

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад «Тополек» с. Кольчугино»
Симферопольского района Республики Крым
297551, Республика Крым, Симферопольский р-н, с. Кольчугино ул. Новосадовая, дом 2а
тел. 315296, e-mail: sadik_topolek-kolchugino@crimeaedu.ru

Конспект
интегрированного занятия-исследования в подготовительной группе
на тему: «Мука — волшебный продукт» с экскурсией на пищеблок

Выполнила:
Воспитатель Медведева И.С.

С. Кольчугино, 2024 г.

Интеграция образовательных областей: познавательное развитие (окружающий мир, экспериментирование), речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

Цель: расширить представления детей о муке как ценном пищевом продукте, её свойствах и применении; сформировать исследовательские навыки и интерес к кулинарии.

Задачи:

Обучающие:

Познакомить детей с процессом получения муки (в упрощенной форме).

Выявить свойства муки (цвет, запах, консистенция, поведение в воде).

Показать разнообразие изделий из муки.

Учить детей проводить простые опыты и делать выводы.

Обогатить словарный запас детей новыми словами: мука, зерно, пшеница, рожь, отруби, помол, тесто, ингредиенты.

Развивающие:

Развивать познавательную активность, наблюдательность, любознательность, исследовательские навыки.

Развивать логическое мышление, умение сравнивать, анализировать, обобщать.

Развивать мелкую моторику рук, координацию движений.

Развивать связную речь, умение формулировать вопросы и ответы.

Воспитательные:

Воспитывать уважение к труду людей, занимающихся производством продуктов питания.

Формировать культуру питания, бережное отношение к продуктам.

Создать положительный эмоциональный настрой, атмосферу сотрудничества.

Материалы и оборудование:

Для исследовательской деятельности:

Мука разных видов (пшеничная, ржаная, кукурузная) в прозрачных ёмкостях.
Лупы.

Небольшие емкости с водой.

Палочки для размешивания.

Салфетки.

Подносы.

Карточки с изображением зерна, пшеницы, ржи, кукурузы.

Для экскурсии на кухню:

Халаты и колпаки для детей.

Различные изделия из муки (хлеб, булочки, печенье, макароны, пироги).

Картинки с изображением оборудования для приготовления теста (миксер, тестомес, скалка).

Для художественной деятельности:

Мука.

Клей ПВА.

Кисточки.

Цветная бумага.

Шаблоны колосков.

Аудиозапись с русской народной музыкой.

Предварительная работа:

Беседы о хлебе и других продуктах из муки.

Рассматривание иллюстраций с изображением зерновых культур.

Чтение сказок и потешек о хлебе («Колобок», «Репка»).

Просмотр мультфильмов о зерне и хлебе.

Проведение дидактических игр на темы «Хлеб», «Что сначала, что потом?».

Заранее договориться с работниками кухни о проведении экскурсии.

Ход занятия:

I. Организационный момент:

Воспитатель приветствует детей и гостей.

Создание положительного эмоционального настроения:

Воспитатель: «Ребята, сегодня нас ждёт необычное приключение. Мы отправимся в увлекательное путешествие в мир... Угадайте, чего!»

Загадка: Белый, как снег, рос в поле, пекся в печи, попал на стол. (Хлеб)

II. Мотивация:

Воспитатель показывает детям разные изделия из муки (хлеб, булочки, печенье).

Воспитатель: «Ребята, как вы думаете, из чего сделаны все эти вкусные продукты? (Дети отвечают). Правильно, из муки! А вы знаете, откуда берётся мука?»

Предложение отправиться в “научную лабораторию”, чтобы изучить муку.

III. Исследовательская деятельность:

Знакомство с разными видами муки:

Воспитатель показывает детям три ёмкости с мукой разных видов (пшеничной, ржаной, кукурузной).

Воспитатель: «Ребята, посмотрите внимательно на муку. Одинаковая ли она? Чем она отличается?»

Дети рассматривают муку через лупы, сравнивают цвет, запах, консистенцию.

Воспитатель: «Как вы думаете, из чего делают пшеничную муку? А ржаную? А кукурузную?»

Воспитатель показывает карточки с изображением зерна, пшеницы, ржи, кукурузы и рассказывает о процессе получения муки (в упрощённом виде).

Зерно собирают, очищают, измельчают и получается мука.

Опыты с мукой:

Воспитатель: “Давайте проведем несколько опытов и узнаем больше о свойствах муки”.

Опыт 1: “Мука и вода”.

Воспитатель: «Возьмите небольшие ёмкости с водой и добавьте в каждую немного муки разного вида. Что происходит?»

Дети размешивают муку в воде и наблюдают за изменениями.

