

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области
средняя общеобразовательная школа № 3 г.о. Чапаевск Самарской области
структурное подразделение «Детский сад № 19 «Колокольчик»

**План – конспект
непосредственно образовательной деятельности
с дошкольниками подготовительной к школе группы
Тема: «Секреты льняного зернышка»**

*(День открытых дверей в рамках сетевого взаимодействия региональных
пилотных площадок по внедрению ФГОС ДО,
тема: «Становление ценностей здорового образа жизни у дошкольников»)*

Доронина Е.Б

2018г

Цель: ознакомление детей со свойствами льняной муки через детское экспериментирование.

Задачи:

- расширять и уточнять знания детей о зерновых культурах
- познакомить со свойствами льняной муки, полезной для здоровья
- развивать познавательный интерес к экспериментированию, умение делать выводы
- развивать слуховой, зрительный, тактильный анализаторы
- развивать внимание, мышление, память

Материал и оборудование: мультимедийная презентация, семена льна, тесто, плоские тарелки, лупа, ложки, кувшин с водой, салфетки, глубокие розетки, палочки

Ход:

Воспитатель:

- Я получила странное электронное письмо (**Слайд 2**)

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)

- А для чего нужна мука? (для того, чтобы выпекать хлеб, батон, булки)

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

Игра с мячом «Что сделано из муки?»

(дети бросают мяч и называют только те продукты питания, в состав которых входит мука)

Воспитатель:

- А сегодня я приглашаю вас на разговор о льняной муке

Лен - это растение. **(Слайд 3)** Не простое, а целебное растение, которое способно подарить нам здоровье и красоту.

- Посмотрите, какое красивое поле, где растет лен.

Когда выйдем мы на поле,

Тогда сразу увидим море.

Только там нам не купаться

И на лодке не кататься.

Не вода синее там,

Что скажу сейчас я вам:

Это цветом синим-синим

Лён цветёт на нашем поле.

- Посмотрите, какой лён. Какой у него стебель, листочки, цветочки.

Ребята, а почему в стихотворении говорилось, что лён похож на голубое море? Посмотрите внимательно и скажите, почему. (Потому что у него очень много маленьких голубых цветов.)

- Молодцы! Правильно! Действительно, из-за голубых цветов поле льна похоже на голубое море.

- А на что похожи цветочки, если на них смотреть сверху? (На глазки.)

Вы правы, каждый цветок похож на голубой глазик, который смотрит на солнышко. А давайте посмотрим, что ещё есть у льна? **(слайд 4)** (Стебель.)

А какой он? (Зелёный, тонкий, длинный.) А что у него ещё есть? (Много мелких зелёных листочков, которыми усыпан стебель.)

Но пройдёт время красования, наступит осень и вместо цветочков появятся коричневые коробочки, в этих коробочках семена. **(Слайд 5)**

- Посмотрите на семена льна, которые лежат в розеточках, у вас на столе.

- Пожалуйста, рассмотрите его внимательно через лупу и скажите, какое оно? (овальное, твердое, гладкое)

Из семян льна путем помола получают льняную муку, обладающую потрясающими свойствами.

В составе льняной муки содержится много полезных веществ, которые выводят из организма вредные вещества, нормализует работу желудка, полезна льняная мука для нашего сердца и сосудов.

Применяется льняная мука в кулинарии. Ее просто добавляют в любое тесто – для блинчиков, запеканок, кексов, пекут хлеб и булочки.

- Вот какое интересное растение – лен.

Давайте сейчас построим с вами логическую цепочку «Как появилась льняная мука».

Игра «Логическая цепочка»

Семя - росток - стебель - зерно - мука - булочки

Физминутка

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся (тянутся вверх)

И красавцем обернулся.

Воспитатель: Сегодня я для вас организовала небольшую лабораторию в группе и предлагаю изучить свойства льняной муки. Вы желаете это сделать?

