши схемы и вспомним все свойства муки, которые мы узнали.

Дети: Мука имеет запах, мука сыпучая, мука мягкая, мука растворяется в воде, из муки и воды получается тесто.

А еще можно приготовить соленое тесто? Как вы думаете, что в него добавляют?

Дети: Соль.

Воспитатель: Правильно, в него кладут очень много соли. А как вы думаете, можно такое тесто есть?

Дети: Нет, оно слишком соленое.

Воспитатель: Из этого теста можно слепить что угодно. Его не нужно печь, нужно только положить в теплое место для просушки. Когда изделие высохнет, его можно покрасить красками и использовать для игр, например в "Магазин".

Я приготовила для вас соленое тесто, сейчас мы с вами будем лепить мучные изделия. Но сначала вспомните правила работы со стеклой.

Слепить можно разные мучные изделия. Для того чтобы получить бублик, нужно раскатать цилиндр и соединить два конца (*показ*). А если скатать длинный цилиндр, то получится рулет.

Возьмите тесто, подумайте, что вы будете лепить, и можете приступать к работе.

Дети раскладывают изделия на тарелочки.

Воспитатель: Теперь нужно положить наши изделия на теплое место, когда они высохнут, ими можно будет играть.

Рефлексия

Ребята, вам понравилось наше занятие?

А что было самым интересным?

Вы довольны своей работой?

Вы мне очень понравились, за любознательность, за внимательность, за старательность.