

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ДОШКОЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**«КАСУМКЕНТСКИЙ ДЕТСКИЙ САД №1»**

Конспект занятия по познавательному развитию в средней группе на тему:

**«Как хлеб к нам на стол пришёл»**



Воспитатель средней группы

Эминова Динара Зибиюллаховна

Касумкент -2019



Цель: дать детям представление о процессе выращивания изготовления **хлебобулочных** изделий их разнообразии; формировать представление о труде **хлебороба**, сельскохозяйственной технике, облегчающей его труд; воспитывать уважение к труду взрослых (**хлеборобов**, пекарей, водителей, комбайнеров и др., бережное отношение к **хлебу**.

**Задачи:**

**Развивающие**:

- **развивать связную речь детей**;

- обогащать словарь за счет слов: пшеница, комбайн, трактор, элеватор **хлеборобы и т**. д;

- **развивать умение рассуждать**, делать выводы;

**Образовательные:**

- систематизировать знания детей о процессе выращивания **хлеба**;

- учить устанавливать причинно – следственные связи;

- закреплять название профессий людей, растящих **хлеб**.

**Воспитательные:**

- воспитывать бережное отношение к **хлебу**;

- воспитывать уважение к людям, выращивающим **хлеб**.

Возраст детей – 4-5 лет

Интегрируемые образовательные области:

«Познание», *«Художественное* ***творчество****», «Социализация»* *«Речевое****развитие****» «Физическое****развитие****», «труд»*

**Методы:**

1. Словесные — художественные средства, беседа.

2. Наглядные — образец действия взрослого, картины с изображением

3. Практические – этюд *(движения в соответствии с текстом)*; пальчиковая гимнастика;

Оборудование: лоточек с землей, зерна, лейки, грабли, колосья, тесто, доски разделочные, влажные.

Форма проведения: совместная деятельность воспитателя с детьми



**Ход** образовательной деятельности

1. Организационный момент.

Дети стоят в кругу. Звучит запись песни **про «хлеб»**  Под эту музыку в группу входит воспитатель в костюме пекаря. (На экране телевизора видео-ролик

Пекарь: здравствуйте дети! Я пекарь, я пеку **хлеб**. Я хочу поближе с вами **познакомиться**.

Я предлагаю вам поиграть в игру *«Ладошки»*

Игра *«Ладошки»*

(Пекарь по очереди протягивает ладонь детям и называет своё имя, дети по очереди кладут свою ладошку на ладонь пекаря и также называет своё имя).

Пекарь: вот мы и **познакомились**.

- Здравствуйте ребята. Сегодня я к вам **пришла на занятие не с пустыми руками**, а караваем. Караваем называется **хлеб**, украшенный, праздничный. По русскому обычаю, дорогих гостей встречают **хлебом и солью**. Сверху на каравай ставят небольшую солонку с солью. **Пришедшие гости**, обязательно должны отломить небольшой кусочек каравая, посолив, его съесть. Так они выражают благодарность и уважение хозяевам дома. Так что, каравай является ещё и символом гостеприимства.

Воспитатель: - Посмотрите, какой каравай *(даю понюхать)*.

Дети: - Мягкий, пушистый, вкусный, пышный, красивый, свежий и ароматный, круглый.

Воспитатель: А на что он похож?

Дети: На солнце, на тарелочку, на блин и т. д.

Воспитатель: - А знаете, почему он ароматный? Потому что, много людей приложили свой труд, свою любовь, чтобы **хлеб пришёл на наш стол**. Он самый главный в каждом доме и на каждом **столе**.

Воспитатель:- А как же появился на **столе хлеб**? Откуда он **пришёл**?

Дети: - Из магазина, из поля и т. д.

Воспитатель: - Ребята, сегодня мы с вами и узнаем, я вас приглашаю в путешествие. Мы вместе с **хлебом** пройдём весь долгий путь, который проходит **хлеб**, чтобы попасть на **стол**.

Воспитатель: - Ну что, ребята готовы, отправится в путешествие?

Дети: - Да.

Воспитатель:- Давайте мы с вами отправимся на автобусе. Поехали.

Воспитатель: - Посмотрите на картину, первая остановка. Что это?

Дети:- Это поле.

