

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение центр развития ребенка «Детский сад №243»

Конспект интегрированного занятия по ознакомлению с окружающим миром
с детьми подготовительной группы №10

Воспитатели Ивойлова Л.В., Квасникова Л.Л.

Тема «Откуда в хлебе дырочки?»

Программное содержание:

- Формировать и расширять представления детей о дрожжах и их свойствах (могут храниться годами, «питаются» сахаром, растворяются в воде, выделяют углекислый газ), об опаре и способе ее приготовления.
- Создать условия (развивающая предметно-пространственная среда, экспериментальные условия, материально-техническое оборудование) для приобретения опыта и освоения новых знаний и умений через интеграцию ЗУН по познанию, развитию речи и РТК.
- Обогащать и активизировать словарь детей пословицами и загадками о хлебе, словами ОПАРА, ДРОЖЖИ, УГЛЕКИСЛЫЙ ГАЗ, ИНГРЕДИЕНТЫ.
- Активизировать познавательную деятельность детей.
- Формировать основы безопасного поведения в быту.
- Развивать память, мышление, внимание, самостоятельность, интерес к исследовательской деятельности и РТК.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, интерес к трудовой деятельности пекаря, аккуратность в работе, интерес к РТК.

Методы и приемы: опытно-экспериментальная и практическая деятельность, наблюдение, беседа, сравнение, использование схем последовательности выполнения действий.

Предварительная работа: беседы о хлебе, способе его получения, работе хлебопекаря.

Дети в приемной играют в «Золотые ворота». Воспитатель приходит к детям с тарелкой, накрытой салфеткой. Под салфеткой хлеб.

- Я пришла к вам сегодня не с пустыми руками. Как вы думаете, что у меня под салфеткой.

Предположения детей. Если не угадали, то...

- Может попробуете по запаху определить? *(Если не определили, то воспитатель может загадать загадку)*

*Загадка колосом росла,
Зерном под жерновом была,
А в печи её испек
Добрый мастер – хлебопёк!*

Если определили, то...

- Молодцы, правильно, хлеб, а из какой муки? *(открывает салфетку).*

Ржаной, серой.

- Мы едим хлеб каждый день и не задумываемся почему в хлебе много дырочек? Откуда они берутся? Хотите узнать?

Да.

- Лучше всех это могут рассказать на хлебозаводе. Скоро Новый год и случаются чудеса. Вот и у нас будет чудо – мы закроем глаза и окажемся на хлебозаводе.

Звучит музыка, дети закрывают глаза. В это время открывается дверь в группу. Там создана атмосфера лаборатории (Лежат фартуки и колпаки. На первом столе стоят лотки для каждого ребенка с тремя стаканами (дрожжи, сахар, мука) и лупой. Здесь же набор для воспитателя (дрожжи, сахар, мука, вода, ложка, прозрачная миска, лупа, стеклянная емкость для опары). На втором столе стоят стаканчики с водой, прозрачные стаканы и чайные ложки на салфетках, лежат схемы последовательности приготовления опары. У доски приготовлена схема приготовления опары с картинками этапов на А4).

Детей встречает второй воспитатель в белом халате и головном уборе.

- Здравствуйте, ребята. Рада вас видеть. Мне уже сообщили по телефону, что вы пришли к нам на хлебозавод чтобы выяснить откуда в хлебе дырочки. А сами то вы как думаете, откуда.

Предполагаемые ответы детей.

- Я могу вам не только рассказать, но и показать, мы отправимся в лабораторию, а для этого нужно надеть форму, потому, что у нас все должно быть чисто.

Дети надевают фартуки и встают к первому столу.

- Дырочки в хлебе появляются от того, что там есть углекислый газ. Что такой углекислый газ?

Это как воздух, только им дышать нельзя. Его выдыхает человек.

- Правильно. Давайте попробуем.

Дети набирают воздух и выпускают его в воздушный шарик. Спускают.

- В шар мы можем надуть углекислый газ. Как же он попадает в хлеб?

Предполагаемые ответы детей.

В хлебе он появляется из опары. Может кто-то знает, что такое опара?

