**Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение д\с №31**

**Общеразвивающего вида**

**«Конспект непосредственной образовательной деятельности. Использование новейших достижений в современном ДОУ (ИКТ) ».**

**Тема: «Здравствуй,хлебушек душистый».**

Воспитатель МКДОУ №31: Ковалева Н.И.

2012 г.

**ПРОГРАММНОЕ СОДЕРЖАНИЕ:**

* Познакомить детей с русскими традициями выпечки хлеба, данным процессом в современных условиях. ( познание).
* Дать первичные представления о профессии пекаря. Воспитывать уважение к представителям данной профессии. ( познание, социализация).
* Дать представления о пользе хлеба для здоровья человека.( познание, здоровье)
* Закрепить знания детей о том, что хлеб- один из самых главных продуктов питания в России. ( познание, социализация)
* Воспитывать уважение к хлебу, как к продукту, особо почитаемому людьми.

( социализация)

* Отметить роль огня в жизни человека: как положительную, так и отрицательную.

( безопасность)

* Закрепить знания детей о причинах возникновения пожара, мерах предосторожности при пользовании электрическими приборами. ( безопасность)
* Формировать умение работать с солёным тестом. ( художественное творчество)
* Развивать воображение, фантазию, умение составлять технологическую карту процесса работы.
* Развивать такие социально-психологической черты как - терпение, умение терпеливо слушать, быть усидчивым, тактичным в общении, уметь владеть собой.( социализация, коммуникация)
* Формировать умение работать сообща.
* Используя музыкальный фон, создавать положительный эмоциональный настрой у детей.

**Задачи: познание. социализация, безопасность, художественное творчество, коммуникация.**

**Возраст детей:** 6-7 лет

**Материалы и оборудование:**

* + Атрибуты: игрушка домовёнок Кузя, ширма для театра, кукольная мебель для чаепития
  + Ноутбук ( или большой экран с проектором)
  + Картинки с изображением хлебобулочных изделий, пекарни
  + Карточки с изображением различных этапов выпечки хлеба
  + Солёное тесто
  + Приспособления для лепки( доска, стеки, влажная тряпочка)

**Используемые технологии**: игровые, проблемно-развивающее образование, моделирование, партнёрское общение, технология музыкального воздействия

**Ход занятия:**

Дети играют , ( воспитатель заранее должен приготовить все оборудование для занятия, установить проектор или ноутбук) неожиданно появляется сказочный персонаж- домовёнок Кузя:

- Ой, беда, беда, огорчение! Ой-ой-ой.

Воспитатель: - Что случилось? Ребятки, смотрите кто это? ( ответы детей- домовёнок Кузя). Что с тобой случилось, Кузенька?

- Ой, беда, беда!!! Я сегодня в гости Нафаню пригласил, стол накрыл, спохватился а хлеба то нету! Ой, беда, беда.

- Кузенька, а без хлеба нельзя обойтись?

- Да вы что?! Да кто ж без хлеба за стол садится?! Это где ж видано, чтобы русские люди без хлеба трапезничали?!

- Дети, что же нам делать, как помочь Кузьме? ( ответы- сходить в магазин)

- Да ходил я. Нету там хлебушка. Что же делать? Нафаня мне этого не простит!

- Ну как же нам поступить, чтобы помочь Кузьме? ( ответы- испечь самим). - Правильно. А как пекут хлеб, кто этим занимается? Вот сколько вопросов накопилось у нас. Хотите получить на них ответы?

- Яхонтовые мои, устраивайтесь на стульчиках , а я вам расскажу и покажу как раньше пекли хлеб, как это делают сейчас и ещё много интересного. А поможет мне мой друг Колобок. Смотрите. ( дети рассаживаются на стулья, воспитатель демонстрирует презентацию)

|  |
| --- |
| 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. |
| 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 печиполучали 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". |
| На деревянную лопатку помещали капустный лист, затем заворачивали в него каравай и резким движением руки кидали впечь. 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. |
| Вот он - хлебушек душистый. Вот он - теплый, золотистый, В нем - здоровье наше, сила, В нем - чудесное тепло. Сколько рук его растило,  охраняло, берегло |
| В наше время хлеб пекут на больших хлебозаводах, в небольших пекарнях, а так же в домашних условиях- в духовке, а на смену русской печи пришли электрические хлебопечки. |
| Сначала замешивают тесто из муки, дрожжей, сахара, масла. Затем отправляют тесто на «расстойку» чтобы оно забродило и поднялось и уже после отправляют в печь. Через некоторое время душистый, ароматный хлебушек готов. |
| Но всем известно, что без огня не возможно затопить печь, но и обращаться с ним надо очень осторожно. Как и с электрической печью. |
| Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Про него сложено очень много пословиц  “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. |

- Ну что ж, мы с вами узнали много интересного. Давайте ещё раз повторим, что же мы узнали?!( ответы детей- 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?. Ну что ж это возможно, но прежде, чем приступить к работе давайте немного отдохнём, наберёмся сил, ведь выпечка хлеба- это процесс сложный и трудоёмкий.

Проводится физкультминутка:

Подрастает зёрнышко- потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет, ветерок его качает, к земле низко прижимает- вот как весело играет!

( потянулись, руки вверх, прогнулись, наклоны туловища, присели).

- Ну вот мы с вами и готовы приступить к работе. Итак занимайте свои места. Прежде чем начать, давайте графически выстроим процесс выпечки хлеба, чтобы вы ничего не забыли и удачно справились с поставленной задачей.

( один ребёнок приглашается к доске и выкладывает схематично из представленных картинок процесс выпечки хлеба, остальные дети на столах проделывают ту же операцию).

- Итак, какую же операцию необходимо выполнить сначала? Правильно, замесить тесто. Затем?

( отправить тесто на расстойку, подниматься), дальше- сформировать хлебобулочное изделие

( батон, буханку, бублики, плюшки и т.д.) и отправить в печь. Молодцы! Ну что ж , а теперь следуя вашим технологическим картам, приступайте..

- 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. Вы можете « испечь» любой хлеб, какой захотите, посмотрите ещё раз на картинки и начинайте. ( дети лепят из солёного теста различные хлебобулочные изделия, воспитатель индивидуально помогает каждому ребёнку)в ходе работы воспитатель использует индивидуальный подход- детям, которые быстрее справляются с заданием предлагается «испечь» как можно больше хлебобулочных изделий различной формы.

- Ну что ж вы все молодцы. Давайте посмотрим, что же вылепил каждый из вас. ( обсуждение работ детей с показом, отмечая положительные аспекты).

- Что ж мы вылепили наши хлебобулочные изделия. Что же делаем дальше? Посмотрите в ваши технологические карты. Правильно, отправляем в печь. Но печь у нас есть только на пищеблоке, я сейчас отнесу наши поделки в печку, а Кузьма их потом заберёт и вам покажем. Вы все сегодня славно потрудились, выручили Кузю, теперь можно и гостей дорогих хлебом-солью встречать, молодцы. 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. ( воспитатель уносит поделки, а через некоторое время .Кузя их приносит). В свободное время поделки необходимо раскрасить и покрыть лаком

-Кузя» Спасибо, яхонтовые мои. Выручили меня.Угощайтесь выпечкой. Пойду Нафаню встречать………………………………………….