

*Кошелева Наталья Викторовна,  
воспитатель  
МБДОУ" Детский сад №5",  
г. Биробиджан, Россия*

## **КОНСПЕКТ НЕПОСРЕДСТВЕННО-ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ. ПОЗНАВАТЕЛЬНОЕ РАЗВИТИЕ. СТАРШАЯ ГРУППА.**

**Тема** «Кулинар-я!»

**Цель:** Ознакомление детей со свойствами муки через экспериментирование.

**Задачи:**

**Образовательные:**

Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах. Способствовать самостоятельному использованию действий экспериментального характера для выявления скрытых свойств 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 продуктам питания.

**Материалы:** мука, тарелочки, ложечки, соль, вода, стаканы, разделочная доска, кофемолка, зерна (овес, пшеница, рис, гречка).

ИКТ (информационно-коммуникативные технологии)

**Предварительная работа:**

Беседы, иллюстрации, разучивание стихов, пословиц, загадок о хлебе; Д/и «Определи на ощупь», «Что сначала, а что потом?», «Назови продукты из муки». Показ театра по русской народной сказке «Колосок». Презентация «Зерновые культуры».

**Ход образовательной деятельности**

### **1. Организационный момент.**

Ребята, сегодня пришла к вам, но не с пустыми руками, а с чем, вот догадайтесь сами?

*Из нее пекут ватрушки,*

*И оладьи и блины,*

*Если делается тесто,*

*Положить ее должны.*

Правильно, МУКА!

## 2. Основная часть.

Воспитатель: Ребята, посмотрите, вот в такой пачке муку продают в магазине. А кто из вас знает, из чего делают муку?

Дети: Из зерна.

Рассказ воспитателя сопровождается показом слайдов.

Всё начинается с маленького зёрнышка. Это – зерно пшеницы.

Весной трактористы пахут землю и сеют пшеницу в землю.

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

Осенью пшеница созревает, и колоски убирают специальными машинами – комбайнами. Собирается много зерна.

Затем зерно на мельнице мелют и получают муку.

Проводится **физминутка**:

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)

- Давайте с вами станем юными кулинарами, наденем фартуки, шапочки и пройдем за столы

- Предлагаю изучить свойства муки.

- Насыпьте себе в тарелочки муку.

**ОПЫТ 1.** «Мука безвкусная»

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. Она безвкусная.

**ОПЫТ 2.** «Мука имеет свой особенный запах».

Посмотрите, перед вами мука. Скажите мне какая она по цвету? (белая.)

Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? (мягкая, пушистая.)

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

- Мука имеет запах.

**ОПЫТ 3.** «Мука сыпучая, сухая, рассыпчатая».

- Возьмите стакан муки и пересыпьте из стакана, высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой? (Сыплется)

- Значит мука какая? (Мука сыпучая).

- Еще как можно сказать про муку, какая она? (Рассыпчатая).

**ОПЫТ 4.** «На муке можно рисовать»

- Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку.  
- Как вы думаете можно ли на муке рисовать. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем.

- Оказывается на муке можно писать и рисовать.

#### **ОПЫТ 5. «Мука не растворяется в воде»**

-В стакан с водой добавляем немного муки и размешиваем. Видим, что мука не растворяется.

#### **ОПЫТ 6.**

-У вас в тарелочках лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим и определим, как они называются. (Овес, пшеница, рис, гречка).

-Давайте сами попробуем сделать муку из овса и пшеницы, при помощи кофемолки.

-Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась. (Ответы детей)

-А давайте сравним с магазинной мукой. (Ответы детей)

А почему же она не белая? (Ответы детей)

-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.

Недаром в народе говорят:

Хлеб – всему голова

Хлеб да вода – здоровая еда.

Худой обед, коли хлеба нет.

#### **ОПЫТ 7. «Преобразование муки в тесто»**

-Ребята, а что можно сделать из муки? (тесто)

- А что нам понадобится для этого? (вода, сахар, соль, растительное масло,)

- Попробуйте замешать тесто сами.

Дети замешивают тесто. Воспитатель направляет детей.

- Ребята, какое тесто у вас получилось? (гладкое, мягкое, можно лепить как из пластилина)

- А что можно из него слепить? (пирожки, плюшки, ватрушки)

Дети лепят изделия из теста.

- какие замечательные изделия у вас получились из муки!

### **3. Итог занятия.**

Итак, давайте с вами с помощью схем сделаем выводы, что мы узнали сегодня о муке.

1. Мука имеет запах.

2.Мука сыпучая.

3.Мука мягкая, пушистая.

4.Если добавить в муку воду, мы получим жидкое тесто.

5.Муку делают из зерна.

6. Из муки делают хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.