муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад комбинированного вида №383» городского округа Самара

**Конспект образовательной деятельности по познавательному развитию в средней группе № 4 «Винни Пух»**

**«**Хлеб-всему голова!**»**

**Составил и провел:**

воспитатель

Блажнова Юлия Александровна

Самара 2022

**Образовательная область:** познавательное развитие

**Экологическое воспитание**

**Тема:** « Хлеб всему голова»

**Цель:**  расширить знания детей о хлебе; привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Образовательная: Познакомить детей с процессом изготовления **хлеба на хлебопекарне**. Формировать представления о труде людей разных профессий, связанных с производством **хлеба**.

Воспитательная: Прививать детям чувство уважения к людям труда, воспитать чувство гордости за свой край, формировать патриотические чувства. Воспитывать уважение к труду пекарей, бережное отношение к **хлебу**.

Развивающая: Способствовать всестороннему развитию детей. Формировать умение анализировать, сравнивать.

Вид деятельности**:**познавательная.

**Предварительная работа:**

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеборобах, о народных традициях.

- Подбор демонстрационного материала: злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.

- Подбор литературного материала: пословицы, стихи.

**Участники:**  дети средней группы, воспитатель.

Список литературы:

1. Погореловский С.А. «Хлебушко».
2. Дацкевич В. «От зерна до каравая».
3. «Колобок» - русская народная сказка.
4. Емельянова В. «Расскажи детям о хлебе».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап, его****продолжительность** | **Задачи этапа** | **Деятельность****Педагога** | **Деятельность****воспитанников** | **Методы, формы, приемы, возможные виды****деятельности** | **Результат** |
| ***Мотивационно-побудительный,*****1-2 мин** | Заинтересовать детей изготовлением хлебобулочных изделий.  | **Воспитатель:** Ребята, здравствуйте! Присаживайтесь на стульчики, у меня для вас есть сюрприз. Как вкусно пахнет. Отгадав загадку, вы узнаете, что же у меня лежит на подносе под закрытой салфеткой.Отгадать легко и быстро:Мягкий, пышный и душистый,Он и чёрный, он и белый,А бывает подгорелый.**Дети**: хлеб**Воспитатель:** А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб?**Дети:**мягкий, пышный, душистый, чёрный, белый, подгорелый. | Дети слушают воспитателя, дают согласие на выполнение действий, отвечают на вопросы. | Словесно-наглядный метод. | Дети заинтересованы к выполнению действий для получения новых знаний и закрепления полученных ранее. |
| ***Актуализация,*****3 мин** | Научить давать определения предмету | **Воспитатель**: Вы обращали внимание на то, что в магазине продают самый разный хлеб?Дети: да**Воспитатель**: Давайте сыграем в игру. Вы будете передавать друг другу мяч и называть какой бывает хлеб**Игра «Каким бывает хлеб?»****Цель:** умение согласовывать существительные с прилагательными.Дети стоят в кругу, передают мяч по кругу и называютприлагательные к существительному «хлеб» (хлеб душистый, пахучий,вкусный, мягкий, свежий, ароматный, тёплый, красивый, ржаной, белый и т.д.).**Воспитатель**: Дети, а как вы думаете – **хлеб сразу стал хлебом**? **Дети**: *нет***Воспитатель**: Верно, не сразу стали зерна х**лебом**, тем, что на столе. Люди долго и упорно потрудились на земле. **Воспитатель**: Я предлагаю совершить вам виртуальное путешествие *«От зерна до каравая»*. | Высказывают предположения Рассматривают колосья ржи и пшеницы. Сравнивают, делают выводы. | Работа в паре | Тренировка логического мышления, умения выдвигать гипотезы Тренировка внимания, мышления, умения делать обобщения. |
| ***Расширение имеющихся представлений),*****5 мин** | Научить сравнивать предметы.Дать знания о видах хлебобулочных изделий. | **Воспитатель**: Я предлагаю вам начать путешествие с поля, на котором можно увидеть множество колосьев. Садимся в поезд и поехали. Ребята, как вы думаете, откуда же они берутся?**Дети**: отвечают.*Воспитатель предлагает рассмотреть и сравнить колосья пшеницы .***Воспитатель**: А хотите я расскажу, как делают хлеб?**Дети**: да**Воспитатель:** В колоске живут зёрнышки. Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы. Когда колосья ржи и пшеницы созрели, которые вы только что увидели, их собирают специальные люди – комбайнёры, а помогают им в этом специальные машины - комбайны. Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Далее машины везут зерно на элеваторы. (*Дети повторяют слово хором и индивидуально*) – специальные сооружения для хранения зерна.**Воспитатель**: Дальше из собранных зерен делают муку. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?**Дети:** На мельницу **Воспитатель:** Правильно, и там зерно мелют в муку специальные люди – мельники. Продолжаем наше путешествие, садимся все в поезд.На мельнице мельник включает жернова и перетирает зерно в муку. | Дети слушают воспитателя, работников мельницы и пекарни и отвечают на вопросы. | Наглядно-действенные приемы. (картинки)Словесно-наглядный метод. Обсуждение. | Дети познакомились с новым материалом. |
| ***Динамическая пауза,* 1мин** | Переключить внимание детей. | **Воспитатель:** А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.*Физкультминутка*Сначала жернова нужнопривести в движение, вот так.(Вращательные движения руками перед собой.)А теперь вращаем жернова. (Вращательными движениями тереть ладонью о ладонь)Чтобы сделать каравай,Жернова быстрей вращай (Поменять движения рук.)Крепче трём зерну бока,Получается мука! | Выполняют физические упражнения. | Игровые приемы | Дети отдохнули. |
| **Продуктивная деятельность** **5-10 минут** |  | **Воспитатель:**  Давайте вместе с вами попробуем сделать муку. Молодцы!  Ребята, а куда потом отправляется мука?Д**ети:** На хлебозавод, пекарню. **Воспитатель:** Правильно. На пекарне работа не прекращается ни на минуту. Днём и ночью, в выходные и даже в праздники трудятся хлебопеки или по-другому их еще называют – пекари.**Воспитатель:** Вы знаете, какие продукты необходимо, чтоб приготовить тесто? **Дети**: ответы. **Воспитатель:** Верно, чтобы получить тесто, нужны мука, вода, молоко, дрожжи, яйца, соль, сахар. И вот когда тесто замешано, приходит пора класть в форму и ставить в печь. А пекут его пекари.**Воспитатель:**А теперь посмотрите на  пшеничную муку,  из которой печётся белый хлеб, батон, а что ещё, кроме хлеба, можно испечь из такой  муки?**Дети:** Булочки, рогалики, пирожки, калачи, бублики, сушки, баранки, рулеты, батоны, блины, оладьи, лепешки, печенье, торты, пироги, сухари.**Воспитатель:** А как все эти продукты называются одним словом?**Дети:** Хлебобулочные изделия.**Воспитатель:** А давайте теперь сами попробуем слепить рогалики. Для этого нам нужно отправится дальше, все садимся в поезд. Мы прибыли в пекарню. Берём тесто в руки и круговыми движениями начинаем его раскатывать. **Воспитатель:** Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. В народе говорят: «Хлеб – всему голова».**Это значит, что хлеб – главнее, важнее всего остального на столе.****Воспитатель:***(слушаем стихи детей, выученных заранее про хлеб)***Дети:**Вот он хлебушек душистый,Вот он теплый, золотистый.В каждый дом, на каждый стол,Он пожаловал, пришел.В нём здоровье, наша сила,В нём чудесное тепло.Сколько рук его растило,Охраняло, берегло.В нём - земли родимой соки,Солнца свет веселый в нём.Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем! | Дети пробуют сами смолоть муку, из теста слепить рогалики. | Работа руками. | Дети заинтересованно пробуют выполнять действия разных профессий.  |
| ***Закрепление, обобщение******3 мин.*** | Помочь ребенку понять (осознать) то, что он освоил навыки и справился с выполнением задания. | **Воспитатель:** Посмотрите, ребята, ещё раз на картинки и вспомните, какой длинный трудный путь проходит зёрнышко, прежде чем попадает к нам на стол пышным караваем.**Воспитатель:**  Хлеб нужен человеку, как продукт питания. Хлеб выращивают люди разных профессий. Давайте вспомним, кто это?**Ответ детей:** Хлебороб, мельник, пекарь, комбайнер.**Воспитатель:**  Хлеб вкусный, полезный в нём наше здоровье. Так, как нужно обращаться с хлебом?**Дети:** бережно, не выкидывать хлеб; брать столько, сколько можешь съесть; не крошить хлеб за столом.**Воспитатель:** Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь. Я  надеюсь, что и вы, ребята, тоже бережно относитесь к хлебу, бережете его, цените. Теперь мы можем отдохнуть и попить сладкого чая с сушками и баранками. | Дети отвечают на вопросы и (дать возможность каждому ребенку ответить). | Беседа, метод обратной связи от детей (рассказывают). | Дети осознают и положительно оценивают освоенные навыки и полученные ранее навыки и знания. |