

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение – детский сад
компенсирующего вида № 266
620072, г. Екатеринбург, ул. Рассветная, 13а, тел.: 8(343)347-27-10, тел./факс: 348-41-15,
e-mail: mdou266@eduekb.ru

Конспект НОД по РПВД
с детьми старшей группы на тему
«Секреты муки»

Воспитатель:
Бекинова Е. В.
1 категория

Екатеринбург,
март, 2023 г.
Конспект НОД по РПВД

с детьми старшей группы на тему «Секреты муки»

Основная образовательная область – познавательное развитие.

Интеграция образовательных областей: речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

Цель: Дать представление о свойствах муки.

Образовательные задачи:

- Познакомить со свойствами муки через экспериментирование.
- Расширять и уточнять знания детей о процессе выращивания хлебных зерновых культур, о производстве хлебобулочных изделий.
- Продолжать учить детей формулировать выводы на основании практических действий.

Развивающие задачи:

- Развивать познавательный интерес к экспериментированию.
- Развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы.
- Развивать способности анализировать, сравнивать, выделять характерные, существенные признаки вещества (муки).
- Развивать умение детей лепить изделия из соленого теста.

Воспитательные задачи:

- Воспитывать интерес к окружающему миру, желание исследовать его всеми доступными способами.
- Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Коррекционные задачи:

- Закреплять умение раскатывать «колбаску» и соединять концы кольцом, сглаживая место соединения.
- Закреплять умение действовать по инструкции (пошагово).

Словарная работа: хлебобулочные изделия, кондитерские изделия, ингредиенты, зерновые культуры, сито, бублик, «сыпучая», «мягкая», «легкая», «тяжелая», «сыплется», КЛЕЙКАЯ.

Использование современных образовательных технологий:

- ТРИЗ (проблемные ситуации).
- Технология исследовательской деятельности (экспериментирование с мукой).
- Социоигровые приемы (сюрпризный момент, изготовление изделий из слоеного теста для использования в играх детей).
- Личностно-ориентированная технология (дифференцированный подход, учет индивидуальных особенностей детей).
- Здоровьесберегающие технологии (смена видов деятельности, пальчиковая гимнастика, артикуляционная).

Методы и приемы:

Словесные: беседы с детьми, рассказ, объяснения, вопросы, пояснения, педагогическая оценка, инструкция.

Наглядные: рассматривание зерна, муки, картинки, презентация.

Практические: элементарные опыты.

Предварительная работа:

- Просмотр презентации «Зерновые культуры».
- Беседа «Как хлеб на стол пришел».
- Разучивание пословиц о хлебе.

Оборудование: кукла Женя, презентация этапов «превращения» зёрнышка в хлеб, ноутбук, готовое солёное тесто, зерно пшеницы,

Раздаточный материал: **плоский** контейнер с мукой, лупа, ложка, сито, стаканчики с водой, 2 салфетки, клеёнки на столы, дощечки для лепки, (комплект на 1 ребенка).

Рекомендации к проведению: перед началом экспериментирования необходимо провести инструктаж по технике безопасности.

Ход занятия

Вводная часть (организационно-мотивационный момент)

(дети в кругу)

Воспитатель:

Встанем рядышком по кругу,

Скажем: «Здравствуйтесь» друг другу.

Нам здороваться не лень: Всем «Привет» и «Добрый день»

Если каждый улыбнется, Утро доброе начнется. Доброе утро!

Поздороваться с гостями.

Воспитатель вносит в группу к детям куклу с ленточкой в руках.

Ребята, помните историю девочки Жени, которую мама отправила в магазин за бубликами, а она так отвлеклась, что бездомный пес съел все бублики. Она пришла к нам за помощью, поможем ей сделать бублики?

Основная часть (содержательный этап)

Воспитатель: А из чего делают бублики, Баранки, пирожки, хлеб, кондитерские, макаронные изделия.?

Дети: из муки

Достаёт баночку с белым веществом, мукой.

Воспитатель: ребята, что такое мука (транспорт, посуда?)

– Правильно, МУКА. –продукт питания

А из чего делают муку? (*ответы детей*).

Воспитатель: Правильно, ребята. Всё начинается с маленького зёрнышка.

Давайте посмотрим, как зернышко превращается в муку.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ- КАК ПОЛУЧАЮТ МУКУ (дети садятся на стулья)

Весной трактористы пахут землю и сеют в землю семена. Вскоре появляются маленькие расточки. Всё лето они растут, согреваемые солнцем и политые дождём. Ухаживают за ними хлеборобы. И к концу лета вырастает целое поле колосков. В конце лета пшеница созревает, и колоски убирают специальными машинами – комбайнами. Собирается много зерна. Зерно везут на элеватор, там его очищают и хранят. Затем зерно на мельнице мелют и получают муку.

Вот видите, сколько нужно потрудиться, чтобы вырастить колосья и испечь хлеб.

А какие пословицы о хлебе мы знаем? (**-Пословица Хлеб- всему голова и т.д.**)

Хлеб нельзя выбрасывать. Его нужно беречь, а остатками и крошками можно покормить птиц на прогулке.

Ребята, выполним Упражнение «Хомячок-толстячок».

Артикуляционная гимнастика. Упражнения для щёк.

