

# Экспериментальный проект

На тему: «Свойства  
муки»

Выполнила воспитатель МДОУ №3  
«Колокольчик»

Хабрусова Татьяна Михайловна

# Цель: Ознакомление детей со свойством муки через детское экспериментирование

## Задачи:

1. Дать детям понятия: мягкая, лёгкая, тяжёлая, сыплется, отпечатки.
2. Учить отвечать на вопросы воспитателя.
3. Знакомство детей со способами: прикладывания, разравнивания.

# Основополагающий вопрос

**Мука, какая она?**

Да, известно: хлеб насущный  
Всем продуктам голова.  
Я лишь вкратце вам напомним:  
начинается с зерна



# Из чего получают муку?

И не сразу стали зёрна  
Хлебом тем, что на столе.  
Люди долго и упорно  
Потрудились на земле.  
Зёрна вырастить в колосья,  
их собрать, обмолотить,  
Получить муку, а после  
Тесто надо замесить.  
В печь поставить, выпекать,  
А потом всех угощать!



# загадка

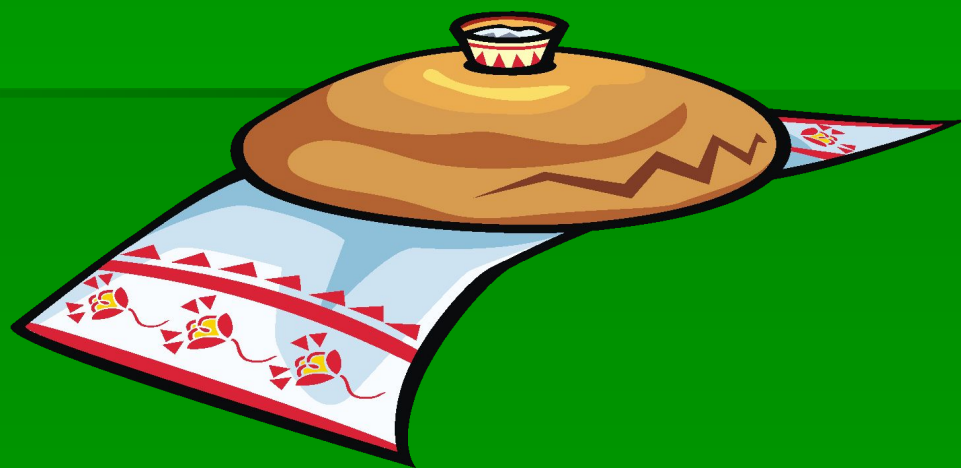
Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и пушистый,

Он и чёрный, он и белый,

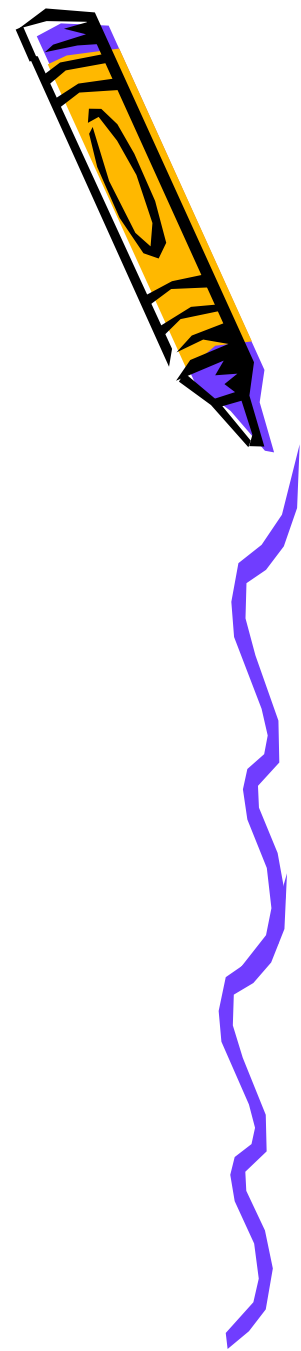
А бывает подгорелый.

(хлеб)

