

В гостях у Колобка.

Цель: изучение свойств муки и процесса создания теста путём организации совместной экспериментальной деятельности.

Задачи: пополнение активного словаря детей словами: «сыпучая», «мягкая», «лёгкая»; Расширение представлений о том, откуда берётся мука и какой проходит путь, чтобы стать хлебом; о профессиях людей, участвующих в этом процессе, о способе получения дрожжевого теста.

Развитие речи, воображения, сенсорных навыков;

Воспитание уважения к труду людей; стремления сделать полезное дело, довести начатое до конца, любознательности.

Материалы: большая миска с мукой; на каждого ребёнка: колпак, фартук, мисочка с мукой, ложка, салфетка, стаканчики с сахаром, дрожжами, солью, водой; ноутбук, телевизор;

Предварительная работа: чтение сказки «Колосок», просмотр мультфильма «Пирог».

Воспитатель: Ой, ребята, посмотрите. Что я нашла. (Достаю миску с мукой)

-Что это? Как вы думаете? Давайте попробуем угадать.

-Какая она? (мягкая, сыпучая, лёгкая, пушистая, похожа на пыль)

-Давайте её понюхаем. Чем она пахнет?

-Помнём её пальчиками, посмотрим, какие следы на ней остаются. (Дети мнут муку пальцами)

-А для чего она нужна? (для того чтобы печь)

- Что можно испечь из муки? (пирог, хлеб, булочки, блины, торт, печенье, пряники)

-Ребята, а откуда же берётся мука?

Вы хотите узнать это? Кто же может нам рассказать?

Есть один сказочный герой, который тоже сделан из муки.

Круглый бок, румяный бок. Кто же это?

(Колобок)

Вот у него мы сейчас и спросим, откуда к нам приходит мука.

ПРЕЗЕНТАЦИЯ

-Воспитатель: Вам понравился рассказ?

А кто такие пекари? (люди, которые делают из муки тесто и пекут хлеб)

А вы хотите тоже побыть пекарями, узнать, как они делают тесто?

Тогда я приглашаю вас в нашу пекарню. (Проходим к столам, надеваем фартуки и колпаки)

Вот мы с вами превратились в настоящих пекарей. Давайте приступим к работе.

Что пекарь делает из муки сначала? (тесто)

-Правильно. А для этого нам понадобится вода, сахар, соль, и ещё один продукт. Это дрожжи.

Без них пекарь не сможет испечь хлеб. Как вы думаете, зачем они нужны? (ответы детей)

Дрожжи, ребята, дружат с сахаром. Когда они вместе смешиваются, тесто получается пышным, пористым и мягким.

-Сейчас мы попробуем смешать все эти продукты и потом посмотрим, что же у нас получится.

Вода нам нужна обязательно тёплая. А теперь приступаем и сначала смешиваем муку, сахар, дрожжи и соль. А потом уже наливаем воду и замешиваем тесто.

(Дети добавляют в миски с мукой немного сахара, соли, и дрожжей, а затем наливают воду и размешивают тесто)

Теперь наше тесто нужно поставить в тёплое место, укрыть и немного подождать. А потом мы посмотрим, что у нас получилось.

(дети ставят тесто на тёплый подоконник и накрывают салфеткой)

Воспитатель: Кем же мы с вами сегодня были ребята? (пекарями) А что мы делали как настоящие пекари? (тесто)

(Через 2 часа мы проверили тесто и отметили, что оно поднялось, стало пышным, наполнилось пузырьками воздуха.)