Показать, какие толстые щёчки у хомячка, который несёт в норку запасы зерна. (Надуть обе щеки).

Хомячок высыпал зерно в норке. (Втянуть обе щеки.)

Упражнение «Спрячем зёрнышки попеременно то за левую, то за правую щёчки». Надувать попеременно то левую, то правую щёки.

Практическая часть.

Воспитатель: - А теперь я предлагаю изучить свойства муки и выяснить, что помогает печь вкусные булочки, бублики, пирожки и хлеб. Хотите? Тогда я приглашаю вас в нашу лабораторию.

Но для начала вспомним **правила**, которые необходимо соблюдать во время экспериментов.

1 Внимательно слушать инструкции.

2 Четко выполнять указания.

3 Аккуратно работать с веществами и оборудованием.

4 Быть наблюдательными.

5 По наблюдениям сделать выводы.

(после выполнения каждого опыта педагог прикрепляет на доску обозначение свойств муки)

Пройдемте за столы. На них вы видите тарелочки с мукой. Давайте, рассмотрим муку.

Опыт №1 «Мука имеет цвет?»

1. Скажите, какая мука по цвету? *(Ответы детей: белая).* **(Ставим обозначение «Мука имеет цвет»)**

Опыт №2 «Мука имеет запах?»

2. Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? *(Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный)* – Мука имеет запах, но он очень слабый. **(Ставим обозначение «Мука имеет запах»)**

Опыт №3 «Какой вкус у муки?»

3. Возьмите в ложечку немного муки и попробуйте её. Какая она на вкус? *(Ответы детей).* Мука на вкус не горькая, не сладкая, не кислая. Значит, у муки нет вкуса. **(Ставим обозначение «Мука безвкусная».)**

Опыт №4 «Физическое состояние муки»

4. Давайте рассмотрим муку через лупу. Что вы видите? *(она состоит из очень мелких частичек).* Как порошок
5. Потрогайте её руками. Какая она на ощупь? *(Ответы детей: мягкая, пушистая).*

Опыт №6 «Сыпучая»

6. Из стакана через ситечко высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой? *(сыплется)* – Значит, мука какая? *(сыпучая).* Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая? *(легкая, мягкая, пыльная, воздушная, сухая, рассыпчатая).* **(Ставим обозначение «Мука сыпучая».)**

Опыт №7 «На муке можно писать и рисовать»

7. Разровняйте муку в тарелочке. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. (цифру 10, букву А, фигуру треугольник). Оказывается, на муке можно писать и рисовать.

Опыт №8 «Не растворяется в воде»

8. Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой? Она растворилась? *(Ответы детей).* Мука не растворилась, т.к. при растворении вещества вода остаётся прозрачной, а сейчас она мутная.
9. - Добавьте еще две ложки муки. Размешайте и определите, что получилось? *(Получилось жидкое тесто)* – Смесь стала тягучая, липкая, плотная, густая. Вязкая. **КЛЕЙКАЯ**

Воспитатель: Ребята, а кто из вас видел дома, как мама из муки делает тесто? Что еще мама добавляет в муку, чтобы замесить тесто? *(Ответы детей).*

Правильно, нужно в неё добавить воду, соль, немного сахарного песка, яйцо, дрожжи, все перемешать. Так замешивают тесто для выпечки.

Но у нас столько сахара и яиц нет, поэтому...

Хочу открыть вам секрет. Сегодня утром я приготовила необычное тесто. Из него нельзя испечь настоящий хлеб, зато можно лепить.

Это соленое тесто.

Предлагаю приготовить из солёного теста крендельки, баранки и печенья. Есть их, конечно же, будет нельзя, но зато мы сможем использовать их в своих играх. Пройдите за столы.

(дети подходят к другому столу с готовым соленым тестом и досками для лепки).

Пальчиковая гимнастика

Чтобы сделать каравай, (вращательным движением тереть
Жернова быстрее вращай! ладонью о ладонь).
Крепче трём зерну бока, (поменять движения рук).
Получается мука!

А кто догадается, что нужно сделать, чтобы получилась баранка или кренделёк? Возьмите кусок теста в руки, раскатайте ладошками. Правильно, нужно раскатать колбаску и придать ей нужную форму.

Для того, чтобы с нашими изделиями можно было играть, они должны подсохнуть. (*Воспитатель выкладывает готовые изделия на поднос*). Какое аппетитное угощение у нас получилось!

Заключительная часть

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами побывали в лаборатории, где изучили удивительные свойства муки. Давайте вспомним их. (Какими свойствами обладает мука?) (дети перечисляют свойства муки, опираясь на схематичные условные обозначения на доске)

Из чего она получается?

Где используется мука?

Мы помогли девочке Жене? (да, слепили бублики). Еще и для нас останется, чтобы играть в магазин.

Вспомнили пословицы. «Хлеб всему голова».

Самооценка:

Что больше понравилось в занятии? Что показалось трудным?

Ребята, на доске смайлики: грустный и веселый. Приклейте зеленый кружок к веселому смайлику, если все было понятно, если было трудно или что – то не удалось выполнить - к грустному смайлику.

Вы были все внимательны и активны. Сейчас предлагаю Сейчас я предлагаю пройти помыть руки после работы с мукой.