Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад № 181»

Заводского района г. Саратова

«Утверждаю»

Заведующий

МДОУ «Детский сад № 181»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/А.В. Матвеева/

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_2018г.

**Конспект**

непрерывной образовательной деятельности

по теме: «Откуда хлеб на стол пришёл?»

(средняя группа)

Воспитатель:

Ларина Алла Владимировна

г. Саратов – 2018 г.

Основная образовательная программа дошкольного образования «От рождения до школы». Под ред. Н.Е. Вераксы, Т.С. Комаровой, М.А. Васильевой. – М.: МОЗАИКА-СИНТЕЗ, 2017. - 352 стр.

**Возрастная группа**: средняя.

**Тема**: «Откуда хлеб на стол пришёл?»

**Ведущая образовательная область**: «Познавательное развитие».

**Интеграция образовательных областей**: «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Социально-коммуникативное», «Физическое развитие», «Художественно-эстетическое развитие».

**Цель:** формирование у детей представлений о выращивании зерновых культур, обогащать знания о хлебе.

**Задачи:**

1. Развивающие: развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

*(Образовательная область «Познавательное развитие»).*

Развитие общения и взаимодействия с взрослыми и сверстниками.

Развивать мелкую моторику рук.

*(Образовательная область: «Социально-коммуникативное развитие»).*

Способствовать расширению представлений детей о способах изготовления муки (перемалывание зерна) и её свойствах (мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, сухая), формированию логического мышления, развития речи. (*Образовательная область «Речевое развитие»).*

1. Обучающие: познакомить детей с процессом выращивания пшеницы, выпечки хлеба.

Закрепить знания о видах зерна, хлеба.

Систематизировать знания детей о разнообразии хлебобулочных изделий (баранка, батон, хлеб, ватрушка, кекс, булка, печенье, пирожок).

Закрепить название профессии людей, производящих хлеб.

*(Образовательная область «Познавательное развитие»).*

1. Воспитывающие: воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в выращивании и производстве хлеба.

*(Образовательная область «Познавательное развитие»).*

Воспитывать эмоциональную отзывчивость при восприятии музыкальных произведений.

*(Образовательная область«Художественно-эстетическое развитие»).*

1. Здоровьесберегающие:

Создавать атмосферу, позволяющую детям чувствовать себя уверенно и спокойно, без эмоционального напряжения и скованности.

Обеспечить смену деятельности для предупреждения переутомления детей.

*(Образовательная область «Физическое развитие»).*

**Виды деятельности**: игровая, коммуникативная, двигательная, познавательно-исследовательская.

**Формы организации**: групповая, индивидуальная.

**Методы и приемы:**

1. Игровой: игра «Назови ласково».
2. Наглядный: рассматривание слайдов на экране телевизора.
3. Словесный: приветствие, загадывание загадки, чтение стихотворения, беседа с детьми, рассказ воспитателя.
4. Практический: экспериметирование (изучение свойств муки).

Сюрпризный момент: появление Колобка с волшебным мешочком.

**Предшествующая работа**:

Рассматривание иллюстраций и изображений сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба.

Отгадывание загадок о хлебе, разучивание физкультминутки «Сеют в поле зёрна».

Игра в дидактическуюигру: «Назови ласково».

Сюжетно-ролевые игры: «Пекарня», «Магазин».

**Материалы и оборудование**:

*Для воспитателя*: презентация, телевизор, Колобок, пенёк, волшебный мешочек с зёрнами пшеницы; «чудо-печка», 1 поднос с печеньем, сушками, булочками, ржаным и пшеничным хлебом; салфетка; 1 поднос с муляжами хлебобулочныхизделий; 2 подноса: 1 поднос –стакан с мукой, стаканс водой, солонка с солью, бутылка с подсолнечным маслом, стакан с яйцом без скорлупы, стакан с сахаром, пакетик сухих дрожжей; «противень» – с испечёнными булочками; фартук, чепчик.

*Для детей*: тарелочки с мукой накрытые бумажными салфетками, салфетки для рук, халатики.

