|  |  |
| --- | --- |
| **Организационная информация:** | **Примечание** |
| **1.** | **ФИО, должность педагога.** | Преснова Елена Григорьевна, воспитатель средней группы. |  |
| **2.** | **Направление развития детей.** | Познавательно – речевое. |  |
| **3.** | **Доминирующая образовательная область.** | Познание (формирование целостной картины мира). |  |
| **Методическая информация:** |  |
| **1.** | **Тема непосредственно образовательной деятельности.** | «Как хлеб на стол пришёл…» |  |
| **2.** | **Методы и приемы реализации содержания НОД.** | - Проблемная ситуация (ввести в тему «Как хлеб на стол пришёл…»).- Словесные – художественные средства (фольклор, пословицы и поговорки), беседы.- Наглядные – образец действия взрослого, презентации, макеты хлебобулочных и кондитерских изделий.- Практические – хоровод, движения в соответствии с текстом, физминутка, пальчиковая гимнастика, изготовление хлебобулочных изделий.- Социальная значимость деятельности детей.- Активное применение сюрпризных моментов, похвалы и поощрения. |  |
| **3.** | **Интеграция образовательных областей.** | «Познание», «Безопасность», «Труд», «Коммуникация», «Социализация», «Художественное творчество (лепка)», «Музыка», «Физическая культура». |  |
| **4.** | **Вид детской деятельности.** | Познавательно – исследовательская, продуктивная, коммуникативная, двигательная. |  |
| **5.** | **Возрастная группа:** | Средняя группа. |  |
| **6.** | **Цель:** | Способствовать включению детей в процесс добывания знаний об этапах, способах и технологии изготовления хлеба. |  |
| **6.1** | **Задачи воспитания:** | - Воспитывать уважение к представителям данной профессии. (Социализация.)- Воспитывать уважение к хлебу, как к продукту, особо почитаемому людьми. (Социализация.)- Формировать умение работать сообща. |  |
| **6.2** | **Задачи развития:** | - Дать представления о пользе хлеба для здоровья человека. (Познание, здоровье.)- Отметить роль огня в жизни человека: как положительную, так и отрицательную. Закрепить знания детей о причинах возникновения пожара, мерах предосторожности при пользовании электрическими приборами. (Безопасность.)- Используя музыкальный фон, создавать положительный эмоциональный настрой у детей. (Музыка). |  |
| **6.3** | **Задачи обучения:** | - Познакомить детей с русскими традициями выпечки хлеба, данным процессом в современных условиях. (Познание.)- Дать первичные представления о профессии пекаря. (Познание.)- Закрепить знания детей о том, что хлеб – один из самых главных продуктов питания в России. (Познание, социализация.)- Формировать умение работать с солёным тестом. (Художественное творчество.)- Развивать воображение, фантазию, умение составлять последовательный рассказ. Продолжать развивать такие социально - психологической черты как – терпение (умение терпеливо слушать педагога), быть усидчивым, тактичным в общении, уметь владеть собой. (Социализация, коммуникация.) |  |
| **7.** | **Планируемые результаты:** |  |  |
| **7.1** | **Личностные.** | - Вступает во взаимодействие со сверстниками и взрослыми, с удовольствием участвует в трудовой и игровой деятельности. |  |
| **7.2** | **Интеллектуальные.** | - Применяет навыки ведения ролевого диалога, находит решение познавательных и интеллектуальных задач.- Расширение и активизация словарного запаса. |  |
| **7.3** | **Физические.** | - Развивать ловкость, глазомер, двигательные навыки детей. -Закрепление основных видов движений: ходьба, удержание равновесия, координация движений, ловля мяча двумя руками. |  |
| **8.** | **Организация среды для проведения непосредственно образовательной деятельности.** | Изготовление атрибутов (привлечение родителей): игрушка домовёнок Кузя, кукольная мебель для чаепития, самовар, посуда, русский народный костюм, костюм домовёнка, каравай на рушнике, макет русской печи, хлебопечка (расставлены по групповой комнате).Ноутбук, экран с проектором.Музыкальное сопровождение.Картинки с изображением хлебобулочных изделий, пекарни (висят на доске).Карточки с изображением различных этапов выпечки хлеба.Ингредиенты для выпечки хлеба (разложены по порядку на столе).Солёное тесто.Приспособления для лепки (доска, стеки, влажная тряпочка). |  |
