|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательноеучреждение Д\с № 6 «Семицветик» комбинированного видагородского округа город Шарья Костромской области

|  |  |
| --- | --- |
|  **Конспект**совместной деятельности «Эксперименты с мукой» в подготовительной к школе группе компенсирующей направленности(логопедическая)**Образовательные области**: «Речевое развитие»«Познавательное развитие» «Социально-коммуникативное»  Подготовила и провела воспитатель группы компенсирующей направленности (логопедическая) Шавкова Татьяна Вениаминовна Шарья 2016 г.**Цель:** Уточнять и расширять знания детей о свойствах муки через экспериментально –исследовательскую деятельность.  |    |

 |    |

Образовательные задачи:

Образовательная область «Физическое развитие»:

-сохранять правильную осанку в различных видах деятельности;

-сохранять и укреплять психическое и физическое здоровья детей;

-формировать представления о значении двигательной активности, умение использовать специальные физические упражнения для укрепления своих органов и систем.

Образовательная область «Социально-коммуникативное развитие»:

-формировать умение проявлять терпимость и доброжелательность к одногруппникам, выслушивая их ответы;

-совершенствовать речь как средство общения;

-формировать умение связно, последовательно формулировать ответы на поставленные вопросы;

-формировать умение организовывать сюжетно-ролевые игры, выполнять игровые действия, ролевые отношения.

Образовательная деятельность «Познавательное развитие»:

1. Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах.
**2.**Познакомить со свойствами муки.
**3.**Совершенствовать речь, умения более точно характеризовать объект, высказывать предположения и делать простейшие выводы, ввести в словарь детей слова **«зерно», «кофемолка», «дрожжи», «хлебобулочные изделия**», «**сито**».

Образовательная область «Художественно-эстетическое развитие»

-формировать эстетический вкус

**Коррекционно-развивающие задачи:**

**-**Развивать умение анализировать результаты исследовательской работы,

-развивать речь, умение четко проговаривать слова;

-развивать внимание, память, мышление

-развивать навыки общения в ролевых играх

**Воспитательные задачи:**

-воспитывать интерес к окружающему миру,

-воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах.
-воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.
**-**воспитывать умения старательно и аккуратно выполнять поручения.

**Предварительная работа:** Просмотр презентации «Зерновые культуры», замешивание соленого теста**,** рассматривание хлебобулочных изделий:

хлеба, плюшек, печения, порогов, пиццы и т. д.

**Демонстрационный материал**: корзина с хлебобулочными изделиями, салфетка, дрожжи, сахар, **хлебные зерновые культуры (зерна пшеницы, ржи, риса, овса, кукурузы ), ручная кофемолка, халат.**

