

МБДОУ «Детский сад №3 «Соловушка»

**Конспект образовательной деятельности для
участия в региональном этапе Всероссийского
конкурса профессионального мастерства
педагогов**

«Мой лучший урок»

по дошкольному направлению

на тему:

«Хлеб- наше богатство».

Разработала воспитатель:

1 квалификационной категории

Шейна Юлия Михайловна

Цель: дать детям представление об « истории возникновения хлеба».

1) Образовательные задачи:

- познакомить с процессом выращивания пшеницы;
- расширять и обогащать знания детей о хлебе и его изготовлении;
- познакомить с профессией пекаря.

2) Развивающие задачи:

- развивать любознательность, стремление к исследовательской деятельности;
- способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

3) Воспитательные задачи:

- воспитывать бережное отношение и уважение к хлебу.

Интегрированные образовательные области:

- социально- коммуникативное;
- речевое развитие;
- художественно- эстетическое;
- физическое развитие.

Форма деятельности: совместная деятельность взрослых и детей.

Материал к образовательной деятельности: мольберт, тесто, хлебобулочные изделия, контейнер с землей, зерна и колосья пшеницы, набор картинок «Транспорт», «История хлеба».

Техническое оборудование: ИКТ, музыкальный центр.

Виды деятельности: игровая, коммуникативная, познавательная, продуктивная, экспериментальная.

Занятие проводится в группе общеразвивающей направленности для детей 4-5 лет.

Ход занятия:

1. Организационный этап:

Звучит песня: «Хлеб, да соль»

(приложение 1)

(Дети заходят в зал и останавливаются).

Воспитатель: Утром встали малыши

В детский садик свой пришли

Вам мы рады, как всегда.

Гости здесь у нас с утра.

- Ребята, давайте поприветствуем всех гостей и друг друга, скажем «Доброе утро»

Дети: Доброе утро (хором)

Воспитатель: Дети, скажите, пожалуйста, какое сейчас время года.

Дети: Осень.

Воспитатель: А что люди делают осенью?

Дети: Осенью убирают овощи и фрукты.

Воспитатель: А в полях что убирают?

Дети: Убирают зерновые культуры.

Воспитатель: А хотите узнать подробнее о зерновых культурах.

Дети: Да.

2. Мотивационный этап:

Воспитатель: Тогда сейчас мы с вами отправимся в музей, а какой вы узнаете, когда отгадаете загадку.

Пышный, мягкий,

Пропеченный, подрумяненный слегка,

Он с горбушкой золоченой

Шел к тебе из далека. (Хлеб)

Воспитатель: Правильно, мы пойдем в музей хлеба.

(Звучит лирическая музыка)

(приложение 2)

(дети в свободном порядке располагаются по группе.)

Девочка встречает нас с караваем в музее.



Вот он Хлебушек душистый,
Вот он теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.

Воспитатель: Ой, ребята, посмотрите, сколько в нашем музее хлебобулочных изделий!

Дети: Много.

Воспитатель: Можете их назвать?(выставка).

Дети: Батон, баранки, хлеб, булочки, каравай и другие.



Воспитатель: Ребята, а как же хлеб приходит к нам в дом?

Воспитатель: Прежде чем хлебу попасть к нам на стол, он проходит длинный путь. Все это - результат огромного труда людей разных профессий.

Воспитатель: А давайте пройдем этот путь вместе. Посмотрите, что лежит в корзине.



Дети: Это колосья.

Воспитатель: Рассмотрите каждый колосок. Что есть внутри колоска?

Дети: Внутри колоска зернышки.

Воспитатель: Сколько их?

Дети: Зернышек много.

Воспитатель: Попробуйте достать из колоска зернышки и рассмотрите их, потрогайте. Какие они на ощупь?

Дети: Твердые, гладкие.

Воспитатель: Какого цвета, формы, величины?

Дети: Овальные, маленькие, коричневые.

Воспитатель: А сейчас мы с вами превратимся в маленькие зернышки и немного подвигаемся:

Вырос в поле колосок, *(Дети сидят на корточках)*
Он не низок, не высок. *(Постепенно поднимаются)*
Налетел ветерок, *(Поднимают руки вверх, качают)*
Закачался колосок.
Мы в поле придем, *(Ходьба на месте)*
Колоски соберем, *(Наклон)*
Муки натолчем, *(Кулаком одной руки стучат по ладони другой)*
Каравай испечем, *(Сжимают кисти рук)*
Гостей приглашаем,
Караваем угощаем. *(Вытягивают руки вперед, ладони вверх.)*

Воспитатель: В каждом зернышке есть росток. Как вы думаете, что нужно сделать, чтобы он показался?

Дети: Чтобы росток показался, зернышко нужно посадить в землю.

Воспитатель: Давайте пройдем к столикам. Что вы видите?

