МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

«ДВОРЕЦ ДЕТСКОГО (ЮНОШЕСКОГО) ТВОРЧЕСТВА

ВСЕВОЛОЖСКОГО РАЙОНА»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Конкурс методических материалов**

**педагогических работников МБОУДО ДДЮТ - 2023**

**Номинация: Воспитательная деятельность.**

**Квест-игра**

на тему:

**«Хлеб – всему голова», посвященная Всемирному дню хлеба,**

***Автор- составитель: Талавер О. В.,***

педагог дополнительного образования

Г. Всеволожск

2023 г.

* **Педагог:**

Талавер Оксана Викторовна

* **Наименование детского объединения:** «Ступеньки»
* **Состав учебной группы:**

количество детей по списку – 12, мальчиков – 3, девочек – 9;

на занятии присутствовало – 9 детей (2 мальчика и 7 девочек)

возраст детей: 6 – 6,5 лет

* **Тема учебного занятия:**

«Хлеб-всему голова»

* **Место занятия в дополнительной образовательной программе:**

дополнительная общеразвивающая программа по предшкольной подготовке «Ступеньки», раздел «Речевое развитие», 3 год обучения.

* **Степень сложности занятия:** средняя

 **Цель занятия** Закрепить и систематизировать знания детей о хлебе.

* **Задачи**

***Обучающие:***

1. Обогатить и систематизировать знания детей о **хлебе**, процессе выращивания и изготовления **хлеба**, о разнообразии [хлебобулочных изделий](https://www.maam.ru/obrazovanie/tema-hleb).
2. Закрепить знания о профессиях людей, участвующих в выращивании хлеба
3. Способствовать развитию связной речи, обогащению словаря.

***Развивающие:***

1. Развивать познавательную активность, любознательность, логическое мышление.
2. Развивать координацию движений, мелкую моторику.
3. Развивать фантазию и творческое мышление

***Воспитательные:***

1. Воспитывать чувство коллективизма, умение работать в команде
2. Воспитывать такие качества как взаимовыручка, дружелюбие, умение договариваться, приходить к общему решению, помогать друг другу.
3. Воспитывать у детей уважительное отношение к людям труда. (хлеборобам, хлебопекам, бережное отношение к хлебу.
* **Форма учебного занятия:** квест-игра
* **Форма организации работы:** групповая
* **Структура учебного занятия:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Основные структурные части занятия** | **Затрачиваемое время** |
| I. | **Вводная, организационная часть**1. *Вступительное слово педагога*
 | **4 мин.** |
| II. | **Основная часть.** **Конкурсная программа**1. *Сюрпризный момент*
2. *Хлеборобная станция*
3. *Мукомольная станция*
4. *Хлебопекарная станция*
5. *Вкусная станция*
 | **50 мин.** |
| III.  | **Заключительная часть**1. *Рефлексия*
2. *Заключительное слово педагога*
 | **6 мин.** |

* **Методы, технологии обучения:**

***Методы обучения:***

* словесный
* наглядный
* практический

***Технологии обучения:***

* здоровьесберегающие
* игровые
* обучение в сотрудничестве
* **Планируемые результаты:**
* закрепление знаний детей о **хлебе**, процессе выращивания и изготовления **хлеба**, о разнообразии [хлебобулочных изделий](https://www.maam.ru/obrazovanie/tema-hleb);
* развитие умения ориентироваться на пространстве листа;
* формирование умения договариваться, работать в команде;
* формирование навыков учебной деятельности.
* **Материально-техническое оснащение занятия:**
* учебный класс;
* учебное оборудование:
* ТСО: телевизор, ноутбук;
* прозрачные мешочки с рисом, гречкой и пшеницей;
* коробка с муляжами капусты, картофеля, лука, яблока, груши, тыквы, моркови, слива, вишня.
* кусочки пшеничного хлеба, ржаного хлеба, бисквита, пряника, бублика;
* демонстрационный материал: слайды;
* раздаточные материалы и пособия:
* тканевые мешочки с мукой,
* мебель: столы, стулья

**ХОД МЕРОПРИЯТИЯ**

1. **Вводная, организационная часть (4 минуты)**

*1) Вступительное слово педагога*

**Педагог:**

У народа есть слова:

«Хлеб – всему голова».

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе.

