

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
детский сад № 6 «Василек»  
(МБДОУ № 6 «Василек»)**



**Конспект открытого занятия  
по познавательно-исследовательской деятельности  
группы «Звездочка» (6 - 7 лет)  
в 2018-2019 уч. периоде  
Тема занятия «Эксперименты с мукой»**

**Автор:  
Воспитатель Орехова Т.Н**

**г. Сургут**

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

**Задачи:**

**Образовательные:** расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах; познакомить со свойствами муки.

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

**Воспитательные:** воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

**Методы:**

- наглядный;
- словесный;
- игровой;
- практический;
- исследовательский;

**Словарная работа:** хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, макаронные изделия, ингредиенты, зерновые культуры, сито, эксперимент, мука, крупа, лупа, кофемолка (электрическая, зёрна, пшеница, рожь, сыпучая, безвкусная, пекарня)

**Пособия и оборудование:** иллюстрации полей с зерновыми культурами (пшеница, рожь, колоски пшеницы, сито, кофемолки (ручная и электрическая, одноразовые плоские тарелочки, стаканчики, ложки, кувшин с водой, глубокие тарелочки, мука; коробочки с зерновыми культурами (*пшеница, рожь*)).

**Предварительная работа:** рассматривание иллюстраций, рисование хлебобулочные изделия, чтения художественной литературы, заучивание стихотворений и пословиц о хлебе.

## Ход занятия

### Вводная часть

Соберемся все мы в круг

Я твой друг, и ты мой друг.  
Крепко за руки возьмемся  
И друг другу улыбнемся.  
Поздоровайтесь с гостями,  
Они сейчас побудут с нами.  
Дети здороваются

Ребята, я приглашаю вас на выставку. Знаете, что это такое?  
Что необходимо для выпечки хлеба-булочных и кондитерских изделий?  
Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы  
выпекать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.  
Кто нам расскажет, как хлеб приходит к нам на стол.

Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней  
весной люди сеют зерна в землю. Через время ростки прорастают,  
напиваются дождевой водой и тянутся к солнцу. За лето колоски окрепнут,  
наберутся жизненных сил и полезных веществ. Осенью, когда зерно  
созревает, колос приобретает желто-золотистый цвет. Наступает время  
сбирать урожай. На поля выходит техника и люди. Начинается кропотливая  
работа. После того, как комбайны аккуратно срежут колосья, их погрузят на  
грузовые машины и повезут на мельницу. Там зерно перебирают, растирают  
и мелют до состояния муки.

Затем мука поступает в магазины, пекарни, хлебозаводы и т.д.

Рассказывают стихи и пословицы о хлебе.

А какие вы поговорки знаете, вспоминайте.

Хлеб – всему голова  
Хлеб да вода – здоровая еда  
Худой обед, коли хлеба нет

Кто расскажет стихотворение:

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

### **Основная часть**

Воспитатель: ребята, я приглашаю вас в лабораторию! Вы любите эксперименты? Как называются люди, которые работают в лабораториях?

Дети рассматривают зерна пшеницы и ржи.

Воспитатель показывает на опыте, как мелят муку.  
Дети находят изделия из пшеничной муки и ржаной.  
Сегодня мы проведем эксперименты с мукой!  
Все сотрудники нашей лаборатории должны соблюдать правила поведения в лаборатории. Давайте их вспомним.

**Дети:**

Правило № 1. Внимательно слушать старшего лаборанта.

Правило № 2. На столах ничего не трогать без разрешения руководителя.

Правило № 3. Соблюдать тишину, не мешать работать другим.

Правило № 4. Соблюдать правила безопасности.

Правило № 4. Бережно обращаться с оборудованием.

Правило № 5. Помни - некоторые опыты можно проводить только в присутствии взрослых.

Мы уже говорили, как выращивают зерновые, собирают урожай, машины отвозят зерно на элеваторы и мукомольные заводы.

Ребята, вы сказали, что мука получается, если смолоть зерна. С помощью электрической кофемолки (*показ*) мы смололи муку из зерен пшеницы (*мелет*). Такая же мука у вас находится в стаканчике.

Все результаты опыта мы будем заносить в таблицу, как делают лаборанты. У вас на столах листы для записи результатов опытов.

**Воспитатель:** Возьмите стаканчик. Рассмотрите муку. Она имеет цвет?

**Дети:** Да, мука имеет цвет, белый.

**Воспитатель:** Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах?

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

**Воспитатель:** Делаем вывод: мука имеет запах. Фиксируем результат

**Воспитатель:** Из стакана высыпая муку в тарелку. Мука что делает?

**Дети:** Сыплется.

**Воспитатель:** мука имеет вкус, пробуем муку на вкус.

**Дети:** Да. Имеет вкус. Фиксируем.

**Воспитатель:** мука имеет форму?

**Дети:** нет, принимает форму емкости.

**Воспитатель:** А почему она сыплется? Рассмотрите муку через лупу.

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** Мука сыплется, потому что состоит из мелких частичек.

Делаем вывод: мука сыпучая.

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

**Дети:** Легкая, мягкая, пышная, воздушная.

**Воспитатель:** Делаем вывод: мука – мягкая, пушистая. Что бывает воздушным, пушистым?

**Дети:** Облако, перышко.

Возьмите стакан № 2. Это вода. Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой?

**Дети:** Мука растворилась. С мукой можно делать действия.

**Воспитатель:** Делаем вывод: мука – растворяется в воде.

**Воспитатель:** выливаем воду из стакана в тарелку с мукой и ложкой пытаемся растворить муку и сделать однородной массой.

**Воспитатель:** мука рукотворный продукт человека или создала природа?

**Дети:** создана руками человека.

**Воспитатель:** как называется полученный продукт?

**Дети:** тесто

**Воспитатель:** мы с вами замесили тесто и приготовим для малышей изделия из соленого теста для игры в магазин.

### **Заключительная часть:**

Что мы сегодня с вами делали?

С чем проделывали опыты?

Что нового узнали?

Как будем обращаться с хлебом?

Что больше всего вам понравилось сегодня на занятии?