| **9** | **Подготовка к непосредственно образовательной деятельности в режимные моменты.** | Подготовка презентаций про хлеб, изготовление фотоальбома и альбома с художественными произведениями (стихи и иллюстрации), оформление папки – передвижки для родителей.Заучивание пословиц, загадок о хлебе, чтение литературных произведений по теме.Обучение русской народной хороводной игре «Каравай».Сюжетно-ролевые игры: «Булочная», «Пекарня», «Магазин».Обучение дидактическим играм «Назови профессию», «Что из какой муки пекли», «Что сначала, что потом». |  |
| **10** | **Работа над словарем:** | Познакомить с новыми словами: запечник, хлебопечка, «расстойка». |  |
|  |  |
|  | **Вводная часть.** | **Цель:** создать условия для формирования мотивации к участию в НОД.**Для детей:** заинтересовать детей темой НОД.**Задача:** побуждать детей отвечать на вопросы воспитателя, обогащать свой словарный запас, выявить знание пословиц и поговорок о хлебе, понимание их смыслового значения, упражнять в подборе определений к существительному.**Метод:** словесный, наглядный, музыкальное сопровождение.*Дети сидят, (заранее готовлю все оборудование для занятия, проектор, ноутбук). Выхожу к ним, звучит спокойная музыка. Приветствие гостей, вступительное слово (приложение № 1).* | **5 -10 мин.** |
| **1.1** | **Введение в тему (создание проблемной ситуации).** | **Воспитатель:** Ребята, давайте встанем в круг и начнем наше занятие.*Психогимнастика, создание хорошего настроя (хоровод):**Дружно за руки возьмёмся,**И друг другу улыбнёмся.**Мы пожмём друг другу руку,**Побежит тепло по кругу.**Вместе будем очень дружно**На вопросы отвечать.**Все хотим мы заниматься,**Все хотим мы много знать.* *Подходим к печке. Разыгрываю удивление.* *Появляется сказочный персонаж – домовёнок Кузя:***Кузя:** Ой, беда, беда, огорчение! Ой-ой-ой.**Воспитатель:** Что случилось? Ребятки, смотрите кто это? *Ответы детей – домовёнок Кузя.***Воспитатель:** Что с тобой случилось, Кузенька?**Кузя:** Ой, беда, беда!!! Я сегодня в гости Нафаню пригласил, стол накрыл, спохватился, а хлеба то нету! Ой, беда, беда! |  |
| **1.2** | **Мотивация деятельности детей.** | **Воспитатель:** Кузенька, а без хлеба нельзя обойтись?**Кузя:** Да вы что?! Да кто ж без хлеба за стол садится?! Это где ж видано, чтобы русские люди без хлеба трапезничали?!**Воспитатель:** Дети, что же нам делать, как помочь Кузьме? Где мы с вами можем хлеб взять? *Ответы – сходить в магазин.* |  |
| **1.3** | **Целеполагание (с помощью педагога дети формулируют цель своей деятельности).** | **Кузя:** Да ходил я. Нету там хлебушка. Что же делать? Нафаня мне этого не простит! **Воспитатель:** Ну как же нам поступить, чтобы помочь Кузьме? *Ответы – испечь самим.***Домовёнок:** Яхонтовые мои, а я и не знаю как хлеб печь, как раньше пекли хлеб, как это делают сейчас, да и вообще оттуда он берётся.**Воспитатель:** Сколько вопросов у нас накопилось! Хотите получить на них ответы?*Ответы детей*. |  |
| **II.** | **Основная часть:** |  | **25 – 30 мин.** |
| **2.1** | **Актуализация ранее приобретенных знаний и добывание (сообщение и приятие) нового знания.** | **Цель:** способствовать знакомству детей с причинно-следственными связями, развивать познавательный интерес к процессу выращивания хлеба.**Для детей:** Расширить знания о профессиях людей занимающихся выращиванием и производством хлеба.**Задача:** обогащение словаря, знаний об окружающем, активизировать внимание на тяжелом труде хлебороба.**Метод:** словесный, наглядный.**Воспитатель:** А я могу вам рассказать. Устраивайтесь поудобнее.**Домовёнок:** Ребята, дляначала давайте - каповторите за мной такие упражнения ***(дыхательная гимнастика)****:**Стоя, ноги на ширине плеч, руки в стороны на уровне плеч, кисти повёрнуты вперёд, пальцы разведены. Сделать глубокий вдох.** *Молниеносно скрестить руки перед грудью так, чтобы кисти хлестнули по лопаткам.*
* *Плавно и медленно вернуться в и.п., делая глубокий медленный вдох.*