Ход НОД:

|  |  |
| --- | --- |
| **Деятельность воспитателя** | **Деятельность детей** |
| *Воспитатель с детьми заходят в зал, здороваются с гостями.* | |
| 1. **Организационный момент.**   **-**Дети, послушайте и догадайтесь, о чём мы сейчас будем говорить:  - Я вам сейчас загадаю загадку, а вы внимательно её послушайте:  «Отгадать легко и быстро  Мягкий, пышный и душистый,  Он и чёрный, он и белый.  А бывает подгорелый.  Без него плохой обед.  Вкусней его на свете нет».  - Правильно, сегодня мы с вами поговорим о хлебе.  *Звучит музыка из сказки «Колобок».*  - Посмотрите, дети, к нам в гости пришёл Колобок, *(Воспитатель обращает внимание детей на Колобка, который лежит на пеньке, рядом волшебный мешочек).*  - Посмотрите, что он нам принёс…  - Это волшебный мешочек.  - А что же в нём лежит?  *(Воспитатель достаётзерна пшеницы, высыпает их на тарелку, и показывает детям, предлагая потрогать зёрна)*.  - Кто знает, что это?  *(Музыка выключается)*.  -Дети, Колобок хочет нам что -то сказать, давайте послушаем.  *(Звучит голос Колобка: «Дети, я слышал, что зерна могут превращаться в хлеб, а как это происходит, я не знаю. Помогите мне пожалуйста узнать это).*  -Дети, поможем Колобку узнать, как появляется хлеб?  -Каждый день мы едим пшеничный и ржаной хлеб. Многие из вас любят сушки, печенье, сухарики, пирожные.  - А кто знает из чего это всё делают?  - Мука бывает пшеничная и ржаная.  Из пшеничной муки хлеб выпекается белый, из неё пекут пшеничный хлеб, булочки, батоны, печенье.  А из ржаной муки ржаной хлеб, он получается тёмным.  *(Предлагаю детям подойти к столу, на котором стоит поднос с печеньем, сушки, булочки, белый хлеб, и ржаной хлеб накрытые салфеткой).*  -Посмотрите, у нас на подносе печенье, сушки, булочки, белый хлеб, и ржаной хлеб.  -Дети, а вы любите хлеб?  -Какой хлеб вы любите?  -Давайте с вами подумаем, и назовём много слов, каким бывает хлеб.  -Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.  -А сейчас Колобок приглашает нас пройти в кинозал, где мы узнаем, откуда хлеб на стол приходит. | Дети отгадывают загадку: «Хлеб».  Дети обращают внимание на Колобка, и волшебный мешочек.  Дети рассматривают зёрна.  Ответы детей: «Зёрнышки, зёрна пшеницы».  Дети слушают Колобка.  Ответы детей: «Поможем».  Ответы детей: «Из муки».  Дети подходят к столу, рассматривают печенье, сушки, булочки, белый хлеб, и ржаной хлеб.  Предположительные ответы детей: «Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный».  Дети под музыку проходят в «кинозал», и занимают свои места. |
| 1. **Основная часть.**   **Презентация: «История появления хлеба».**  *(Воспитатель рассказывает о хлебе, рассказ сопровождается показом презентации, и спокойной музыкой).*  *Слайд 1.* «Весной трактористы распахивают поля, сажают зерна ржи, пшеницы, с помощью специальных машин-сеялок.  *Слайд 2.*Летом ярко светит солнышко, льёт дождик.  *Слайд 3.*Из зёрнышка появляется росточек, *Слайд 4.*и превращается в колос.  *Слайд 5.*Осенью комбайнёр срезает колоски комбайном,  *Слайд 6.*и обмалачивает их отделяя зёрна от колосков.  *Слайд 7.*Шофёр везёт зерно  *Слайд 8.*на мельницу.  *Слайд 9.*Мельник перемалывает зерно в муку.  *Слайд 10.*Шофёр отвозит муку в пекарню.  *Слайд 11.*Пекарь из муки замешивает тесто,  *Слайд 12.*и помещает его в печку.  *Слайд 13.*Получается хлеб.  *Слайд 14.*Шофёр отвозит хлеб в магазин».*Слайд 15.*  -Дети, а давайте тоже посеем зёрна.  **Физкультминутка**.  «Сеют в поле зёрна».  Сеют в поле зёрна  Раннею весной  А над ними светит  Солнышко родное.  На ветру весёлом  Зашумят колосья,  Будет урожайной наша осень.  И зерно в амбары  Потечёт рекою.  И его машины  Сделают мукою.  На заводе пекарь  Хлеб спечёт с любовью,  Скажет он ребятам:  Кушай на здоровье.  **Беседа.