|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное  учреждение Д\с № 6 «Семицветик» комбинированного вида  городского 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 голова Хлеб 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».  Рассматривают  хлебные изделия, выбирают продавца, развивают сюжет игры самостоятельно. | **Поощрение. Угощение печением.**  **Игра детей.** |