- В лаборатории надо соблюдать определенные правила. Их много, но мы с вами будем выполнять самые главные, какие?

1. соблюдать тишину, не перебивать друг друга,

2. не мешать друг другу,

3. работать тихо, аккуратно, внимательно.

Прежде чем мы начнем изучать свойства льняной муки, предлагаю надеть фартуки, чтоб не испачкаться.

(дети проходят за столы)

Воспитатель:

- перед вами стоит баночка с мукой, которую я купила в магазине. Прошу обращаться с мукой аккуратно и осторожно.

- наклонитесь над баночкой и осторожно понюхайте льняную муку.

- чем пахнет мука? (запаха нет, у муки свой запах ни на что не похожий)

- потрогайте муку, что вы ощущаете, какая она?

(мягкая, пушистая, легкая, воздушная, приятная, теплая...)

- прежде чем использовать муку, что делают ваши мамы?

(сеют муку через сито)

- у нас есть ситечки, попробуем просеять муку.

- расскажите, что вы будете делать? (аккуратно ложкой взять муку и насыпать в сито)

- Что делает мука? (сыплется)

- значит, какая она? (сыпучая)

- положите еще одну ложку муки в сито и просейте, посмотрите, как ровно ложится мука.
 - отложите ситечко в сторону. Посмотрите, на что похожа мука?
(на пух, на песок и т.д)
 - а сейчас аккуратно положите формочку на муку, которую вы просеяли, уберите руку, что вы видите? (отпечаток)
 - разровняйте муку в тарелочке, слегка двигая в стороны. Попробуйте что-нибудь нарисовать на муке палочкой.
 - оказывается на муке можно писать и рисовать.
 - мука пластичная, на ней заметны точки, полоски, ямки, которые вы случайно можете оставить на поверхности муки.
 - возьмите влажные салфетки и вытрите руки.
 - а сейчас возьмите 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.
- Молодцы. Сегодня вы узнали много интересного о льняной муке.
 - Сейчас вас ждет интересный сюрприз. Посмотрите, под салфеткой на клеенке, что - то лежит? Что это? (тесто)
 - Давайте поиграем в игру, а потом поработаем с настоящим тестом.
- Физминутка
- Ой, ладошки-ладушки.
Мы печём оладушки (хлопки ладонями)
Замешиваем тесто,
А тесту в миске тесно (имитируют помешивание по кругу)
Тесто выпало на стол,
Тесто шлёпнулось на пол (присели)
Тесто убежало
Начинай сначала (лёгкий бег на месте)
- Возьмите тесто в руки, помните, потрогайте, какое оно?
(мягкое, пластичное, гладкое, серое...)
 - какие продукты необходимы для приготовления теста?
(мука, вода, сахар, соль, яйца)

- что вы желаете из него приготовить? (булочку, баранку, рогалик)
- приступаем к работе. Чем смазать противень, что б булочки не пригорели.
(маслом)

- я предлагаю противень смазать льняным маслом.

Дети делают кондитерские изделия и складывают на противень.

- этот противень мы отнесем на кухню и попросим наших поваров испечь их.
- ну что же вы молодцы, вы хорошо потрудились.

Надеюсь, узнали много интересного

(сегодня мы держали в руках льняные зерна, это зерно из которого делают муку, а из муки полезные для организма булочки)

Воспитатель:

-Ребята, а вы знаете, что и раньше люди кушали только здоровую полезную пищу и сочинили пословицы и поговорки о полезных продуктах.

Какие вы знаете пословицы?

- Щи да каша пища наша
- Хорош пирожок - внутри творожок
- Гречневая каша матушка наша
- Поешь рыбки, будут ноги прытки
- Кисель зубов не портит
- Яблоко в день, и доктор не нужен

- А сейчас давайте подарим нашим гостям памятки с рецептом льняной булочки и скажем «Кушайте на ЗДОРОВЬЕ!»