

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 6 «Василек»
(МБДОУ № 6 «Василек»)**

**Проект на тему:
«Такая разная мука»**



Направление: *естествоведческое*

Автор работы: Амирова Арина
Алиевна, группа старшего
дошкольного возраста
«Знайки» (5-6 лет)

Руководитель: Степика Лилия
Николаевна, воспитатель;
Абдуллоева Мавзунахон
Мамаджоновна, воспитатель

г. Сургут, 2024 г.

ВВЕДЕНИЕ

Актуальность

Во время обеда я увидела, что многие мои сверстники относятся к хлебу небрежно. Кто-то его попытался ломать, кто-то крошил в тарелку.

Я подумала о том, как же научить их уважать хлеб? Это вопрос спорный! Но ведь без муки хлеб не получится. Мне стало интересно, как из такой сыпучей смеси получаются вкусные румяные изделия? Я решила узнать больше о муке. «Откуда она берется? Что можно из нее сделать?»

Мне захотелось найти ответы на эти вопросы.

Мои исследования оказались интересными и познавательными. Я думаю, если я расскажу о них своим друзьям, они станут по-другому относиться к хлебу.

Проблема проекта: многие мои сверстники относятся к хлебу небрежно.

Тема исследования: «Мука такая разная».

Цель исследования: с помощью исследований и опытов выявление свойств муки, её роли в жизни человека.

Задачи исследования:

1. Узнать из разных источников, что такое «мука», историю его возникновения.
2. Выяснить «Как люди получают муку?».
3. Опытным путем определить свойства муки.
4. Выяснить о пользе муки для человека.
5. Обобщить полученные знания, сделать выводы, что можно сделать из муки.

Объект исследования: мука.

Предмет исследования: свойства муки разных сортов и видов.

Гипотеза: мука разных сортов отличается по цвету, клейкости, запаху.

Методы исследования: подумать самому, спросить у взрослых, прочитать в книге, найти в Интернете, посмотреть по телевизору, провести эксперимент.

Эту работу мне помогали выполнить воспитатели, мои родители. Они помогли мне составить план, определить цель, методы исследования, провести опыты, сделать выводы.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Первый метод исследования «Что я знаю о муке?»

Я знаю, что мукой называют продукт, получаемый путем измельчения зерна до порошкообразного состояния. Зерна находятся в колосьях и растут в поле. Убирают ее с помощью специальной техники, затем везут на мельницу, где перерабатывают в муку.

Второй метод исследования «Спросить у другого человека»

Я расспросила своих воспитателей, и узнала, что мука бывает разная. Она различается по цвету. Есть: ржаная, пшеничная, гречневая, кукурузная, рисовая мука (приложение 5.). Воспитатели нам рассказали, как получали муку раньше. А сейчас это делают умные машины. А еще я узнала, что раньше хлеб выпекали в русской печке, а сейчас в специальных печах.

Третий метод исследования «Прочитать в энциклопедии»

Вместе с мамой мы читали книги, энциклопедии о разных видах пшеницы. Я узнала, что мука из разных видов пшеницы имеет свой цвет (белый, коричневый, серый). В детском саду, я рассмотрела много разных колосьев (рожь, овес, пшеница, початки кукурузы) и поняла, что они сильно отличаются внешне, и мука из них тоже.

Четвертый метод исследования «Посмотреть презентацию, сказку»

Еще мне мама показала презентацию «Откуда хлеб пришел?», из которой я узнала, что пшеница растет в поле, убирают ее с помощью специальной техники, затем везут на мельницу, где перерабатывают в муку.

Пятый метод исследования «Обратиться к сети Интернет»

В интернете мы прочитали, что мука — это продукт, который получают путем измельчения зерна. В нашей стране самый распространенный хлеб —

пшеничный и ржаной. Особенно полезен ржаной хлеб грубого помола, в нем содержится много микроэлементов, необходимых для нашего организма (приложение 5.)

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Экскурсия на кухню детского сада. Вместе с детьми группы мы сходили на экскурсию, на кухню детского сада. Там мы увидели, как наш повара просеивают муку, месили тесто и пекли булочки нам на полдник.

Также мы сходили на экскурсию в наш музей в детском саду, где я увидела сухие колосья пшеницы.

Также я с мамой ходила продуктовый магазин «Магнит». На прилавке лежали разные хлебобулочные изделия. А рядом стояли макаронные изделия. Все это было приготовлено из муки! А дальше разные виды муки. Мука из пшеницы, ржаная, кукурузная, гречневая и рисовая мука (приложение 2).

Изучение свойств муки

Для своих экспериментов я использовала пшеничную, кукурузную, гречневую, рисовую и ржаную муку. Все опыты представлены в приложениях.