**Раздаточный материал:** салфетки на стол, лупа, ложка, кувшин с водой, стакан с мукой (на каждого), 2 салфетки. стакан с мукой поднос и сито -комплект на 2 детей, атрибуты для сюжетно-ролевой игры: «Свежий хлеб».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Цель деятельности** | **Деятельность педагога** | **Деятельность детей** | **Способы поддержки детской инициативы** |
| **Цель: Создать мотивацию на предстоящую деятельность.****Расширять знания о хлебобулочных изделиях, знания пословиц и загадок о хлебе.** | **Вводная часть.**Воспитатель показывает детям корзину с хлебобулочными изделиями (прикрыта салфеткой)- Посмотрите, дети, нам оставили корзину. А что в ней? Я слышу вкусный запах, Кто догадается, какой запах? Пахнет вкусным хлебом.Открывает салфетку. Рассматривают хлеб в корзине. Как одним словом назвать, что в корзине?: Хлебобулочные изделия. Просит повторить детей.-Дети, кто знает загадки, пословицы и поговорки о хлебе.Хлеб бросать –   силу терять.Хвала рукам, что пахнут хлебом.Хлеб – всему головаХлеб да вода – здоровая еда.Худой обед, коли хлеба нет.Хлеб- наше богатство.-Дети, кто знает из чего пекут хлеб? Мука нужна для того, чтобы выпекать **хлебобулочные , кондитерские,****макаронные изделия.**А кто догадался, кто мог оставить у нас корзину?Правильно-это может быть повар. | **Дети стоят около воспитателя.****Отвечают на вопросы**(Черный и белый хлеб, пироги, печение…)**Повторяют хором и индивидуально**понятие: «хлебобулочные изделия»**Дети загадывают загадки, пословицы и поговорки о хлебе****Дети высказывают свои предположения** | **Дети эмоционально откликают-****ся на сюрприз.****Обследование свойств хлеба.****Дети эмоционально откликают-****ся на пословицы****Поощрения.**  |
| **Цель:** Уточнять и расширять знания детей о полезных свойствах муки через эксперименталь-но –исследователь-скую деятельность.Совершенство-вать речь, умения более точно характеризовать объект, высказывать предположения и делать простейшие выводы, ввести в словарь детей слова **«зерно», «кофемолка», «дрожжи», «хлебобулочные изделия**», «**сито**».**Цель:** Формировать умение снимать негативное настроение, мышечное напряжение.Развивать умение сочетать движения со словами при выполнении упражнений.**Цель:**  1. Познакомить со способом измельчения зерен гречи в кофемолке.2. Расширять и уточнять знания детей о хлебных зерновых культурах(зернах овса, ржи, риса, гречи). 3**.**Совершенствовать речь, умения более точно характеризовать объект, | **Основная часть.**Дети, я вам предлагаю изучить свойства муки. Давайте пройдем в нашу лабораторию, для этого нам нужно надеть халаты, чтобы не испачкаться в муке и шапочки.Садитесь за столы, не забывайте про осанку.-Возьмите стакан с мукой,осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный) – Мука имеет запах.-Из бумажного стакана высыпаем муку в ситечко. Работает в паре, так как ситечко у вас одно на двоих. Через ситечко высыпаем муку в тарелку. Договаривайтесь, кто высыпает первый, кто второй? Что происходит с мукой? (Сыплется)   –  Мука сыпучая.Возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Мука какая? (Легкая, мягкая, пышная, воздушная) – Мука – мягкая, пушистая.Разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая поднос в стороны. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке пальцем. – Оказывается на муке можно писать и рисовать.-Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой? (Растворилась) – Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось? (Получилось жидкое тесто) – Смесь стала тягучая, липкая, плотная, густая.Таким образом, замешивают тесто для выпечки.Вытерите руки салфеткой.Дети, для того чтобы испечь пышные булки, что нужно добавить в тесто?Добавляют разные **ингредиенты**: масло, соль, сахар, яйца, дрожжи.– Сейчас, в один из ваших стаканчиков добавим немножко сахара и дрожжей. И поставим на батарею один стаканчик с дрожжами и сахаром, а второй только с мукой. И немножко подождем.**Воспитатель ставит стаканы на батарею и закрывает салфеткой.****Физминутка.**Что нужно делать для укрепления нашего здоровья кроме вкусного и полезного хлеба?Физические упражнения.Подрастает зёрнышко –Потянулось к солнышку. (Потянулись)С ветерком оно играет, (Руки вверх)Ветерок его качает, (Прогнулись)К земле низко прижимает –Вот как весело играет! (Наклоны туловища), Сколько в поле колосков –Столько сделаем шагов. (Ходьба до пяти шагов)Какой вырос каравай?Выше руки поднимай! (Руки вверх и потянуться)Теперь ниже наклониться,Как колышется пшеница. (Наклоны в сторону)Сколько в поле тракторов,Столько сделаем прыжков! (Прыжки до пяти).–Дети, а как вы думаете, из чего же делают муку? (из зерна)– Из какого зерна делают муку? (Пшеница. Овёс. Ячмень. Рис. Кукуруза. Рожь. Гречиха)–  Правильно, ребята! Выращивают много **зерновых культур** и из них выпекают различные  изделия.Подойдите к столам.–Здесь на столах в тарелочках  лежат разные зерна. Давайте их рассмотрим с помощью лупы и определим, как они называются. (Овес, пшеница, рис, кукуруза, гречка).– Давайте сами попробуем сделать муку из гречки, при помощи ручной кофемолки.– Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась.– А давайте сравним с магазинной пшеничной мукой.– А почему же она не белая?В нашей стране самый распространенный хлеб – пшеничный и ржаной. Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма.Хлеб наш – берегите,Хлебом не сорите!Хлеб наш уважайте,С хлебом не играйте.Хлеб выбрасывать нельзя!Берегите хлеб, Друзья!**Дидактическое упражнение с мячом.**(Ведущий, задавая вопрос, бросает мяч ребенку, тот возвращает мяч с ответом и т.д.)Откуда хлеб пришел? – из магазина.А как в магазин попал? – из пекарни.Что делают в пекарне? – пекут хлеб.Из чего? – из муки.Из чего мука? – из зерна.Откуда зерно? – из колоса пшеницы.Откуда пшеница? – выросла в поле.Кто ее посеял? – хлеборобы. | **Дети садятся на стулья за столы.****Дети берут стакан и нюхают муку.****Повторяют.****Дети работают в парах, Просеивают муку на поднос.****Повторяют.****Повторяют:**– Мука – мягкая, пушистая.**Дети рисуют пльчиком.****Дети размешивают муку в стакане (1/4) с водой****Дети выкладывают тесто на поднос с мукой и раскатывают шарики.****Вытирают руки.****Дети высказывают свои предположения****Дети выполняют упражнения.****Ответы детей**Дети встают вокруг столов, берут лупу и рассматривают зерна.Ответы детей.Ответы детей.  Дети стоят в кругу, ловят и возвращают мяч с ответом | **Поощрения.** **Обследование свойств муки****Пояснения, поощрения.****Самостояте-****льное выполнение опыта.****Смена деятельности****Двигательная активность.****Смена деятельности****Использование кофемолки для опыта.****Смена деятельности****Игра с мячом.** |
| **Цель:** -формировать умение организовывать сюжетно-ролевые игры, выполнять игровые действия, ролевые отношения. | **Итог.****Вывод: Итак, какие чудесные свойства муки вы сегодня узнали?** Все вы сегодня были молодцы. И я хочу вам подарить вкусное печение. Угоститесь за завтраком.Скажите, дети, в каких магазинах мы можем купить свежие хлебобулочные изделия? (В продуктовых, в магазине, в магазине «Хлеб»).Снимите свои халаты и шапочки. Мы с вами пойдем в магазин.**Сюжетно-ролевая игра «Свежий хлеб»**-Посмотрите, дети я приготовила вам денежки и вы сможете купить в нашем магазине вкусный свежий хлеб, булочки, пироги.Пойдемте в наш магазин. Посмотрите сколько завезли в магазин свежих пирожков булочек. Нужно сначала выбрать продавца. | Дети называют свойства муки: имеет запах; мягкая, пушистая; сыпучая; липкая; перемалывают из зерен.Дети подходят к модулю «Магазин».Рассматриваютхлебные изделия, выбирают продавца, развивают сюжет игры самостоятельно. | **Поощрение. Угощение печением.****Игра детей.** |