- Опара – это часть теста из которого пекут хлеб. В ней есть дрожжи. Они могут храниться годами. Посмотрите какие они мелкие. Можно в лупу посмотреть. Потрогайте какие сухие. Чем они пахнут?

Дети берут стаканчик с дрожжами – рассматривают нюхают, щупают.

Чтобы с помощью них появился в опаре углекислый газ нужно добавить еще ингредиенты. Это вода. *Воспитатель наливает в емкость воду и перемешивает.*

- Ничего не происходит. Кроме воды дрожжам нужен еще сахар. *Предлагает посмотреть на сахар через лупу, насыпает сахар и перемешивает.*

- Пока еще тоже ничего не происходит. Оказывается, у вас есть еще один ингредиент. Что это?

Мука.

- Давайте ее тоже рассмотрим, понюхаем, потрогаем пальцем. Я добавлю и ее. Через несколько минут мы сможем увидеть, что же происходит с нашей опарой.

Первый воспитатель интересуется у детей интересно ли им, высказывает предположение, что было бы интереснее, если бы дети могли сами приготовить опару.

- Такая возможность в нашей лаборатории есть. Предлагаю каждому взять набор ингредиентов и пройти во вторую часть нашей лаборатории, где есть недостающий ингредиент и инструменты для эксперимента.

Дети переходят ко второму столу.

Для вашей большей уверенности в правильности вашего эксперимента на столах каждому есть схема последовательности смешивания ингредиентов.

Прежде чем начать работу нужно размять пальчики.

Проводится пальчиковая игра.

Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают пальчики)

А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)

Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики, начиная с мизинца)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи -

Все мы испечем в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх)

Руки готовы. Давайте начнем.

После смешивания каждого ингредиента воспитатель предлагает понюхать появившийся запах. В конечном итоге можно предположить, что опара пахнет хлебом.

Теперь мы сольем получившуюся опару вместе и поставим в теплое место – в миску с очень теплой водой. Чтобы узнать появится ли там углекислый газ мы наденем на горлышко бутылки шарик.

Теперь пока мы ждем, мы можем вспомнить пословицы о хлебе. Я уверена, что вы их знаете много.

Дети называют пословицы и дают им объяснение.

- Опара готова. Что же с ней произошло?

Дети рассматривают и рассказывают, что в ней появились пузырьки, шарик надулся, появился кисловатый запах.

Помогла ли я вам узнать откуда в хлебе дырочки? Сможете ли вы теперь рассказать об этом эксперименте своим родителям, ребятам которых сегодня нет в детском саду?

Теперь вы с большим уважением будете относиться к хлебу, зная сколько труда вложено в его изготовление. Я вам предлагаю попробовать, а вкусные ли дырочки в хлебе.

Дети едят принесенный вначале занятия хлеб.

Наша экскурсия закончена и можно снова возвратиться в детский сад.

Звучит музыка, дети закрывают глаза, и представляют, что они переезжают в детский сад.

"ПИРОЖОК"

**Наши ручки тесто мяли,
Потом скалкой раскатали.
Положили творожок,
И слепили пирожок.
Испекли мы пирожок -
Кушай, миленький дружок.** (Движения по смыслу текста)

"ПИРОЖОК" #2

Тесто мнем, мнем, мнем, (Дети сжимают и разжимают кулачки)
**Тесто жмем, жмем, жмем
Пирожки мы испечем.**

Пальчиковая гимнастика "ПИРОЖОКИ"

Падал снег на порог. (Два раза медленно опускают ладони на стол)
Кот слепил себе пирог. (Прижимая ладонь к ладони, показывают, как лепят пирог)
**А пока лепил и пёк,
Ручейком пирог утёк.** («Бегут» пальчиками обеих рук по столу)
Пирожки себе пеки (Опять показывают, как пекут пирог)
Не из снега — из муки.

Пальчиковая гимнастика "Хлеб"

Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают пальчики)
А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)
Пирожки и плюшки, (Поочередно разгибают пальчики, начиная с мизинца)
Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи -
Все мы испечем в печи. (Обе ладошки разворачивают
вверх)

Булка колосом росла,
Зерном под жерновом была,
А в печи её испек
Добрый мастер – хлебопёк!