**Организация познавательно-исследовательской деятельности**

**по теме «Хлеб»**

для детей группы компенсирующей направленности ( ОНР) 5-6лет

**Цель**:

познакомить детей с микроскопом;

рассказать и показать детям о полезных свойствах дрожжей, с помощью которых тесто становится пышным, воздушным;

развивать наблюдательность;

обогащать словарный запас;

**Ход:**

**Воспитатель**. Ребята, посмотрите, я вам принесла необычный прибор. Что это?

**Дети**. Микроскоп.

**Воспитатель**. Что такое микроскоп?

**Дети.** Через него можно смотреть.

**Воспитатель**. Это прибор, который увеличивает предметы во много раз и они становятся крупнее, можно разглядеть мельчайшие частицы. Мы сегодня будем проводить опыт с помощью микроскопа.

Скажите, ребята, что нужно для того, чтобы испечь хлеб?

**Дети**. Вода, мука, сахар.

**Воспитатель**. Почему хлеб пышный, мягкий, воздушный, держит форму? (ответы детей)

**Воспитатель**. Потому что в тесто добавляют дрожжи.

Ребята, что такое дрожжи? (ответы детей)

**Воспитатель**. В дрожжах содержатся грибы, они живые, дышат, растут. Чтобы дрожжи питались и росли, нужны вода, сахар.

Сейчас мы смешаем воду, сахар, дрожжи, подождем немного, чтобы дрожжевые грибы начали питаться и расти. Поставим их в теплое место и затем посмотрим, что произойдет.

А пока отгадайте загадку:

Я пыхчу, пыхчу, пыхчу,

Жить в квашне я не хочу ( тесто ).

**Воспитатель.** Ребята, я вам принесла тесто. Посмотрите, и скажите какое оно? Потрогайте его, что вы можете о нем сказать? (Ответы детей)

Чтобы тесто получилось пышным, воздушным необходимо замешивать его с хорошим настроением, с желанием, с добротой в душе.

Давайте посмотрим, что же там происходит с нашими дрожжами? (ответы детей)

Возьмем капельку дрожжей, капнем на стеклышко и рассмотрим через микроскоп. Посмотрите, скажите, что вы там видите? (ответы детей)

Мы видим черные точки, точки, собранные в цепочки – это и есть дрожжи.

Какой мы с вами можем сделать вывод: дрожжи питаются и растут, их становится больше и больше, поэтому дрожжи добавляют в тесто, чтобы хлеб получился пышным, воздушным.