*Дети рассаживаются в свободном положении на полу у доски с иллюстрациями.**Демонстрируя картинки, рассказываю историю.***Воспитатель:** *У народа есть слова:**“Хлеб – всей жизни голова!”**Славится он первым на земле,**Ставится он первым на столе!*Трудно, просто невозможно представить себе нашу жизнь без хлеба, без блинов и вкусных булочек, пирожков и всевозможных пирогов, тортов, сушек, сухариков. Хлеб ежедневно присутствует на нашем столе. Это основной продукт питания русских людей. Он очень полезен для здоровья, так как богат всевозможными витаминами. Издревле особое место за трапезой отводилось хлебу – Божьему дару. Если хлеб случайно падал на пол, следовало его поднять, поцеловать и попросить у него прощения. Оставшийся после обеда хлеб в специальной коробушке ставили на лавку под образами. Гостя встречали всегда хлебом и солью.Основную роль в жизни русского народа играл ржаной, или, как его называли, черный хлеб. Он был значительно дешевле да и сытнее пшеничного, белого хлеба.С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным.Во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которых называли хлебниками, городское население обычно покупало хлеб у булочников, которые выпекали его в больших количествах и различных видов. С давних пор пекари пользовались почетом и уважением.Но прежде чем испечь хлеб его нужно вырастить. *Показываю картинки на стенде, читаю стих.***Цель:** упражнять детей в умении согласовывать слова и действия.**Для детей:** развитие двигательной и речевой активности.**Задача:** продолжать развивать общую двигательную координацию, снять мышечное напряжение.**Метод:** словесный, наглядный.*Подвести детей к русской печи.*Сельские жители пекли хлеб сами в русских печах. К печи на Руси тоже всегда было особое отношение. Печь – центр, возле которого всегда жизнь. Печь согревает, кормит, лечит, утешает, учит (именно возле печи старики рассказывали былины, сказки, историю рода и Отечества). С печью связан и хранитель дома, его "дух" – домовой (запечник). На печи получали самую ценную информацию о жизни, и залезать на неё разрешалось только родным. Старались, чтобы печь была большой, красивой, как невеста, жаркой, но не жадной на дрова. И называли её ласково "матушка", "кормилица".Давайте и мы замесим тесто. Я предлагаю поиграть в **шуточную игру «Замесим тесто».** Давайте встанем поудобнее.**Цель:** закрепить физические упражнения,создать положительный настрой.**Для детей:** упражнять в умении повторять действия по образцу и словесной инструкции, испытывать радость.**Методы:** практический, наглядный.***Игра малой подвижности: «Замесим тесто»****Ой, ладошки-ладушки.**Мы печём оладушки**/хлопки ладонями/**Замешиваем тесто,**А тесту в миске тесно**/имитируют помешивание по кругу/**Тесто выпало на стол,**Тесто шлёпнулось на пол**/присели/**Тесто убежало**Начинай сначала.**/лёгкий бег на месте/**Ой, какие молодцы!***Воспитатель:** Молодцы! Готово наше тесто! Можно хлебушек печь. На деревянную лопатку помещали капустный лист, затем заворачивали в него каравай и резким движением руки кидали в печь. Через несколько минут каравай готов. Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Калач был и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных царских пиршествах.*Достаю из печи каравай, калачи.****Вот он – хлебушек душистый.******Вот он – теплый, золотистый,******В нем – здоровье наше, сила,******В нем – чудесное тепло.******Сколько рук его растило,*** ***охраняло, берегло.***Но всем известно, что без огня не возможно затопить печь, но и обращаться с ним надо очень осторожно. В нашей печи огонь горит, жарко, осторожно не обожгитесь!Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Про него сложено очень много пословиц, поговорок и написано стихов.**Домовёнок:** А я знаю пословицы о хлебушке! *(читает)**“Без хлеба – нет обеда”**“Хлеб – батюшка, вода – матушка”**“ Хлеб сердце человеку укрепит. Будет хлеб – будет и песня”**«Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай»**«Хлеб хлебу брат»**«Хлеба ни куска – и в горле тоска»**«Хлебу – мера, деньгам – счет»**«Бог на стене, хлеб на столе»**«Без хлеба святого всё приестся»**« Калач приестся, а хлеб никогда»***Воспитатель:** Молодец, Кузя! Ребята, а домовёнок Кузя притомился, давайте отдохнём.***Физминутка под музыку:****В землю зернышко попало (дети приседают),**Прорастать на солнце стало (руки над головой).**Дождик землю поливал, и росточек подрастал (дети медленно встают).**К свету и теплу тянулся, и красавцем обернулся*.*Показываю колосья.***Воспитатель:** Смотрите, что у нас выросло. Ребята, а где мы собираем такие колоски?*Ответы детей.* *Рассматриваем вместе с детьми. Подходим к проектору.