СП ГБОУ СОШ № 6 г.о. Отрадный «Детский сад № 14»

Примерный план – конспект непосредственной образовательной деятельности с дошкольниками в старшей группе по теме

**«Хлеб всему голова»**



Подготовила

воспитатель

Логинова Н.В.

Интеграция образовательных областей по задачам

|  |  |
| --- | --- |
| Образовательная область | Задачи  |
| Познавательное развитие | Познакомить детей с понятием, что хлеб является ежедневным продуктом. Развивать интерес продуктам питания через рассказывание, откуда берется хлеб, кто его выращивает и печет. Уточнить представление детей о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом. |
| Социально-коммуникативное развитие | Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу. |
| Речевое развитие | Развивать умение грамотно строить предложения при ответе на вопрос; высказывать свою точку зрения. |
| Художественно-эстетическое развитие | Развивать умение детей лепить из куска соленого теста пирог и украшать его. |
| Физическое развитие | Развивать мелкую моторику рук детей. |

Виды детской деятельности: коммуникативная, познавательно-исследовательская, чтение фольклорных произведений, изобразительная, игровая.

Материалы и оборудование: колос ржи и пшеницы, зерно, мука, хлебобулочное изделие; картинки – трактор с плугом, комбайн, элеватор, грузовой транспорт для перевозки зерна и муки, мельница, хлебозавод, пекарь, хлебная машина, магазин; готовое соленое тесто, фартук, стеки, доска для лепки. Если дети захотят сами сделать тесто, то тогда понадобится соль, мука, вода.

Логика НОД:

|  |  |
| --- | --- |
| Форма работы | Ожидаемый результат |
| Отгадайте загадку:Без него нельзя не дня,Он на нашем столе всегда,И на завтрак и на обед, И на ужин к винегрету. – хлеб.Ребята, а вы любите хлеб?Какой хлеб вы предпочитаете?Назовите, хлеб какой? (вкусный, мягкий, черствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает откуда берется хлеб? (предположения детей) | Ребенок достаточно хорошо владеет устной речью, может выразить свои мысли и желания |
| Исследование «Как появляется хлеб?»1. вот зерно, люди сажают зерно в землю. Сначала трактор с плугом похает землю, затем поле засеивают зерном. После должного ухода вырастает колосья пшеницы. Вот они посмотрите.
2. затем комбайн собирает урожай, груженые машины отвозят зерно в элеватор, где оно хранится.
3. из элеватора зерно грузят на машины, поезда и развозят зерно по мельницам. Где зерно перемалывают в муку, собирают в мешки.
4. мешки отвозят на машинах по хлебозаводам. На хлебозаводах пекари делают тесто – вода, соль, сахар, дрожжи, мука, и в больших печках выпекают его.
5. затем готовый горячий хлеб на специальных машинах развозят по магазинам, детским садам.
6. из магазинов хлеб попадает в вам домой.

Теперь ребята вот вам картинки их нужно разложить в последовательность, что зачем следует. | Ребенок проявляет любознательность, интересуется причинно-следственными связями. |
| Физминутка «Где ты киска была?»Где ты киска была? – показывают ушки кошки, На мельнице! – круговые движения руками перед грудьюЧто ты там делала? - разводят руками в стороныМуку молола! - трут ладонь об ладоньЧто из муки пекла? – имитируют движения «лепка пирожков»Пряники! – показывают ладошки вверхуС кем пряники ела? – показывают ушки кошкиОдна! – показывают один палецНе ешь одна, не ешь одна! – поворачиваются к соседу и грозят пальчиками друг другу. | У ребенка развита мелкая моторика рук, он может контролировать свои движения |
| Есть одна русская пословица, она гласит: «Хочешь, есть калачи – не сиди на печи». Вы догадались, о чем идет речь?Прослушайте пожалуйста стихотворение Дягутите «Каравай» Вот лежит каравайУ меня на столе.Черный хлеб на столе –Нет вкусней на земле!О какой хлебе здесь готовится? Из чего его пекут? | Эмоционально отзывается на красоту произведений народного искусства |
| Теперь пришла пора и нам вылепить свой каравай. Из чего делают каравай? (теста) А что нужно для теста? (вода мука и разные ингредиенты)Мы сегодня сделает тесто, для теста нам понадобится мука, вода и соль (можно приготовить все заранее – миска для смешивания, стакан с мукой и солью, пол стакана воды). Высыпаем в миску муку и соль, затем вливаем воду, перемешиваем до однородной массы, замешиваем тесто. Готовое тесто ложем на доску и начинаем лепить наш каравай: делим кусок на 2-3 части- большой и 2 маленьких; делаем большой шар, слегка приминаем его, затем по краям делаем бортик, защипываем его внутрь, к центру каравая, из маленьких комочков теста делаем лепешку на ней с помощью стеки делаем надрезы, получился листочек, из второго кусочка - делает вытянутую лепешку и закручиваем ее, получился цветочек. Цветочек прилепляем к середине каравая, а листочек прилепляем рядом с цветочком. Все выкладывает на пекарский лист, и отправляем в духовой шкаф для просушки или на батарею. |  Ребенок проявляет творческие способности |