

**Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №20 города Липецка**

**Конспект непосредственной образовательной деятельности
в подготовительной группе
Тема: «Поля пшеничные. Колоски золотистые»
Подготовила Воробьева И.В.**

Цель:

Познакомить детей с процессом получения муки из зерна путём экспериментальной деятельности.

Задачи:

- Формировать знания об особенностях внешнего вида злаков и способов получения муки путём экспериментирования.
- Познакомить детей со свойствами муки
- Развивать навыки проведения опытов, творческие способности.
- Воспитывать умение работать в коллективе, добиваться результатов в исследовательской деятельности. Уважительного отношения к хлебу.

Предварительная работа:

- чтение сказок и рассказов о хлебе; рассматривание злаковых культур, заучивание пословиц о хлебе;
- рассматривание репродукции картины Шишкина "Рожь";
- беседы на тему: «Как выращивают хлеб»,
- Экскурсии в кулинарный цех, в магазин, где продают хлебобулочные изделия,
- просмотр презентации «Путешествие зернышка»

Материалы и оборудование:

Хлеб; электрическая кофемолка, зерна пшеницы, овса, мука пшеничная. Колоски пшеницы, тарелочки, лупы –по количеству детей. Сито, глубокая тарелка, поднос.

Интеграция образовательных областей:

«Коммуникация», «Познание», «Безопасность», «Музыка», «Социализация».

Виды детской деятельности:

игровая, продуктивная, коммуникативная, познавательно-исследовательская.

Ход занятия:

Воспитатель: ребята, у меня есть для вас очень сложная загадка! Попробуйте ее отгадать! Что бывает у всех на столе каждый день или несколько раз в день. Без него, как видно - не вкусно и не сытно? *(ответы детей)* Показывается пшеничный и ржаной хлеб.

Воспитатель: из чего делают хлеб? *(ответы детей)*

Воспитатель: из чего получается мука? *(ответы детей)*, из какого зерна делают муку?
(ответы детей: рожь, пшеница, овес, кукуруза)

Воспитатель: ребята, давайте вместе с вами сделаем муку. Для этого я приглашаю вас в экспериментальную лабораторию! Вы любите эксперименты? *(ответы детей)*

Надеваем фартуки и переходим к практической части – предлагаю вам изучить колоски злаковых растений пшеницы и ржи:

- чем отличаются колоски пшеницы и ржи? *(ответы детей)*

Теперь из колосков достанем с вами зерна и изучим их с помощью лупы. Какой они формы, цвета, есть ли запах? *(ответы детей)*

Переходим ко второй части нашего эксперимента. Ваши зерна мы поместим в кофемолку, которая и поможет нам превратить зерна в муку.

Воспитатель: получили мы с вами муку, но посмотрите : она не совсем похожа на муку из магазина. Какая она? *(ответы детей)*

Ее еще надо просеять, т.е. отделить от крупных частичек. Для этого нам нужно взять сито. Давайте еще раз сравним с мукой из магазина. *(ответы детей)*

Чтобы мука получилась белая, она на мельнице проходит большое количество обработки. Наша с вами мука прошла только одну стадию обработки- просеивание. Такая мука называется – мука грубого помола.

Предлагаю вам изучить свойства муки.

1. Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? *(Да, мука имеет запах, но он какой – то особенный)* – Мука имеет запах.

2. Через сито высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой *(Сыплется)* – Мука сыпучая.

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

4.Разровня муку в тарелочке, слегка двигая в стороны, попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. – Оказывается, на муке можно писать и рисовать!

5.Возьмите теперь муку на кончик пальчика и попробуйте на вкус. Какая она? *(безвкусная)*.

Воспитатель: для того, чтобы испечь пышные булочки и пироги, в тесто добавляют разные ингредиенты: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи.

Я вам предлагаю взять нашу муку и пройти в столовую, где мы с вами посмотрим , как же готовят повара для вас вкусные булочки.

В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной. Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нём содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма. Недаром в народе говорят:

Хлеб – всему голова

Хлеб да вода – здоровая еда

Худой обед, коли хлеба нет

А чтобы хлеб пришёл к нам на стол, много людей над этим трудятся. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы, повара.

Хлеб наш – берегите,

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте,

С хлебом не играйте,

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!