***Воспитатель**: Давайте отправимся в путешествие на поле, где собираются вырастить хороший урожай хлеба. Сейчас у нас зима, поля покрыты снегом. Но вот…*Показываю слайды, читаю стих.***Воспитатель:** Ну что ж мы с вами узнали о процессе выпечки хлеба и в старину и в современном мире, узнали, что хлеб – главный продукт на столе русских людей, узнали о его пользе, познакомились с профессией пекаря, поняли какой это тяжёлый труд. А вы хотите побывать в роли пекарей? Это возможно, но прежде, чем приступить к работе давайте немного отдохнём, наберёмся сил, ведь выпечка хлеба – это процесс сложный и трудоёмкий. ***Пальчиковая гимнастика:****Подрастает зёрнышко – потянулось к солнышку.**С ветерком оно играет, ветерок его качает,* *К земле низко прижимает – вот как весело играет!* |  |
| **2.2** | **Самостоятельная деятельность детей по закреплению нового знания.** | **Цель:** вызвать у детей положительные эмоции от результатов своего труда.**Для детей:** упражнять детей в изготовлении форм, умении содержать в чистоте свое рабочее место.**Задачи:** способствовать развитию мелкой моторики пальцев рук, глазомера, эстетических чувств у ребенка, культурно-гигиенических навыков.**Методы:** практический, наглядный, словесный.**Воспитатель:** Ну, вот мы с вами и готовы приступить к работе. Итак, занимайте свои места. Прежде чем начать, посмотрите, что я принесла из дома. Я хлеб не покупаю в магазине, а пеку сама, в хлебопечке. Давайте покажу, как это делается.*Ставим хлеб в хлебопечке, дети помогают закладывать продукты.***Воспитатель:** А Кузе хлебушек испечем?**Кузя:**  Бриллиантовые мои, я вам немного помог и тесто уже замесил. Вам остаётся только сформировать различные хлебобулочные изделия и испечь. Мы с Нафаней очень любим калачи, каравай, бублики, да и батончиком побаловаться не прочь. **Воспитатель:** Приступайте к работе. Вы можете сделать любой хлеб, какой захотите, посмотрите ещё раз на картинки и начинайте. *Дети лепят из солёного теста различные хлебобулочные изделия, воспитатель индивидуально помогает каждому ребёнку.***Воспитатель:** Ну что ж вы все молодцы. Давайте посмотрим, что же вылепил каждый из вас. *Обсуждение работ детей с показом, счёт изделий, отмечать положительные аспекты.***Воспитатель:** Что ж мы вылепили наши хлебобулочные изделия. Что же делаем дальше? Правильно, отправляем в печь. Но печь у нас есть только на пищеблоке, я сейчас позову повара, она наши поделки отравит в печку, а Кузьма их потом заберёт и вам покажет. Молодцы, вы все сегодня славно потрудились, выручили Кузю.*Отдаём поднос с выпечкой повару.***Воспитатель:** Я надеюсь, что теперь вы будете помогать мамам, бабушкам дома выпекать хлеб, ведь вы так много знаете об этом и обязательно поделитесь своими знаниями с родителями.**Кузя:** Спасибо, яхонтовые мои. Выручили меня. Пойду Нафаню встречать. До свидания! *(уходит)* |  |
| **3** | **Заключительная часть:** |  | **5 – 10 мин.** |
|  | **Анализ и самоанализ деятельности детей.** | **Цель:** побуждать делать морально-этические выводы, закрепить знания детей о процессе выращивания хлеба.**Для детей:** формировать бережное отношение к хлебу, оценивать его, как богатство.**Задачи:** упражнять в использовании обобщающих слов, делать простейшие умозаключения и выводы, побуждать детей к дружелюбию.**Методы:** словесный, музыкальное сопровождение**Воспитатель:** А сейчас мы поиграем в игру ***«Цепочка».*** Предлагаю всем встать в круг.*Воспитатель бросает мяч детям и задаёт вопросы.*Где мы хлеб покупаем? (В магазине)Как хлеб попал в магазине? (Из пекарни)Что делают в пекарне? (Пекут хлеб)Из чего пекут хлеб? (Из муки)Из чего делают муку? (Из зерна)Где находятся зёрна? (На поле, в колоске)**Релаксация (под спокойную музыку, сидя на полу): игра «Пожелания»:***«А сейчас мы улыбнемся**Крепко за руки возьмемся**И друг другу на прощанье**Мы подарим пожеланье….»* *Напоминаю детям заповеди бережного отношения к хлебу.**- Не берите больше хлеба, чем можете съесть.**- Не крошите его за столом, не сорите хлебом.**- Никогда не выбрасывайте хлеб!**- Хлеб нужно беречь, нельзя играть с хлебом.**- Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.**- Хлеб нельзя бросать на пол.***Воспитатель:** Ребята, я надеюсь, что вы хорошо запомнили, что «Мал кусок пирога, да много труда стоит». Что вам понравилось запомнилось на нашем занятии?*Ответы детей.*Мне с вами тоже сегодня понравилось работать, и я хочу подарить вам сюрпризы и угощения. Спасибо вам! |  |
|  | **Дальнейшая проработка темы (развивающая среда):** |  |
| **1.** | Организация выставки хлебобулочных изделий. |  |  |
| **2.** | Создание фотовыставки «Хлеб на нашем столе». |  |  |
| **3.** | Издание альбома «Как хлеб на стол пришёл». |  |  |

