

Конспект кружковой деятельности.

Путешествие Колобка.

Цель: Ознакомление детей со свойствами муки через детское экспериментирование.

Задачи:

-образовательные

Расширять знания детей о хлебобулочных изделиях. Познакомить со свойствами муки.

Продолжать формировать у детей умение предвидеть последствия действий.

-развивающие

Развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать вывод. развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы

Развивать внимание, мышление, память.

-воспитывающие

Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу.

Предварительная работа:

Экскурсия в хлебный магазин, замешивание соленого теста.

Словарная работа: хлебобулочные изделия, кондитерские изделия. ингредиенты.

Раздаточный материал: Плоская тарелка с черным дном, лупа, ложка, кувшин с водой, 2 салфетки, мука, ситечко, соль, сахар, яйца, дрожжи, масло, эл. грелка.

Ход занятия:

Дети под музыку по дорожке входят в группу и становятся полукругом.

Воспитатель:

По дорожке мы пойдем,

Прямо в сказку попадем.

Раз, два, три, четыре, пять -

Будем в сказку мы играть.

Дорогие мои ребятки! Вы любите слушать сказки? Я тоже очень люблю сказки, а вы мне поможете их рассказать.(ответы детей)

(воспитатель подводит детей к столику, где выставлены персонажи настольного театра "Колобок": дед, баба, колобок)

Из муки он был печен,

На сметане был мешен,

На окошке он студился

По дорожке:(укатился)
Был он весел, был он смел,
И в пути он песню : (пел)
Кто же это?.. (Колобок)

Воспитатель: Ребята, а как называется эта сказка? (Колобок). Правильно, это русская народная сказка «Колобок».

А теперь давайте с вами отправимся в наше волшебное путешествие. (дети присаживаются на стульчики, поставленные полукругом).

Воспитатель: Давайте с вами вспомним, кто попросил испечь Колобка?(Дед). А кто испек Колобок?(Бабка). А из чего она испекла Колобок? (Из муки)

Правильно, а из муки можно только Колобок испечь? (ответы детей)

Ответы: - Можно выпекать хлеб, батон, булки, печенье
– Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать **хлебобулочные , кондитерские .**

Ну а Колобок у бабушки получился очень любопытный, ну не хотел он лежать на окошке и ждать когда его съедят. Очень ему хотелось узнать, из чего же его испекли, он с окошка прыг да прыг, покотился озорник.

(идем по дорожке, вместе с Колобком. Подходим к столу)

Катится Колобок, катится, а навстречу ему Заяц.

- Колобок, Колобок я тебя съем!

- Не ешь меня Заяц, лучше помоги нам познакомиться со свойствами муки.

1 эксперимент

Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный) – Мука имеет запах.

Из стакана через ситечко высыпая муку в тарелку. Что происходит с мукой? (Сыплется) – Мука сыпучая.

Давайте посмотрим на муку через лупу?

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.

И покотился Колобок дальше. (Под песенку Колобка идем по дорожке, подходим к столу)

Встречает Колобок Волка

- Колобок, Колобок я тебя съем.

- Не ешь меня, лучше помоги познакомиться со свойствами муки.

2 эксперимент

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.

Ну а Колобку не сидится на месте, покотился он дальше. (Под песенку Колобка идем по дорожке, подходим к следующему столику). А тут его встречает Медведь,

- Колобок, Колобок я тебя съем.

- Да что ты Медведь, нельзя меня кушать. Я Колобок ученый много чего знаю. Вот только не знаю, а получатся вкусные, пышные булочки из муки и воды?(ответы детей)

- Как вы думаете ребята? Может Медведь знает?

- Нет, у нас в лесу ни кто не умеет печь вкусные булочки. Может только Лисичка, она меня как-то угощала м-м-м какими вкусными булочками.

- Давайте позовем тогда Лисичку. Приходи к нам Лисичка, пожалуйста, подскажи.

- Нет, я не знаю, я люблю лакомиться вкусеньким, а сама ничего не умею. Вы уж помогите нам, пожалуйста.

- Давайте подскажем Колобку и Медведю и Лисе, что надо подложить в тесто еще, кроме муки и воды. (ответы детей)

3 эксперимент

Для того чтобы испечь пышные булочки, 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.