Вывод: мука не растворяется в воде, а образует мутную смесь (суспензию). Пшеничная мука становится клейкой (образуется клейковина).

Опыт 2: “Мука на ощупь”.

Воспитатель: «Потрогайте муку разных видов. Какая она на ощупь?»

Дети трогают муку и сравнивают её консистенцию.

Вывод: Мука мягкая, рассыпчатая, нежная.

Опыт 3: “Мука и запах”.

Воспитатель: «Понюхайте муку разных видов. Есть ли у неё запах? Какой?»

Дети нюхают муку и сравнивают запахи.

Вывод: Мука имеет слабый специфический запах.

Физкультминутка “Колосок”:

Воспитатель: «А теперь мы превратимся в маленькие колоски и покажем, как они растут».

Дети выполняют движения по тексту:

«Зёрнышко в землю попало, (присели)

Солнце землю согревало (руки вверх, покачиваемся)

Появился стебелёк, (медленно поднимаемся)

К небу вырос колосок. (тянемся вверх)
Ветер дует, колосок качает, (качаемся из стороны в сторону)
А потом зерно с него собирают» (имитируют сбор зерна).

IV. Экскурсия на кухню:

Воспитатель: «А теперь мы отправимся на настоящую кухню и посмотрим, как повара готовят блюда из муки».

Дети надевают халаты и колпаки и отправляются на кухню.

Повар рассказывает детям о своей работе, показывает различное оборудование для приготовления теста (миксер, тестомес, скалку).

Дети рассматривают различные изделия из муки, задают вопросы повару.

Воспитатель обращает внимание детей на то, какие ингредиенты используются при приготовлении теста (мука, вода, дрожжи, соль, сахар, яйца).

V. Художественная деятельность:

Возвращение в группу.

Воспитатель: «Ребята, давайте нарисуем картину из муки. Мы будем делать аппликацию «Колосья».

Дети выбирают цветную бумагу, шаблоны колосков, наносят клей ПВА и посыпают мукой.

Воспитатель помогает детям при необходимости.

VI. Рефлексия:

Воспитатель: «Ребята, где мы сегодня побывали? Что нового узнали? Что вам больше всего понравилось? Что было самым интересным?»

Дети делятся своими впечатлениями.

Воспитатель: “Что можно приготовить из муки? Какая ваша любимая выпечка?”

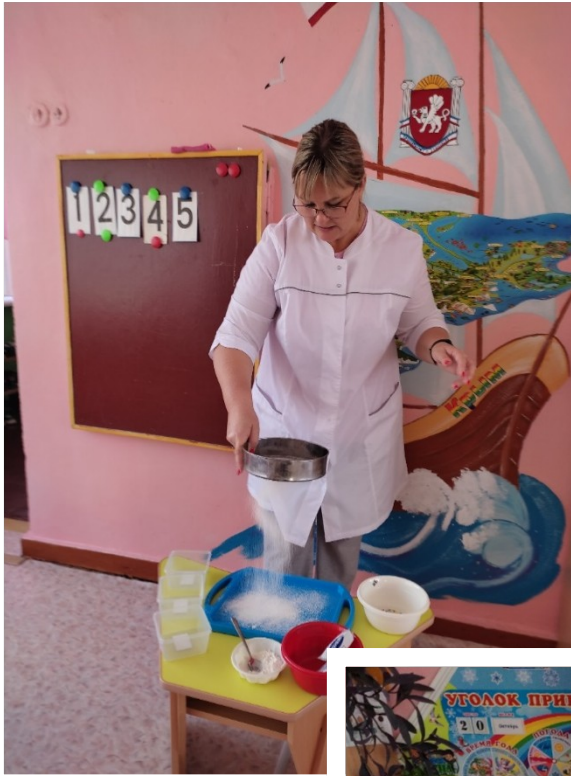
VII. Подведение итогов и награждение:

Воспитатель хвалит детей за активное участие и интерес к занятию.

Выставка детских работ.

Угощение детей бубликами









Интегрированное занятие в подготовительной группе «Фруктовые и овощные фантазии»

Интеграция образовательных областей: познавательное развитие (окружающий мир, конструирование), речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

Цель: развитие конструктивных навыков, творческого воображения и познавательного интереса посредством создания поделок из фруктов.