**Длительность НОД: 30 – 40 мин.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ № 1:**

**Вступительное слово:**

Звучит русская народная музыка. Дети сидят на стульчиках. В середине зала, ближе к гостям стол: альбом, проект, выставка про хлеб. Выхожу к гостям.

Е.Г.:

*Хлеб в России пекли с куполами,*

*Чтоб хватило, как неба, на всех.*

*За широкими в доме столами*

*Крошку бросить считали за грех.*

*И хлеб – соль – это русский обычай,*

*Словно символ людской доброты.*

*Хлеб да соль вам, гости дорогие!*

Как вы уже догадались, сегодня мы поговорим о хлебе. В сентябре прошлого года мной был разработан проект «Хлеб -всему голова!». О хлебе и отношении к нему этот проект. Предлагаемый проект рассчитан на средний дошкольный возраст и реализовывался нами в воспитательно – образовательной деятельности в сентябре 2013 года. Итогом работы будет сегодняшнее занятие.

Издавна у славян существовал обычай: люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь. Хлеб - посол мира и дружбы между народами, остается им и ныне. Изменяется жизнь, переоцениваются ценности, а хлеб-батюшка, хлеб-кормилец остается самой большой ценностью. С хлебом провожали на фронт. С хлебом встречали вернувшихся с войны. Хлебом поминали тех, кто уже никогда не вернется. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб - это жизнь.

 Наш народ хлебосолен. Хлеб, калиной перевитый, на праздничном столе всегда стоит на почетном месте. Дорогих гостей встречают хлебом-солью. Однако не каждый гость знает, что каравай нужно разломить, самому отведать и людям раздать, как велит обычай. Не каждый знает, что, принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

*Не напрасно народ*
*С давних пор и поныне*
*Хлеб насущный зовет*
*Самой первой святыней.*
*Золотые слова*
*Забывать мы не вправе:*
*"Хлеб всему голова!" -*
*В поле, в доме, в державе*!

*Выходит девочка (Рита П.) в русском народном костюме, выносит каравай на рушнике:*

*Если мы хотим кого то встретить с честью и почётом,*

*Встретить щедро от души, с уважением большим,*

*То гостей таких встречаем вкусным, пышным караваем.*

*Он на блюде расписном, с белоснежным рушником.*

*С караваем соль подносим, поклоняясь, отведать просим.*

*Дорогой наш гость и друг,*

*Принимай хлеб – соль из рук!*

 *Угощает гостей караваем, уходит.*

*Если мы хотим кого то встретить с честью и почётом,*

*Встретить щедро от души, с уважением большим,*

*То гостей таких встречаем вкусным, пышным караваем.*

*Он на блюде расписном, с белоснежным рушником.*

*С караваем соль подносим, поклоняясь, отведать просим.*

*Дорогой наш гость и друг,*

*Принимай хлеб – соль из рук!*