Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад №183 города Тюмени

**Конспект**

**Непосредственно образовательной деятельности по образовательной области «Познавательное развитие» (развитие познавательной активности, развитие воображения и творческой личности) по теме**

**«Хлеб и хлебобулочные изделия»**

**(старший дошкольный возраст 6 - 7 )**

 Воспитатель: Максина Ю.В.

г. Тюмень 2016г.

**Образовательные области:**

1. Познавательное развитие.
2. Социально-коммуникативное развитие.
3. Художественно-эстетическое развитие.

**Виды деятельности:**

1. Познавательно-исследовательская.
2. Коммуникативная.
3. Игровая.
4. Изобразительная деятельность.

**Цель:** Систематизировать знания детей об особенностях производства хлеба и разнообразии хлебобулочных изделий.

**Задачи:**

1. Закрепить знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на Земле.
2. Актуализировать, обогащать словарный запас по теме «Хлеб».
3. Развивать воображение, познавательную и творческую активность детей.
4. Продолжать формировать мелкую и общую моторику детей.
5. Воспитать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

 **Материалы и оборудование:** мультимедийный проектор, ноутбук с USB выходом, презентация «Откуда берется хлеб»; презентация «Пряники для праздника»; презентация учебно-методического комплекта «Художественный труд в детском саду» И.А. Лыковой «Бабушкины пряники» и «Пряничные человечки»; натуральные хлебобулочные изделия; каравай; разные виды хлеба; муляжи хлебобулочных изделий; колосья пшеницы; ячменя; овса; ржи; пророщенная рожь; мяч; пошаговые иллюстрации для игры «Рождение хлеба»; коробка с загадками; форма для пекарей – колпаки и фартуки; соленое тесто; фольга; стеки; вспомогательное оборудование для лепки; лекала; салфетки.

 **Словарная работа: активизация словаря –** хлебороб, комбайнер, жатва, обмолачивание зерна, мелькомбинат, хлебобулочные изделия. Прилагательные – трудолюбивый, ответственный, знающий, заботливый, бережный, хлебный, ароматный, душистый, эксклюзивный, неповторимый, силуэтный, печатный, лепной.

 **Предварительная работа:** чтение: рассказ С. Шуртакова «Зерно упало в землю», рассказ Э. Шима «Хлеб растет», чтение стихотворений Д. Кугультинова «Кусок хлеба», Х. Мянд «Хлеб», К. Кубилинскас «Снопы», белорусской народной сказки «Легкий хлеб», заучивание поговорок о хлебе. Экскурсия в импровизированный хлебный магазин («Булочную»). Посадка семян ржи и ежедневное наблюдение за их ростом, составление «Экрана наблюдений», просмотр видеофильма «Жатва», совместное изготовление соленого теста для предстоящей деятельности, дидактическая игра «Хлебные профессии».

 **Ход НОД:**

 Педагог: Здравствуйте, ребята! Посмотрите, пожалуйста, что я вам приготовила. Скажите, что находится у меня на подносе *(Ответы детей – это каравай).* Правильно, в центре расположен каравай, а рядом с ним разнообразные хлебобулочные изделия. Ребята, издавна на Руси принято встречать гостей хлебом и солью, вот и я встречаю вас, дорогие ребята, по старинному русскому обычаю. А знаете ли вы, что хлеб бывает разных видов и сортов? *(Ответы детей: да, знаем).* И чтобы убедиться в этом, давайте поиграем в игру «Волшебный мяч». Передавая друг другу мяч, я попрошу вас называть хлебобулочные изделия, которые вы знаете и любите. *(Дети играют в игру).* Вот видите, как много разных видов хлебобулочных изделий вы назвали. Молодцы!

 Педагог: Ребята, а теперь я хочу предложить вам посмотреть, понюхать и даже попробовать на вкус наш каравай и разные виды хлеба. *(* *Детям предлагаются кусочки ржаного, кукурузного, гречишного, пшеничного хлеба, они самостоятельно отламывают кусочки от каждого изделия и пробуют их).*

 Педагог: Вкусно? А какой хлеб вам показался самым вкусным, самым душистым, и мягким? *(дети высказывают разные точки зрения).* Абсолютно верно! Ведь у каждого человека разные вкусы и поэтому каждому нравится свой хлеб.

 Педагог: Ребята, а какие вы знаете зерновые культуры? *(Ответы детей).* Правильно, это и кукуруза, и пшеница, и рожь и ячмень, овес, гречиха. Посмотрите, как они выглядят в снопах. *(Детям наглядно показываются снопы некоторых их них).*

Ребята, кто-нибудь из вас знает, как рождается хлеб? *(ответы детей).* Я думаю, вам будет интересно узнать, какой путь проходит зернышко, прежде чем попадет к нам на стол, а поможет нам в этом игра «Рождение хлеба», хотите поиграть? Я раздам вам картинки, на которых изображено, какой путь проделывает зерно, а вы их правильно расположите. *(Дети обсуждают иллюстрации и выстраиваются в нужном порядке).*