Задачи:

- **Обучающие:**

- Закрепить знания детей о фруктах: названия, цвет, форма, вкус, место произрастания, польза.
- Познакомить с приёмами нарезки.
- Учить детей конструировать из фруктов и овощей картины (пальма, цветы и тд.)
- Совершенствовать навыки работы со стеками
- Обогащать словарь детей новыми словами: конструкция, соединение, дизайнер, композиция.
- **Развивающие:**
 - Развивать конструктивное мышление, воображение, фантазию, творческие способности.
 - Развивать мелкую моторику рук, координацию движений, глазомер.
 - Развивать умение планировать свою деятельность, достигать поставленной цели.
 - Развивать связную речь, умение описывать свои поделки.
- **Воспитательные:**
 - Воспитывать аккуратность, самостоятельность, терпение, усидчивость.
 - Формировать умение работать в коллективе, делиться материалами, помогать друг другу.
 - Воспитывать бережное отношение к продуктам питания.
 - Создать положительный эмоциональный настрой.

Материалы и оборудование:

- Разные виды фруктов (бананы, мандарины, киви).
- Овощи (морковь, огурцы, редис, морковь, свекла) — по желанию для дополнения конструкций.
- Стеки
- Нож (для воспитателя).
- Салфетки.
- Тарелки для готовых поделок.
- Иллюстрации с примерами фруктовых и овощных картин
- Аудиозапись с веселой музыкой.

Предварительная работа:

- Беседы о фруктах: названия, цвет, форма, вкус, место произрастания, польза.
- Рассмотрение иллюстраций с изображением фруктов.
- Чтение сказок и стихов о фруктах.
- Проведение дидактических игр на тему “Фрукты”.
- Обсуждение правил безопасности при работе с ножом.

Ход занятия:

I. Организационный момент:

- Воспитатель приветствует детей и гостей.
- Создание положительного эмоционального настроения:
 - Воспитатель: «Ребята, сегодня мы с вами будем дизайнерами блюд Мы будем создавать картины... А вот из чего, вы сейчас узнаете!»

Загадки: Нас любят взрослые и дети.
Ведь мы вкуснее всех на свете.
Нас любят даже обезьяны.
А называют нас....
(Бананы)

Отгадать не очень просто -
Вот такой я фруктик знаю -
Речь идет не о кокосе,
Не о груше, не о сливе, -
Птица есть еще такая,
Называют так же - ...

(Киви)

- Воспитатель показывает корзину с фруктами.

II. Мотивация (3-5 минут):

- Воспитатель: «Ребята, посмотрите, сколько у нас сегодня разных фруктов! Какие фрукты вы видите? Какого они цвета, формы, вкуса?» (Дети отвечают).
- Воспитатель показывает иллюстрации фруктовых и овощных картин.

III. Основная часть:

1. Беседа о технике безопасности (3-5 минут):

- Воспитатель: «Ребята, прежде чем начать работу, давайте вспомним правила безопасности при работе с ножом (стеки). Нож можно брать только под присмотром взрослого. Поэтому вы сегодня работаете со стеками».

2. Показ создания картины:

- Воспитатель показывает, как можно создать из банана и киви пальму, из моркови и свеклы сделать цветы, из огурца листья.
- Добавить к картине зелень - петрушку

3. Самостоятельная деятельность детей:

- Воспитатель предлагает детям самостоятельно выбрать фрукты и овощи и создать картины самостоятельно.
- Воспитатель: «Придумайте, что вы хотите сделать, и начинайте творить и фантазировать. Будьте аккуратны и внимательны!»
- Дети работают.
- Воспитатель помогает детям при необходимости, следит за соблюдением правил безопасности.

- Включает веселую музыку.
- 4. **Физкультминутка “Фруктовый сад”:**
 - Воспитатель: «Ребята, давайте немного отдохнём и представим, что мы — фрукты, растущие в саду».
 - Дети выполняют движения по тексту:
 - «В саду мы фрукты сажали, (наклоняются) И водой их поливали. (имитируют полив) Фрукты наши подрастали, (тянутся на носочках) Солнце фрукты согревало. (поднимают руки вверх, покачиваются) А теперь мы их сорвём (срывают фрукты) И компот из них сварим!» (имитируют приготовление компота).

IV. Презентация работ:

- Дети по очереди показывают свои поделки и рассказывают о том, что они сделали, какие фрукты или овощи использовали.
- Воспитатель задаёт вопросы: «Почему ты выбрал именно эти фрукты? Что тебе больше всего понравилось делать? Были ли какие-то трудности?»
- Воспитатель хвалит детей за их творчество и фантазию.

V. Рефлексия:

- Воспитатель: «Ребята, чем мы сегодня занимались? Что нового узнали? Что вам больше всего понравилось?»
- Дети делятся своими впечатлениями.

VI. Подведение итогов и награждение (2-3 минуты):

- Воспитатель хвалит детей за активное участие и красивые поделки.
- Фотографирование с тарелочками
- Предложение съесть свои поделки (если это безопасно и гигиенично).



