**Конспект занятия опытно-экспериментальной деятельности с детьми средней группы на тему**

**«Как выпекают хлебушек?»**

**Цель:** выявить и показать экспериментально условия, при которых дрожжевое тесто начинает расти и подниматься, через интеграцию по ознакомлению с окружающим миром и развитию речи.

**Основная идея занятия** - воспитание интеллектуально развитой личности посредством активизации познавательной деятельности через экспериментальную деятельность.

**Программные задачи:**

* Познакомить со способом приготовления дрожжевого теста;
* Сформировать конкретные представления о пшеничной муке и ее свойствах;
* Повторить ранее изученный материал (вспомнить материал с экскурсии в музей Русской избы);
* Познакомить с дрожжами (могут храниться годами, питаясь сахаром, могут вырастать);
* Развивать любознательность у детей, мыслительные операции: делать выводы, выбирать способ действия, складывать целое из частей.
* Воспитывать аккуратность в работе;
* Обогащать и расширять словарь детей.
* Стимулировать самостоятельное формулирование выводов детьми;

**Формы обучения**: игровая, практическая, наглядные, словесная, исследовательская

**Материально-техническое обеспечение:** емкости для замешивания теста, чайные ложки, дрожжи, сахар, соль, мука, вода, цветные картинки, банка с тестом, опара.

**Обогащение словаря:** «опара», «дрожжевое тесто», «углекислый газ», «элеватор», «комбайн», «комбайнер», «зернохранилище», «хлебопекарь».

**Активизация словаря:** загадки, пословицы, слова-превращения, правила, повторение 2-х сложных слов.

**Методы и приемы:** наблюдение, эксперимент, анализ, беседа, загадки, рассказ, показ иллюстраций, опытно-экспериментальная деятельность.

**Этапы исследования:**

1. Сбор информации. Беседа о том, как дрожжи поднимают тесто.

2. Подготовка сухих дрожжей, воды, сахара, соли, муки – для проведения экспериментов.

3. Замешиваем дрожжевое тесто.

4. Выпекаем хлеб из приготовленного детьми теста.

5. Пробуем испеченный хлеб.

6. Анализируем, делаем выводы по проделанной работе.

**Содержание организованной деятельности детей**.

**Воспитатель:**

Здравствуйте, ребятишки, девчонки и мальчишки!   Обратите внимание ребята, сегодня я к вам пришла не одна,  со мной мои помощники: чудо- печка, скалка, тара для замеса теста. А вы хотите узнать, как хлебопекарями стать? (Да) Чтобы стать настоящими хлебопекарем, нужно познакомиться с продуктами из которых поставим опару и вымесим тесто для выпечки.

Если вы отгадаете загадку, то узнаете, над чем мы с вами будем сегодня работать:

- Пузырюсь я и пыхчу, жить в квашне я не хочу. (Догадались? Нет, тогда слушайте дальше).

- Надоела мне квашня, посадите в печь меня.

**Дети**: Тесто.

**Воспитатель**: А для того, чтобы увидеть, как тесто становится « живым», нужно надеть на банку перчатку, а потом мы с вами увидим, что произойдет.

- Знаете, ли вы из чего состоит тесто? (перечисляют) Ребята, сейчас найдите на своих столах дрожжи. Потрогайте. Какие они? Понюхайте. Чем пахнут дрожжи? На что похожи они? Как вы думаете, для чего они?

(сухие безжизненные шарики)

**Воспитатель**: Что вы видите? Какие они? Действительно ли они круглые?

На что похожи сухие дрожжи?

Да, правильно, сухие дрожжи похожи на мелкие крупинки, на маленькие безжизненные шарики.

**Воспитатель**: - Но, мы же с вами находимся в русской избе, давайте попробуем накормить наши сухие безжизненные шарики

* сначала сахарком (насыпаем сахар )
* добавим водички (добавляем воду под музыку)
* и немного муки насыпим
* начинаем всё мешать  .Вы сейчас замесили опару.

Как вы думаете, что произойдёт с дрожжами после того как мы их покормили сахарком, напоили теплой водой и мукой присыпали.

(ответы детей)

**Воспитатель**: Что вы видите ? (дрожжи начали «оживать» дышать, наша смесь начинает пузыриться).

Результаты эксперимента : раствор начал подниматься, так быстро как росли дрожжи. Очень хорошо видны пузырьки, которые лопаются.

Наша опара, что сделала?

**Дети**: (ответы)

**Воспитатель**: Да, правильно, зашевелилась, видите, пузырьки образуются и улетучиваются? Это дрожжи вдыхают кислород и выделяют углекислый газ , как и мы – люди. Не верите? А вот я вам сейчас докажу. На ваших столах лежат шарики, возьмите в руки шарик и повторяйте все за мной: вдохнули носом, что?

**Дети**: (кислород, 3 раза повторить),

**Воспитатель**: выдыхаем в шарик, что?

**Дети**: углекислый газ.

**Воспитатель**: теперь аккуратно выпускаем из шарика, что?

**Дети**: углекислый газ и оставляем шарик на подносе.

А сейчас подскажите, что нужно положить в опару, чтобы получился тесто? Дети: ответы

**Воспитатель**: Точно, конечно же, муку - скорее добавляйте и всё перемешайте. Без муки ни одно тесто не получится. Вот теперь у нас получилось  тесто. Давайте, сейчас из нашего теста приготовим булочки и поставим их в нашу русскую печь.

**Воспитатель**:  А пока наш хлеб «сидит» в печи,  мы  узнаем ещё много интересного о том, как хлеб приходит к нам на стол.

Показ презентации «Путь хлеба».

**Воспитатель**:  А сейчас вам нужно будет самостоятельно поработать

Работа с карточками - схемами. Ребята, вам нужно выстроить цепочку «Что, за чем?»

Пример:

(схема семя-росток-колос-зерно-мука-тесто-хлеб)

Проверяем задание, сравниваем с карточкой  на экране.

Пришло время посмотреть, что произошло перчаткой? Что стало с перчаткой? Почему она надулась? (напомнить эксперимент с шариком). Тесто дышит и выделяет углекислый газ,  образуются пузырьки.

**Воспитатель**:  Чудо-печка поет, нас в гости зовет. Вот и наш  хлеб испекся.

Ароматный, душистый.

Давайте рассмотрим кусочек хлеба. Какой он? Понюхайте, чем он пахнет? (ответы детей)

(показ кусочка хлеба через микроскоп)

А в чём же секрет?

Пузырьки образуют в тесте дырочки, которые вы видите на кусочках хлеба и на нашем экране. Такой хлеб называют пористым.

Мы с вами доказали что дрожжи поднимают тесто и влияют на качество выпекаемого хлеб.

Угощайтесь нашим хлебом и не забудьте желание загадать прежде, чем съесть кусочек хлеба. Приятного аппетита!

Вот он - хлебушек душистый.   
Вот он - теплый, золотистый,  
В нем - здоровье наше, сила,  
В нем - чудесное тепло.

Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

**ИТОГ:**Что вам понравилось и запомнилось больше всего на нашем занятии.

Все вы были сегодня умницами и умниками.

Всем спасибо!