Таблица 1. Результаты наблюдения

Итоги экспериментальной работы

Этап эксперимента	Образцы муки				
	<i>пшеничная</i>	<i>кукурузная</i>	<i>гречневая</i>	<i>рисовая</i>	<i>ржаная</i>
Опыт №1 «Мука разная по цвету»	белая	желтая	светло коричневая	белая	серая
Опыт №2 «Мука безвкусная»	мука безвкусная»	мука безвкусная»	мука безвкусная»	мука безвкусная»	мука безвкусная»
Опыт №3 «Мука на ощупь и запах»	мука мягкая и пушистая, имеет запах.	мука мягкая и пушистая, имеет запах.	мука мягкая и пушистая, имеет запах.	мука мягкая и пушистая, имеет запах.	мука мягкая и пушистая, имеет запах.

Опыт №4 «Мука рассыпчатая»	мука сыпучая, рассыпчатая	мука сыпучая, рассыпчатая	мука сыпучая, рассыпчатая	мука сыпучая, рассыпчатая	мука сыпучая, рассыпчатая
Опыт №5 «На муке можно рисовать»	на муке можно писать и рисовать	на муке можно писать и рисовать	на муке можно писать и рисовать	на муке можно писать и рисовать	на муке можно писать и рисовать
Опыт №6 «Мука имеет разный объем»	объем одинаков	объем одинаков	объем одинаков	объем одинаков	объем одинаков
Опыт №7 «Преобразование муки в тесто»	из муки можно сделать тесто	из муки можно сделать тесто	из муки можно сделать тесто	из муки можно сделать тесто	из муки можно сделать тесто
Опыт №8 «Узнаем о клейкости муки»	большое количество клейковины	клейковины меньшее количество	клейковины меньшее количество	клейковины меньшее количество	клейковины меньшее количество

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

В ходе проекта, проведя ряд исследований, я выяснила, что такое мука, что ее производство и изготовление хлеба очень сложный и трудоемкий процесс. Пшеничная мука сыпучая, мягкая, оставляет отпечатки, имеет белый цвет, окрашивает воду, но не растворяется в ней, имеет приятный, сладковатый, почти пресный вкус и слабовыраженный запах. Используется для приготовления мучных и макаронных продуктов питания и изготовления поделок. Поэтому занимает важное место в жизни человека.

В ходе работы я научилась самостоятельно составлять план исследования, находить нужную информацию, проводить опыты, сравнивать полученные результаты, делать выводы. Мне очень понравилось!

Результаты своего исследования я представила ребятам своей группы.

Гипотеза подтвердилась: мы стали бережнее относиться к хлебу, когда узнали больше информации о муке.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1. Сказки «Колобок», «Колосок», «Пшеничное зернышко»;
2. Пословицы и поговорки о хлебе.
3. Я. Тайц «Все здесь»
4. Я. Дягутите «Руки человека»
5. В.Н. Крупинин «Отцовское поле»
6. Погореловский «Слава хлебу»
7. Д. Хармс «Очень-очень вкусный пирог»
8. Ванаг «Хлеб, заработанный своими руками»
9. И. Глинская «Хлеб»

ПРИЛОЖЕНИЯ



Узнаем о муке



Рис.1. Узнаем о муке из книг

Узнаем о муке



Рис.2. На экскурсии в продуктовом магазине



Рис.3. На экскурсии в мини-музей детского сада

Эксперименты с мукой

Опыт №1 «Мука разная по цвету»

Гипотеза: Я предполагаю, что все виды муки имеют белый цвет.

Для опыта я беру блюдца, ложечкой насыпаю в них разную муку.

Наблюдаю: мука имеет желтый, серый, светло коричневый и белый цвет.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. Каждая мука имеет свой цвет.



Рис.4. Опыт №1 «Мука разная по цвету»

Опыт №2 «Мука безвкусная»

Гипотеза: Я предполагаю, что мука имеет вкус.

Для опыта я беру в ложечку немного муки и пробую её на вкус.

Наблюдаю: мука на вкус не горькая, не сладкая, не кислая.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. Значит, у муки нет вкуса. Она безвкусная.



Рис.5. Опыт №2 «Пробуем муку на вкус»

Опыт №3 «Мука на ощупь и запах»

Гипотеза: Я предполагаю, что мука жесткая и не имеет запаха.

Для опыта я беру муку разных сортов, насыпаю ее на блюдце, трогаю ее руками. Осторожно нюхаю муку.

Наблюдаю: мука на ощупь мягкая, пушистая, гладкая. У муки есть запах, но он какой-то особенный.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. Значит мука мягкая и пушистая. Мука имеет запах.