Дети: Ящики с землей.

Воспитатель: Сейчас я буду делать борозды, а вы кладите в них зернышки. Потом накроем зернышки землей. Но это еще не все. Как вы думаете, что нужно зернышкам, чтобы они быстрее проросли?

Дети: Солнце - свет, тепло; дождь- вода.

Воспитатель: - Возьмите лейку и полейте наши посеы, а я поставлю их в светлое место. Пройдет время, и из этих зерен появятся росточки, а из росточков вырастут колосья. У нас в группе будет небольшое золотое поле. И вы будете за ним ухаживать, наблюдать и не забывать поливать.

Воспитатель: А сейчас возьмите колоски, которые я вам принесла. Соберите их вместе. Что у нас получилось?

Дети: У нас получился букет из колосьев.

Воспитатель: Ребята букет из колосьев называется сноп. Давайте повторим.

Дети: Сноп.

Воспитатель: Людей, которые выращивают хлеб, называют хлеборобами. Повторим.

Воспитатель: Труд хлеборобов важный и почетный. Русский народ о хлебе сложил много пословиц. Какие вы знаете?

Дети:

Хлеб - всему голова.

Худ обед, когда хлеба нет.

Хочешь есть калачи – не сиди на печи

Гречневая каша матушка наша, хлебушек ржаной отец наш родной.

Хлеб, да вода богатырская еда.

Без соли невкусно, а без хлеба несытно.

Воспитатель: Молодцы, много пословиц знаете о хлебе. Получить хлеб – это долгая и трудная работа, которой занимается много людей. Поэтому нам всем очень надо бережно относиться к хлебу. В наше время хлеборобам помогают выращивать пшеницу машины. Как вы думаете, какие?

Дети: Трактор, комбайн, грузовая машина.

Воспитатель: Правильно ребята. Что делают трактором? Комбайном?

Дети: Трактором люди пахут землю и сеют зерна. А потом, когда из зерен вырастают колосья, их убирают с помощью комбайна и высыпают в машины, которые отвозят их на мельницу, где делают муку.

Воспитатель: Ребята, давайте посмотрим видео.

(дети становятся в полукруг)

Включаю видео (как комбайны убирают зерновые культуры)

Воспитатель: Дети вам понравилось. А хотите посмотреть, как получается мука?

Дети: Да, хотим.



(Воспитатель показывает ручную мельницу, проговаривает:)

Возьму мельничку,

Опущу в нее зернышки.

Крутись, крутись, мельничка.

Вертись, вертись, мельничка.

Мели зернышки до мучицы,

Покрути, поверти

Да мучицу получи.

Воспитатель: Вот у нас и получилась мука. Попробуйте ее на вкус и потрогайте. Какая она?

Дети: Мука белая, пушистая, мягкая, не имеет ярко выраженного вкуса.

Воспитатель: Дети, а как же из муки получаются вкусные пироги?

Дети: Для того чтобы получились вкусные пироги нужно добавить в муку сахар, яйцо, молоко, дрожжи.

3.Практический этап.

стук в дверь. (Входит пекарь с корзиной в руках)

Воспитатель: Дети, а кто это пришел к нам в гости?

Дети: Это пекарь.

Воспитатель: А кто такой - пекарь?

Дети: Пекарь печет хлеб и разные хлебобулочные изделия.

Воспитатель: А вы хотите превратиться в пекарей?

Да, конечно.

Надеваем колпаки и фартуки. *(Показываю детям тесто)*
приговариваем слова:

Тесто дрожжевое круто мы замесим
И в печи горячей мы найдем ей место.
Будет сладким каравай,
Ты, смотри, не подгорай!

Дети лепят булочки и украшают их.

4. Рефлексивный этап.

Воспитатель: Что у вас получилось?

Дети: У нас получились булочки .

Воспитатель: Молодцы, ребята.

Готовые булочки мы отдадим на кухню нашим поварам, они испекут их для нас. Вам понравилось?

Воспитатель: Ребята, где мы с вами сегодня были?

Дети: Мы были в музее.

Воспитатель: Что мы видели в музее?

Дети: В музее мы видели хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Из чего делают хлеб?

Дети: Хлеб делают из муки.

Воспитатель: Молодцы, ребята, хлеб главный на нашем столе, его надо беречь, много людей потрудились, чтобы мы могли каждый день есть его.

Входит пекарь

Пекарь: Ребята спасибо вам за то, что помогли мне испечь булочки. Я принес для вас подарки.

Воспитатель: Пекарь давай я помогу тебе раздать подарки детям.

(РАЗДАЕМ ПОДАРКИ)

Звучит песня ««Хлеб, да соль»».

(приложение 1)

Дети уходят.

Раздается

Пекарь: Здравствуйте, ребята!

Дети:

Воспитатель:

Берем тесто в руки и

