

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 56»
(МАДОУ № 56)
40 лет Победы ул., д. 28а, г. Красноярск, 660132, тел./факс (8-391) 234–55–57,
e-mail: dou56@list.ru, ОГРН 1162468094470, ИНН/КПП 2465149737/246501001

Конспект образовательной деятельности
по экспериментированию
«Волшебница-мука»
(старший дошкольный возраст)

Шихранова
Надежда
Александровна
Воспитатель
первой
квалификационной
категории
МАДОУ № 56

Красноярск, 2020

Аннотация

Специально организованные ситуации эксперимента в отличие от простых наблюдений позволяют более отчетливо увидеть отдельные свойства, стороны, особенности предметов и явлений природы. Эксперименты побуждают детей сравнивать, сопоставлять, устанавливать причинно – следственные связи. В процессе эксперимента ребенок занят не только глубоким умственным поиском, происходят развитие логического мышления, расширение интересов, воспитание активного и правильного отношения к объектам и явлениям природы и формируются определенные качества личности и духовный мир ребенка.

Развиваясь как деятельность, направленная на познание и преобразование объектов окружающей действительности, детское экспериментирование способствует расширению кругозора, обогащению опыта самостоятельной деятельности, саморазвитию ребенка.

Потребность ребенка в новых впечатлениях лежит в основе возникновения и развития неистощимой ориентировочно – исследовательской деятельности, направленной на познание окружающего мира. Чем разнообразнее и интенсивнее поисковая деятельность, тем больше новой информации получает ребенок, тем быстрее и полноценнее он развивается.

«Волшебница-мука»

Цель: ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование с использованием моделирования.

Задачи:

Обучающие: обогатить представления детей о разнообразных свойствах муки (не имеет формы, без запаха, безвкусна, мягкая, легкая, сыпучая и т.д.).

Развивающие: развивать любознательность, представление о муке; развивать умение мыслить, обосновывая свои ответы; развивать речь детей, обогащать словарный запас, мелкую моторику; развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы.

Воспитательные: воспитывать интерес к познанию окружающего мира, интерес к экспериментированию; умение слушать воспитателя, организованность, интерес к экспериментированию.

Ожидаемые результаты: У дошкольников развивается умение активно познавать мир; действовать согласно алгоритма познания, задавать самостоятельно алгоритм с помощью моделей; ставить новые вопросы и

искать самостоятельно на них ответы; доказательно объяснять полученный результат.

Формы организации детской деятельности: наглядный метод, сюрпризный момент, чтение художественной литературы, игровая, практическая деятельность, применение моделирования.

Образовательная область: «Познавательное развитие», «Социально-коммуникативное».

Материалы и оборудование: картинный материал по теме, пшеничные колоски, обмолоченное зерно, упаковка муки, кофемолка, стаканы с водой, ложки, ситечки, салфетки, миски, тарелки, скалки, формы для выдавливания печенья, противни, подложки для раскатывания теста, клеенки, заготовки карточек для зарисовки моделей, карандаши.

Организационный момент

Воспитатель: Ребята, посмотрите сколько гостей сегодня пришло к нам. Давайте с ними поздороваемся! И я сегодня пришла к вам в гости, но не с пустыми руками, а с чем, вот догадайтесь сами?

Из нее пекут ватрушки,
И оладьи и блины,
Если делается тесто,
Выпекать его должны.

Правильно, МУКА!

Основная часть

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

Воспитатель: А зернышки живут вот в таких колосках. А откуда берутся колоски, мы сейчас узнаем (Показ настоящих колосков и их рассматривание. После рассматривания колосков, воспитатель показывает обмолоченное зерно).



Воспитатель: Ребята возьмите зерна в ладошку и рассмотрите их. Это зерна пшеницы. Что вы можете сказать про них? Какой они формы? Какие они на ощупь? (Ответы детей)

Вы можете представить что из этого вот зерна получается мука? (Ответы детей) Сейчас мы это проверим.

Как вы думаете, получится? Давайте высыпайте из ладошек зернышки вот сюда в маленькую мельницу (*кофемолку*).



Здесь такое с ним творится,
В оборот его берут.
В порошок его сотрут.
Станет все зерно мукою,
Потечет мука рекою.
Вот у нас с вами получилась МУКА. Да не простая мука,
а **ВОЛШЕБНАЯ**.

Прежде чем взять в руки муку, мы с вами сейчас наденем фартуки и шапочки на голову. Ребятки, на кого мы стали похожи? (Ответы детей)

Да, мы с вами сейчас будем – повара. Итак, что у нас получилось из зерна? А сейчас подойдем вот к этим столам. Вы уже хорошо знакомы с правилами поведения и пользования предметами и веществами во время экспериментирования, поэтому спокойно занимайте места и усаживайтесь поудобней, сейчас я вам насыплю муку в миски.