Рис.6. Опыт №3 «Пробуем муку на ощупь»



Рис.7. Опыт №3
«Пробуем муку на
ощупь»



Рис.8. Опыт №3
«Пробуем муку по
запаху»

Опыт № 4«Мука рассыпчатая»

Гипотеза: Я предполагаю, что мука не сможет просыпаться через сито.

Для опыта я беру стакан муки и пересыпаю из стакана муку через сито в тарелку.

Наблюдаю: Мука легко сыплется через сито.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. Мука сыпучая, рассыпчатая.



Рис.9.Опыт№4 «Узнаем сыпучесть муки»



Рис.10. Опыт №4 «Узнаем сыпучесть муки»

Приложение 4.

Опыт №5 «На муке можно рисовать»

Гипотеза: Я предполагаю, что на муке невозможно нарисовать.

Для опыта я разровняла муку пальцами, а затем сделала из неё горку

Наблюдаю: на муке остался след от пальцев, красивый рисунок.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. На муке можно писать и рисовать.



Рис.11. Опыт №5 «Рисуем на муке»

Опыт № 6 «Мука имеет разный объем»

Гипотеза: Я предполагаю, что мука разных видов имеет разный объем.

Для опыта я взяла прозрачные стаканы, насыпала в них равное количество кукурузной, ржаной, гречневой и рисовой муки.

Наблюдаю: объем муки разных видов одинаков.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. Объем одинаков.



Рис.12. Опыт №6 «Измеряем объем»

Опыт № 7 «Преобразование муки в тесто»

Гипотеза: Я предполагаю, что из муки нельзя сделать тесто.

Для опыта я взяла воду, сахар, соль, растительное масло.

Наблюдаю: получилось гладкое, мягкое тесто, из него можно лепить как из пластилина.

Вывод: гипотеза не подтвердилась. Из муки можно сделать тесто для разных хлебобулочных изделий.

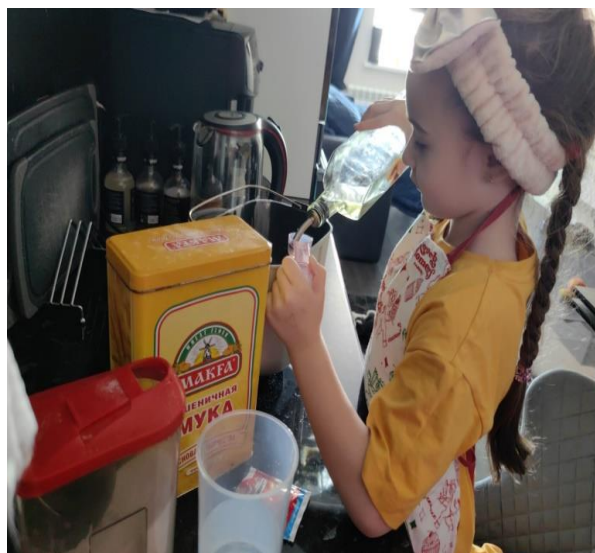


Рис.13. Опыт №7 «Получаем тесто из муки»

Опыт № 8 «Узнаем о клейкости муки»

Гипотеза: Я предполагаю, что у муки нет клейковины.

Для опыта я взяла 4 стакана воды, осторожно положила в воду несколько ложек разного вида муки, размешала.

Наблюдаю: получилась тягучая, липкая, густая смесь, похожая на жидкое тесто.

Вывод: гипотеза подтвердилась частично. Пшеничная мука содержит большое количество клейковины, кукурузная и ржаная имеет меньшую способность клейкости.



Рис.14. Опыт №8 «Есть ли клейкость у муки»

Приложение 6.

Пшеничная мука – самый распространенный вид муки, основа большинства изделий – от тортов до лапши и хлеба.



Ржаную муку изготавливают из цельного зерна ржи – растения, которое имеет внешнее сходство с пшеницей. Чем темнее выбранная мука, тем больше в ней отрубей, выше содержание белка ее вкус.



Овсяная мука – это дробленое зерно овса. Выпечка из такой муки получается влажной, рассыпчатой, со слегка ореховым привкусом.



Рисовая мука – самый распространенный вид муки, основа большинства изделий – от тортов до лапши и хлеба.



Гречневая мука —
получаемый помолом
очищенного зерна гречневой
крупы. Применяется в детском
и питании. Для выпечки
изделий используется в смеси с
пшеничной и ржаной мукой.



Кукурузная мука —
получаемый помолом кукурузы.
В ней отсутствует белок,
который отвечает за
эластичность теста, связывание
его компонентов и пышность
выпечки.