 Педагог: - Давайте посмотрим, правильно ли мы построили цепочку «рождения хлеба». *(В качестве самопроверки детям предлагается просмотр правильного видеоряда с помощью мультимедиа, для соотношения выбранной ими последовательности. В ходе просмотра презентации, активизируется словарь детей:* *хлебороб, комбайнер, жатва, обмолачивание зерна, мелькомбинат, трудолюбивый, ответственный, хлебобулочные изделия, трудолюбивый, ответственный, знающий, заботливый, бережный.*

Молодцы! Ребята, мы с вами поиграли, даже выяснили, какой путь проходит зернышко, а теперь, я приглашаю вас в хлебный магазин. Ребята, а как называется место, где продается хлеб? *(Ответы детей – «Булочная»).* Правильно, «Булочная». И у нас в группе тоже есть своя «Булочная». Давайте посмотрим, чем же богаты, наши прилавки? *(Дети рассматривают и называют увиденные продукты – хлеб, пицца, выпечка, бублики, пирожки, ватрушки, слойки, куличи и др.).* Правильно, молодцы! Ой, а что это за коробка стоит за прилавком? *(воспитатель достает коробку и заглядывает в нее).* Ребята, да это коробка, в которой живут загадки! *(Педагог предлагает отгадать загадки и при каждой отгадке достает из коробки отгаданное хлебобулочное изделие).*

Он бывает с рисом, с мясом,

С вишней сладкою бывает.

В печь, сперва его сажают,

А как выйдет он оттуда,

То кладут его на блюдо.

Ну, теперь зови ребят

По кусочку все съедят. *(Пирог)*

Что на сковородку наливают

Да вчетверо сгибают? *(Блины)*

Маленькое, сдобное

Колесо съедобное. *(Бублик)*

Сидит на ложке

Свесив ножки*. (Лапша)*

Состав простой: мука, вода

А получается еда,

То смешные завитушки, то соломка, рожки, ушки? *(Макаронные изделия)*

Япузырюсь и пыхчу,

Жить я в квашне не хочу.

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня! *(Тесто)*

Ребята, а кто заметил, чего же не хватает в нашей «Булочной»? Каких изделий? *(Дети предлагают свои варианты).*

Послушайте, пожалуйста, загадку:

Очень ароматные,

Сладкие и мятные.

Сверху мы в глазурном глянце,

Словно в радостном румянце! *(Пряники)*

 Педагог: Совершенно верно, на наших прилавках не хватает пряников! Ребята, а как называется профессия человека, который печет хлеб? *(Ответы детей).* Правильно, пекарь. И сегодня, мы с вами, превратимся в пекарей*. (Дети переодеваются).*

 Педагог: Ребята, давайте подумаем, как мы можем исправить отсутствие пряников на прилавках нашей «Булочной»? *(Ответы детей – изготовить их своими руками).* Конечно! Мы же с вами пекари, и можем их испечь. А знаете ли вы, что пряники могут быть самыми разными и у каждого изделия имеется свое название, свое имя. *(Педагог демонстрирует детям разновидности пряников и знакомит с их названиями. Например: Тульский, Московский и т.п. с помощью презентации «Пряники для праздника». В ходе просмотра презентации, п активизируется словарь детей прилагательными:* *хлебный, ароматный, душистый, эксклюзивный, неповторимый, силуэтный, печатный, лепной).*

 Педагог: Ребята, посмотрите, какое замечательное тесто мы приготовили с вами вчера. Вот из него-то мы и изготовим недостающие пряники. Разомнем-ка наши пальчики!

 **Пальчиковая гимнастика:**

 Для бублика, баранки, батона и буханки

 Пекарь тесто месил спозаранку.

 Бублик, баранку, батон и буханку

 Пекарь из теста испек спозаранку.

*Инструкции воспитателя, правила работы со стекой Педагог напоминает детям различные приёмы лепки. В качестве наглядного пособия, предлагает использовать таблицу И.В. Лыковой. На столах:* *Соленое тесто, фольга, стеки, вспомогательное оборудование для лепки, лекала, салфетки.*

Педагог: Дорогие пекари! Я предлагаю вам закрыть глаза и представить, каким будет ваш пряник, и помните, что на свете не бывает двух одинаковых пряников, у каждого из них есть своя изюминка, своя индивидуальность. Давайте и мы вложим в каждый пряник кусочек своей души! Итак, за работу!

*(Дети изготавливают свои изделия, затем работы детей размещаются на подносе с рушником).*

 Педагог: Ребята, посмотрите, какие замечательные пряники у нас сегодня получились! Расскажите мне, какой они формы, цвета, может быть и у вашего пряника есть свое название или имя? *(Выслушиваются краткие описания детей).*

Замечательно! Молодцы! И я тоже заметила, что каждый пряник получился особенным, индивидуальным. Как здорово, что ваши изделия пополнят ассортимент нашей «Булочной». Вы согласны со мной? Вам понравилась наша выпечка? Давайте подарим себе аплодисменты! *(Дети хлопают в ладоши).*

 Педагог:

- Ребята, скажите, пожалуйста, почему хлеб называют самым главным в

 доме?

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

 Молодцы! Все сегодня потрудились на славу! Мне тоже очень понравилось с вами работать. В заключении я хочу вас поблагодарить за отличную работу и подарить вам сувенирный тульский пряник. Спасибо за сотрудничество.