- Пока мы ждем, что получится с нашим тестом, давайте поиграем.

Физкультминутка "КОЛОБОК И ЛИСА"

Колобок, колобок,

Подрумяненный бок,

В жаркой печке печен,

На окошке стужен,

И от дедушки ушел,

И от бабушки ушел,

Вот такие чудеса,

Только ждет тебя лиса.

Описание хода игры: играющие водят хоровод, в центре которого – колобок, проговаривая или напевая слова. Как только песенка кончилась, играющие понимают руки, не размыкая их – «дверки открываются», колобок выбегает наружу и бежит от лисы, поджидавшей его за пределами хоровода.

- Давайте посмотрим, что происходит с нашим тестом?

Вывод:

Тесто без сахара и дрожжей осталось таким же, куда добавили с сахар и дрожжи поднялось, покрылось пузырями.

- Ну а наш Колобок покатился дальше. Он так много узнал про себя, что решил непременно, ребята должны его попробовать. Давайте, сами сделаем вкусных Колобков.

Дети делают булочки – колобки и ставят в печь.

- Наши ручки сегодня очень устали, они много работали.

Что же они сегодня делали?

Мы лепили колобка

(Дети имитируют движения «лепки»)

Тесто мяли мы слегка

(Сжимают и разжимают пальцы)

А потом его катали

(«Катают» колобка)

На окошечко сажали

(Раскрывают ладони, показывают их)

Он с окошка прыг да прыг

(Стучат по ладоням пальцами)

Укатился, озорник.

(Вращение кистями)

Воспитатель: А запах то какой.....мммм....Откуда этот запах? Аааа это наверное пахнет колобок.

-Давайте понюхаем (дети вместе с воспитателем нюхают носом).

А колобок же наш только из печи, он совсем горячий. АЙ-ЯЙ горячо.

-Давайте подуем на него (дети вместе с воспитателем дуют на колобок).

И он наверное очень вкусный, так и хочется съесть его.

-Покажем, какой он вкусный (дети вместе с воспитателем облизывают язычком губки).

Воспитатель: Ну а наше волшебное путешествие по сказке подошло к концу. Нам пора возвращаться в детский сад. Ну а нашего Колобка чтобы все-таки не съели, пригласим жить в нашей группе, согласны?



**Методическое пособие по подвижным играм с мячом.
ПОДВИЖНАЯ ИГРА «МЯЧ В КРУГУ»
для детей 3-4 года**

Цель. Совершенствовать навык отталкивания мяча, учить ориентироваться в пространстве, развивать фиксацию взора, активизировать прослеживающую функцию глаза.

Ход. Дети сидят на корточках на полу, образуя круг. Педагог (взрослый) дает одному из участников игры мяч-Колобок (на нем нарисованы или приклеены глаза, нос, рот) и читает стихотворение.

Колобок, Колобок, У тебя румяный бок.

Ты по полу покатись

И Катюше (ребятам) улыбнись!

По просьбе педагога (взрослого) («Катенька, покати мячик Диме») девочка прокатывает мяч двумя руками названному участнику. Тот, получив мяч, прокатывает его другому ребенку, которого назвали по имени, и т.д. **Правила:** мяч нужно отталкивать сильнее, чтобы он докатился до другого участника игры, а также подавать выкатившийся из круга мяч.

Дозировка: каждый ребенок прокатывает мяч 2-3 раза.

Физкультминутка "КОЛОБОК И ЛИСА"

Колобок, колобок,
Подрумяненный бок,
В жаркой печке печен,
На окошке стужен,
И от дедушки ушел,
И от бабушки ушел,
Вот такие чудеса,
Только ждет тебя лиса.

Описание хода игры: играющие водят хоровод, в центре которого – колобок, проговаривая или напевая слова. Как только песенка кончилась, играющие поднимают руки, не размыкая их – «дверки открываются», колобок выбегает наружу и бежит от лисы, поджидавшей его за пределами хоровода.

Пальчиковая гимнастика. «Слепили колобка».

