

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

МУЖА, 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

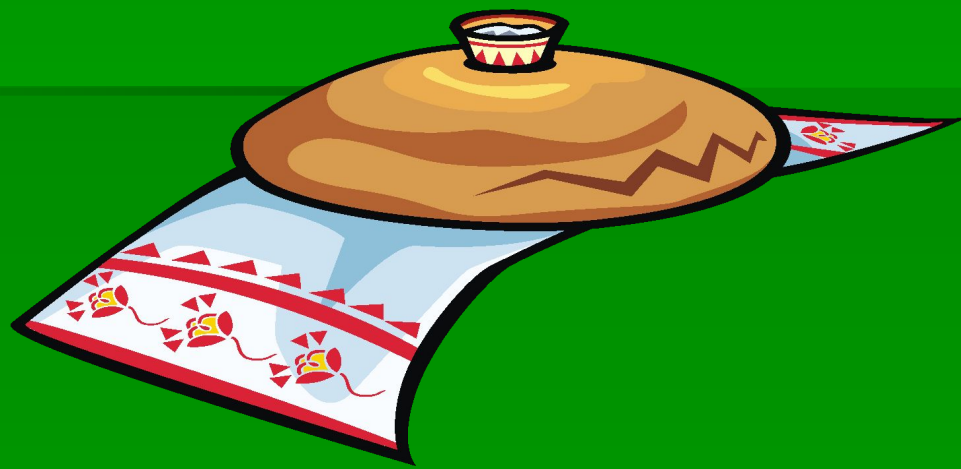
Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и пушистый,

Он и чёрный, он и белый,

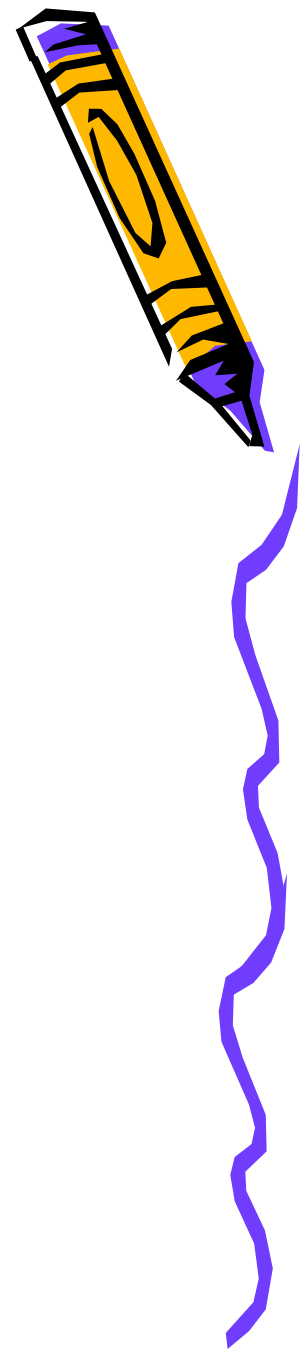
А бывает подгорелый.

(хлеб)

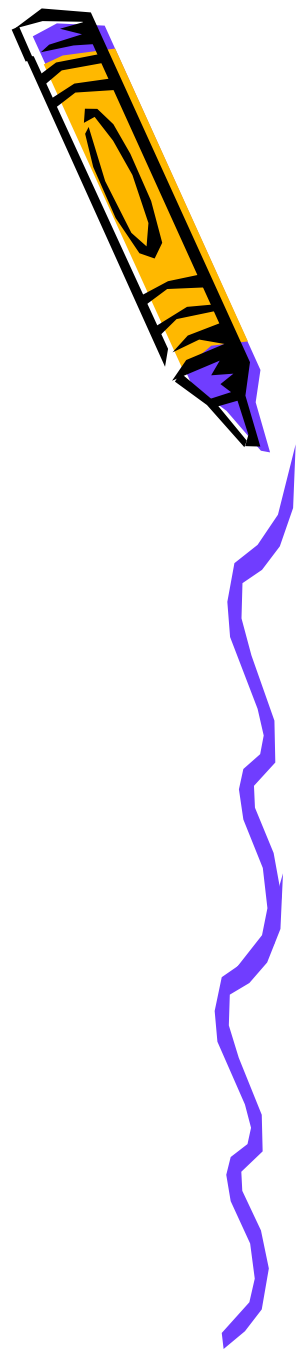


экспериментируем

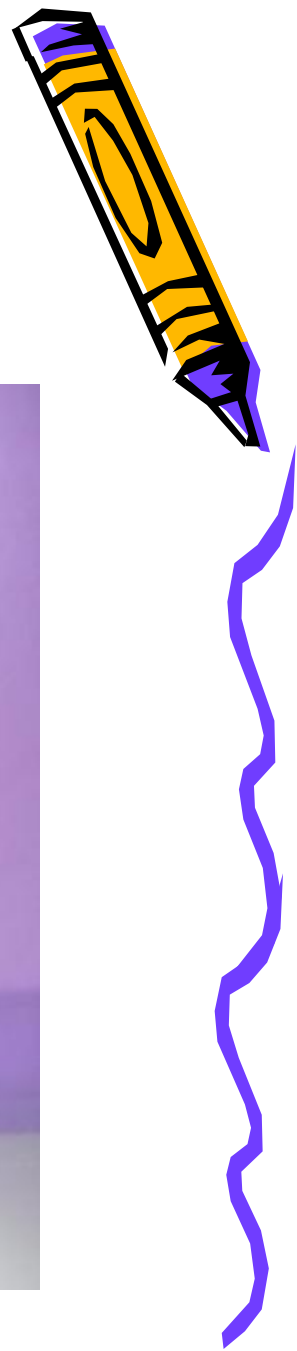
Знакомство на ощупь и на вкус



Окрашивание воды



растворимость

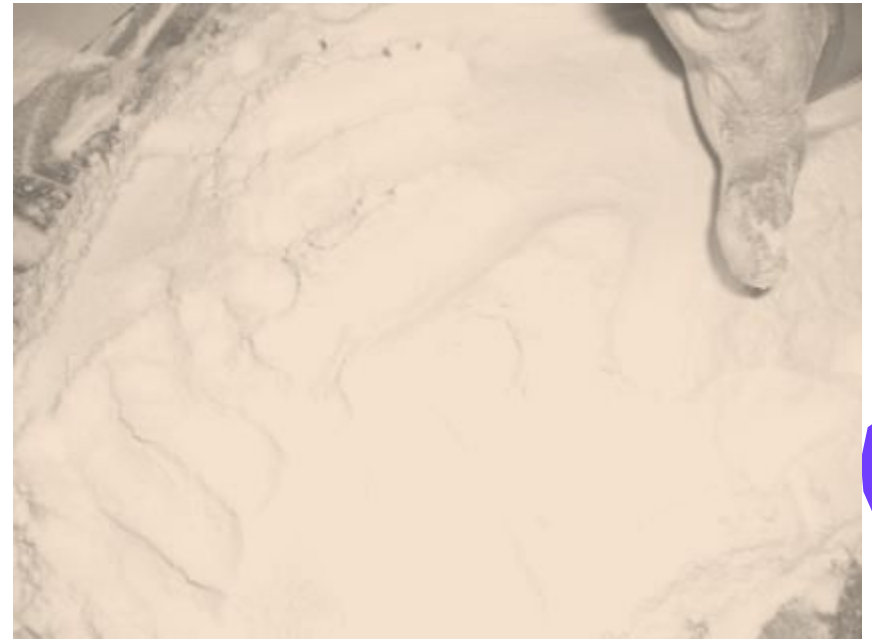


Сроили горы и разравнивали их



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.