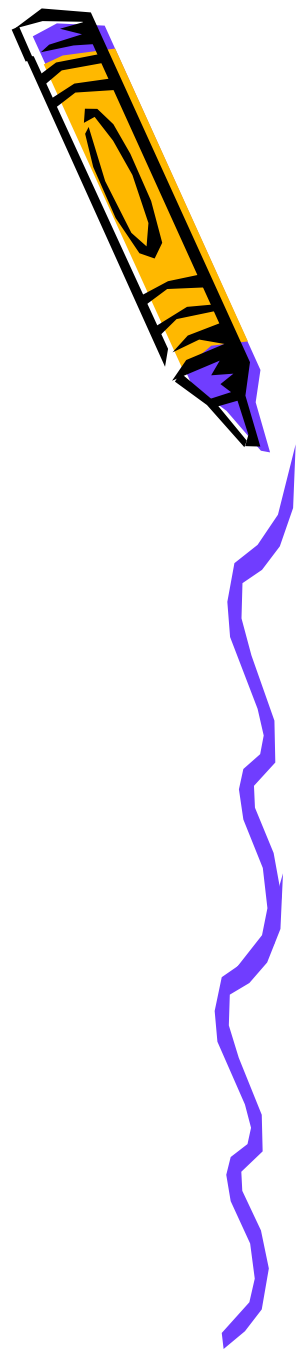


# экспериментируем

## Знакомство на ощупь и на вкус

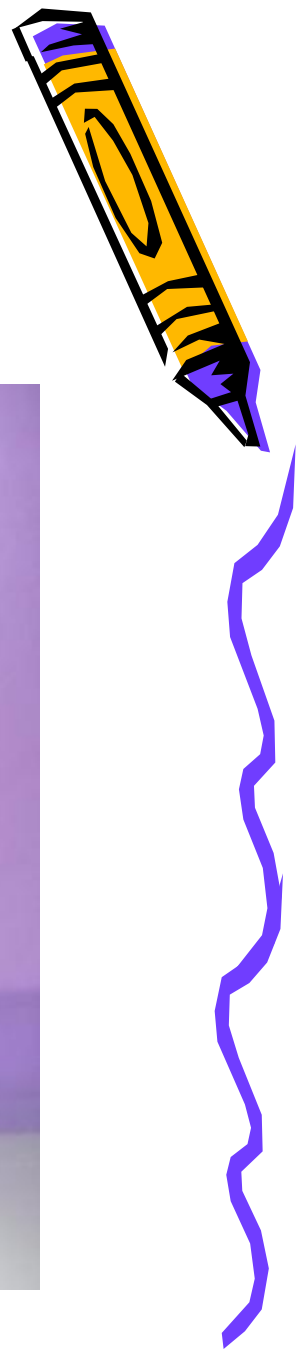


# Окрашивание воды





# растворимость

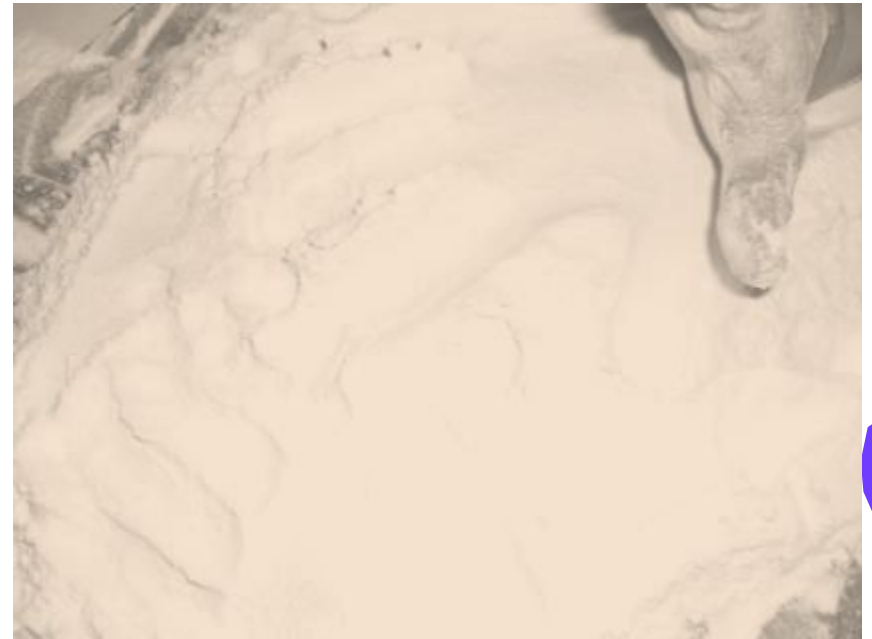


# Сроили горы и разравнивали их



# ОТПЕЧАТКИ

Раз, два, три, четыре, пять  
вышел зайчик погулять



# Эксперимент продолжается

Муки немножечко  
возьмём,  
воды в посудину  
нальём.

Помешаем,  
наблюдаем...

А затем мы дружно,  
вместе

Чудо – тесто вмиг  
замесим!



# ВЫВОД

---

1. Сыпучесть
2. Клейкость
3. Оставляет след
4. Окрашивает в белый цвет
5. Не растворяется в воде



Лепка «баранок» для  
куклы Маши

# Изделия из теста



# Работы родителей

- Из теста не только пекут, но и лепят







# Мы узнали

1. Мука, как её получают и что из неё пекут пищевые продукты и лепят различные поделки.
2. Свойства муки: сыпучесть, белый цвет, можно делать отпечатки, не растворяется в воде.