Мы лепили колобка (Дети сжимают и разжимают ладони)
Тесто мяли мы слегка (Дети сжимают и разжимают пальцы)
А потом его катали («Катают» колобок)
На окошечко сажали (Раскрывают ладони, показывают их)
Он с окошка прыг, да прыг (Стучат по ладоням)

Комплекс утренней гимнастики «Веселые Колобки»

Ходьба и бег за воспитателем стайкой. Построение в шеренгу.

Игровая ситуация: к детям пришел Колобок, привел своих друзей и хочет выполнять упражнения (раздать мячи).

1 упражнение. «Колобок на окошке»

ИП: ос, мяч внизу. 1 – поднять вытянутые руки вперед, 2 – ИП (4р)

2 упражнение «Колобку нравится солнышко»

ИП: ос, мяч внизу. 1-руки вверх, 2-ИП (4р)

3 упражнение «Покатился Колобок»

ИП: ос, мяч внизу. 1-присели, 2-оттолкнули мяч вперед, 3- догнали, 4-ИП (3р)

П/И «Лиса и Колобок»

Дети бегают произвольно, по команде: «Лиса!» убегают в «домик» (обруч), лиса старается догнать детей. (2-3 р)

Ходьба по кругу, на носочках (чтобы не разбудить Лису).

Дыхательное упражнение: «Большой – Маленький»

Дети стоят в кругу, близко друг возле друга. Воспитатель говорит, что это похоже на колобок, который испекла бабушка. Чтобы его не съела Лиса, он должен быть большим. Дети набирают воздух в грудь и медленно дуют перед собой, при этом отходят назад. Получается большой Колобок.

пальцами)

Укатился озорник (Резко разжимаем ладони).

Тарелочка с черной бумагой на дне

Ход

занятия.

Организационный момент.

Я получила странное письмо. В письме четыре пустые клетки – зашифрованное слово. И только, выполнив определенные задания, вы сможете мне узнать, что же в нем написано. В первой клетке живет буква, которая спряталась в слове МАКАРОНЫ, и стоит на первом месте. (М)

Во второй клетке живет буква, которая спряталась в слове БУЛКА, и стоит на втором месте. (У)

В третьей клетке живет буква, которая спряталась в слове БУБЛИК, и стоит в конце слова. (К)

В четвертой клетке живет буква, которая спряталась в слове БАТОН, и стоит в нем на втором месте. (А)

– Давайте прочитаем, какое же слово у нас получилось! (МУКА)

Также интересное занятие по экспериментированию для подготовительной группы: Конспект НОД по опытно-экспериментальной деятельности в подготовительной группе ДОУ «По секрету всему свету»

– А для чего нужна мука?

Ответы: -Для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булки, печенье

– Молодцы! Вы все ответили правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать **хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.**

Практическая часть

– предлагаю изучить свойства муки.

Осторожно понюхайте муку. Мука имеет запах? (Да, у муки есть запах, но он какой-то особенный) – Мука имеет запах.

Из стакана через ситечко высыпаем муку в тарелку. 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.

Для того чтобы испечь пышные булки, 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.

Физкультминутка. 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.

– Ребята, 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. Назовите, какие вы знаете хлебобулочные изделия. (Хлеб, батон и др.), **кондитерские ... , макаронные изделия....**

– У вас 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 овса и пшеницы, при помощи ручной и электрической кофемолок.

– Давайте посмотрим, какая мука у нас получилась. (Ответы детей)

– А давайте сравним с магазинной мукой. (Ответы детей)

– А почему же она не белая? Прежде чем сделать белую муку, зерна проходят несколько стадий сортировки и очищения; и только после этого из зерен получается чистая белая пушистая мука, какую мы покупаем в магазинах.

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

Недаром в народе говорят:
 Хлеб – всему голова
 Хлеб да вода – здоровая еда.

Худой обед, коли хлеба нет.

Чтобы хлеб пришел к нам на стол, много людей над этим трудятся. Это – трактористы, комбайнёры, хлеборобы, мельники, пекари, водители, продавцы и др.

Хлеб наш – берегите,
 Хлебом не сорите!
 Хлеб наш – уважайте,
 С хлебом не играйте.
 Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, Друзья!

– А сейчас давайте все вместе сделаем из соленого теста Колосок. (тесто подготовленное)