Воспитатель: \_ Правильно, это поле. А оно какое? Что там растёт?

Дети: - Пустое

Воспитатель: - Чтобы туда что-нибудь посадить, сначала весной нужно вспахать землю, потом её заборонить, чтобы земля была мягкой, плодородной. Просто трактор не вспашет землю, нужен плуг. Плуг прицепляют к трактору и пашут. Повторили слово плуг.

Дети: - Плуг

Воспитатель: - На тракторе кто работает?

Дети: - Тракторист.

Воспитатель: - Затем сеют зерно. Вы видели зерно?

Дети: - Нет, да

Воспитатель: - Вот оно *(показываю зерно детям)*. Весной начинает всходить пшеница. А ей помогают тепло лучей солнца и дожди. Всё лето зерно растет, образуя колоски, а там внутри зреет зерно.

Воспитатель: - А теперь мы тоже превратимся в зёрнышек. Все движения повторяем за мной.

Воспитатель: - мы доехали до второй остановки. Это поле какое?

Дети: - Желтое.

Воспитатель:- Осенью начинают убирать урожай. **Хлеборобы приступают к жатве**. Дети повторили жатва. Комбайны выезжают на поля. А кто у нас работает на комбайне?

Дети: - Комбайнёры.

Воспитатель: - Правильно. Комбайн срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву *(бункеру)* высыпаются в грузовые машины. А на машинах работает?

Дети:- Шофёры, водители.

Воспитатель: - Зерно везут на хранение, называется – элеватор. Ребята повторили элеватор. В элеваторе специальная техника- машина прочищает зерно от сорняков и мусора. Затем попадает в сушилку. Самые крупные зёрна оставляют на хранение, чтобы посеять на следующий год.

Воспитатель: - Дальше поехали, у нас остановка – мельница, где зёрна растирают – мелют. Получается мука.

Воспитатель: - Муку везут на **хлебопекарни и хлебозаводы**. Пекари добавляют в муку воду, сахар, соль, дрожжи, масло и с помощью тестомешалки замешивают тесто. Затем теста раскладывают в формы и отправляют в печи. **Хлеб** у нас тоже разной формы: формовой он из пшеничной муки, а круглый он из ржаной муки. В **хлебопекарнях выпекают не только хлеб**, но и разные **хлебобулочные изделия**. Какие вы знаете **хлебобулочные изделия**, назовите?

Дети: - Батон, булочки, сушки, баранки, крендель, пирожки, ватрушки,

Воспитатель: - Молодцы. Затем готовые **хлебобулочные изделия развозят** по магазинам на продажу, где мы и покупаем. Вот мы с вами прошли весь долгий путь вместе с **хлебом**. Чтобы, получить **хлеб**, нужно много потрудиться.

Воспитатель: - Но самый вкусный **хлеб получается**, когда **хлеб пекут своими руками**.

Давайте, мы тоже превратимся в маленьких пекарей и слепим **хлебобулочные изделия - сушки**. Но у пекаря очень опасная работа: вокруг острые ножи и горячие печи, поэтому нужно очень осторожно. Чтобы они получились, нужно нам пальчики размять. Приготовились, повторяем за мной. Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили *(месим движениями тесто)*

А из теста мы слепили *(показываем)* Пирожки и плюшки Сдобные ватрушки

Воспитатель: - Ребята проходим к **столам**, где накрыто. Но у пекаря очень опасная работа: вокруг острые ножи и горячие печи, поэтому нужно очень осторожно. Берём тесто и делим на две части с помощью стека. Со стеками работаем очень аккуратно, не поднимаем высоко. Одну часть отложили. А вторую раскатываем на доске. Получаем в виде колбаски, жгутика. Берём два конца и прищипываем. У нас получается сушка. Остальное тесто раскатываем и два конца соединяем и прищипываем. Это у нас получилась вторая сушка.

Воспитатель: - Все свои изделия положите на разнос. У кого испачкались руки, протирайте влажной салфеткой. А теперь ребята, проходим на ковер. Вот мы вернулись домой, я хочу с вами поиграть и проверить, внимательно ли вы меня слушали и что вы запомнили. Вопросы воспитателя и ответы детей

Молодцы ребята. Вам понравилось **занятие**. Спасибо.