Посмотрите, перед вами стоят миски с мукой. Как вы думаете, мука имеет запах? Наклонитесь над баночкой и осторожно понюхайте муку. Чем пахнет мука?(Ответы детей)

Воспитатель: У муки есть запах, но он особенный, ни на что не похож, но можно также и сказать, что мука не имеет запаха.

Ребята, потрогайте муку. Вам приятно её трогать? Какая она на ощупь? (Ответы детей) Что вы ощущаете, какая мука? Ребята, когда ваши мамы пекут оладушки, она просеивают муку сквозь сито. У нас с вами тоже есть маленькие ситечки. Повторите за мной все вместе – ситечки. Давайте просеем муку! Высыпайте муку в сито и просеивайте её. (Дети занимаются просеиванием муки) Что вы делаете? (Ответы детей)



Воспитатель: Посмотрите, ребятки, на что похожа мука? *(Если затрудняются, задавать наводящие вопросы.)* Какое сейчас время года? А какое время года прошло? *(Ответы детей, предполагаются названия времен года)* А зимой чем была покрыта земля? На что же похожа мука? *(Ответы детей, предполагалось, что дети ответят на снег)* Только снег холодный, а мука какая? Потрогайте её ладошками. Чувствуете холод? Посмотрите на свои ладошки, какие они? *(Ответы детей)*

Воспитатель: Сегодня мы продолжаем, знакомится с **волшебными свойствами муки**. Вы уже просеивали её, и мне тоже захотелось, вы присядьте и ещё раз понаблюдайте, как сыпется мука. Посмотрите, что мука умеет делать? Какая мука? *(Ответы детей)* Оказывается на муке можно ещё и рисовать. А вы хотите, что-нибудь нарисовать? Нарисуйте свои рисунки в тарелочках с мукой.



Воспитатель: Пойдемте мыть руки. Посмотрите, вода была в тазу чистая, прозрачная, а теперь она какая? Почему вода стала белой? Вытирайте руки салфетками. Ребята, как вы думаете, что будет с мукой, если вы ее насыплете в стаканы с водой? Какая станет мука? (Ответы детей)

Давайте попробуем. Насыпайте муку в стаканы с водой и перемешивайте.





(Дети насыпают муку, перемешивают и обращают внимание, что у них получается тесто разной консистенции. Воспитатель задает вопросы, что у детей получилось и почему все-таки тесто у детей разной консистенции. Все вместе приходят к выводу, что чем больше муки было насыпано в стакан, тем гуще тесто и наоборот).



Воспитатель: Вот как много таит в себе мука интересного, она прямо **волшебница**, то была сыпучая, мягкая, пушистая. А теперь стала – какая? (Ответы детей)

А сейчас я вам предлагаю взять карточки и карандаши, обозначить свойства муки символами и с помощью них рассказать о том, что сегодня интересного, нового, вы узнали о муке. (Дети делают зарисовки свойств муки, несколько детей рассказывают по своим карточкам, что узнали о муке.)

- Ребята, а вы знаете, что можно испечь из теста? (Ответы детей)

Заключительная часть

Воспитатель: Вот как много изделий можно испечь из муки. Все они очень аппетитные и вкусные. Но самым вкусным и почетным считается хлеб. Он у нас всегда на столе во время еды.

Рос сперва на воле в поле,
Летом цвел и колосился,
А когда обмолотили,
Он в зерно вдруг превратился.
Из зерна в муку и тесто,
В магазине занял место.

- Ребята, а когда мамы пекут дома пироги, вы помогаете им раскатывать тесто? Сейчас мы с вами будем раскатывать тесто. А чем раскатывает тесто ваша мама? У нас тоже есть маленькие скалочки, подойдите к столу. Здесь все готово, начинаем работать как мамы. Кто раскатал тесто, может вырезать формочкой фигурки и укладывать их на противень.





Воспитатель: Все, ребята, достаточно. Все сегодня молодцы! Все постарались на славу.

Рефлексия (итог)

- Ребята, вам понравилось работать с тестом?
- Что нового вы узнали о муке?
- Как попадает хлеб и остальные хлебобулочные изделия к нам на стол?
- С чем вам больше понравилось заниматься?
- Все ли у вас получилось?

После рефлексии дети вместе с воспитателем уносят противень на кухню для выпечки печенья. Сюрпризным моментом является выпеченное печенье, сделанное руками детей.