**  *(Воспитатель предлагает детям надеть халатики), надевает на себя фартук и чепчик, и вернуться за столы).*  -Дети, что можно приготовить из теста?  -Из чего замешивают тесто?  - У на ваших столах стоят тарелочки с мукой.  **-** Скажите мне какая она по цвету?  **-** Потрогайте её руками. Какая она на ощупь?  **-**Пересыпьте её из одной ладони в другую. Легко мука пересыпается?  **-**Мука сухая, рассыпчатая.  - Разровняйте её пальчиками, а теперь сделайте из неё горку.  - Теперь аккуратно очистите ваши руки от муки, затем вытрите их салфетками.  - Повторите –«Мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, сухая, лёгкая» .  -Из такой муки в пекарне, пекут хлеб, булки.  -Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе:мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца, подсолнечного масла.  -Сейчас мы с вами будем готовить тесто для булочек, а для этого нам нужна чудо-печка.  (*Воспитатель ставит «чудо-печку» на стол).*   * А пока пекутся наши булочки, давайте поиграем в игру «Назови ласково».   *(Воспитатель предлагает детям подойти к столу, на котором стоит поднос с муляжами хлебобулочных изделий –сушка, баранка, батон, хлеб, ватрушка, кекс, булка, пирожок. печенье).*  **Игра «Назови ласково».**  -Дети, посмотрите, как много у нас разных хлебных продуктов…  - Возьмите по одному продукту, и назовите ласково, например:  баранка-бараночка,  батон-батончик,  хлеб – хлебушек,  ватрушка-ватрушечка,  кекс-кексик,  булка-булочка,  печенье-печеньице,  пирожок-пирожочек.  -Молодцы дети.  -Давайте посмотрим, а не испеклись ли наши булочки?  *(Воспитатель достаёт испечённые булочки из «чудо-печки», и ставит на стол).*  -Вот они булочки душистые.  Вот они тёплые, золотистые.  В них здоровье наше, сила,  В них чудесное тепло.  - Эти булочки вы скушаете в обед. | Дети слушают воспитателя, и рассматривают слайды на экране.  Дети выходят в центр зала.  Садятся на корточки, изображают посев зёрен с помощью пальцев.  Дети поднимают руки вверх, наклоняются влево (вправо).  Разводят руки в стороны.  Дети встают, соединяют руки в «шар».  Показывают «Ручеёк», с помощью рук.  Труд ладошки друг о друга.  «Месят» тесто руками.  Дети повторяют слова за воспитателем.  Дети надевают халатики и шапочки.  Предположительные ответы детей: «Печенье, булочки, сушки и. д.».  Ответы детей: «Из муки, воды».  Ответы детей: «Белая».  Ответы детей: «Мягка, пушистая».  Ответы детей: «Сухая, рассыпчатая».  Дети разравнивают муку, и делают из неё горку.  Дети вытирают руки влажной салфеткой.  Дети повторяют за воспитателем: «Мука белая по цвету, на ощупь мягкая, легко пересыпается – она рассыпчатая, сухая, лёгкая» .  Ответы детей: «Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца, дрожжи, подсолнечное масло».  Дети наблюдают за действиями воспитателя.  Дети берут в руки по одному хлебному продукту, и называют его ласково. |
| **3.Заключительная часть.**  - Какие вы молодцы, как вы думаете, выращивать хлеб - это сложная работа?  -Кто трудится, чтобы хлеб на стол пришёл?  -К хлебу надо относиться очень бережно, выбрасывать его нельзя.  - Что вам больше понравилось сегодня?  -Ну что, Колобок, мы помогли тебе узнать, как появляется хлеб?  *(Звучит голос Колобка: «Да, спасибо дети, теперь я знаю, как зерна превращаются в хлеб).*  - Дети, нашему Колобку пора возвращаться в свою сказку.  Давайте с ним попрощаемся.  - Я вас провожу к Елене Викторовне, и вы с ней пойдёте собираться на прогулку. | Предположительные ответы детей: «Бережно, хлеб нельзя выбрасывать, и т.д.».  Дети слушают голос Колобка.  Дети прощаются с Колобком, и под музыку выходят из группы. |

**Приложение:** презентация.

Слайд 1.



Слайд 2.



Слайд 3.



Слайд 4.



Слайд 5.



Слайд 6.



Слайд 7.



Слайд 8.



Слайд 9.



Слайд 10.



Слайд 11.



Слайд 12.



Слайд 13.



Слайд 14.



Слайд 15.