Хлеб растили хлеборобы,

Собирали урожай,

Чтобы радовал душистый, вкусный хлеба каравай! (***Слайд №2***)

Ребята, сегодня у нас необычное занятие. День рождения хлеба. 16 октября во всем мире во всём мире отмечали день хлеба. Хлеб всегда считался главным блюдом на столе. В старину без него за стол не садились. Считалось, что если в доме есть хлеб, то и голод не страшен. С хлебом встречали дорогих гостей, с хлебом встречали вернувшихся с войны, хлебом встречали жениха и невесту. У каждого свой хлеб. Каждый по-своему помнит, воспринимает и ценит его. Но есть для всех без исключения одно общее: хлеб — это жизнь. Не зря же говорят: «Хлеб — всему голова».

Ребята, а знаете ли вы, как хлеб к нам на стол попадает? Из маленьких зерен растут хлебные колосья. Чтобы был хлеб, сеют рожь и пшеницу. (***Слайд №3***) А когда сеют хлеб?

**Дети:** Весной!

Педагог: Правильно, весной. (на экране неожиданно появляется письмо ***Слайд №4***)

1. **Основная часть ( 50 минуты)**
	* 1. ***Сюрпизный момент***

**Педагог**:

Ой, кто-то нам послание оставил. *(* *читает с экрана)*

*«Здравствуйте, ребята! Меня зовут Маша, я живу в сказочной стране. Прошу вас о помощи. В нашей стране переполох. Деревья, на которых росли булки перестали давать урожай, Помогите мне выяснить причину, по которой это произошло.* Но чтобы выяснить это*, вам нужно быть дружными и уметь работать в команде.»*

Дети, разве может расти хлеб на деревьях?

**Дети:**Нет.

**Педагог:** Тогда вперед, очень хочется узнать, что происходит в стране, где живет Маша! Справитесь, ребята с трудностями?

**Дети:**Да, да, поможем!

**Педагог:** Ну, тогда отправляемся в путь далёкий, а чтобы не заблудиться нам, Маша оставила нам путеводитель. (названия станций на ***Слайд №5***)

*Дети выстраиваются за педагогом « паровозиком» и двигаются под музыку песни М. Старокадомского «Мы едем, едем, едем в далекие края».*

***2) Станция «Хлеборобная» (Слайд №6)***

**Педагог:** Первая остановка - станция Хлеборобная. На экране мы видим хлебороба. А вы знаете чем он занимается?

**Дети:** *Он* сажает и убирает с поля хлебные колосья.

**Педагог:** Посмотрите, ребята, какие машины участвуют в процессе выращивания хлеба.

**Слайд №7 –** сеялка

**Педагог:** Это сеялка. С помощью этой машины хлеборобы могут сеять зерно на больших площадях пахотных земель.

**Педагог:** Кода пшеница заколосится и пожелтеет, на поля для уборки выходят другие машины. ***(Слайды №8,9)*** Может кто-то сможет мне назвать их?

**Дети:** Комбайн и грузовик.

**Педагог:** Собранное зерно грузовые машины отвозят в зерновое хранилище, которое называется – элеватор. ***(Слайды №10)*** Давайте все вместе повторим это новое слово.

*Дети повторяют.*

**Педагог:** А как же в старину наши предки выращивали хлеб? Посмотрите на экран и давайте вместе проследим весь этот процесс. ***(Слайды №11)***

**Педагог:** Крестьянин весной вспахивал землю плугом, боронил ее. Кто помогал ему?

**Дети:** Лошадь**.**

**Педагог:** Правильно, без нее было бы совсем тяжело. Затем крестьянин сеял. И уже в августе все выходили в поле, и стар и мал, чтобы срезать поспевшие драгоценные колосья, связать в снопы, а затем вымолотить зерно. Подумайте ребята и скажите, почему я сказала о колосьях пшеницы, что они «драгоценные»?

**Дети:** Потому что, труд был очень тяжелым.

**Педагог:** Молодцы!Вот вам первое задание: «Сегодня с утра был сильный ветер и хлебороб перепутал все поля, на которых должны быть высажены и собраны разные виды круп. Помогите определить на какое поле, какие зёрна нужно садить?»

*Педагог показывает пакетики с гречневой, пшеничной и рисовой крупой.*

**Педагог:** У нас есть три мешка ( показывает на экран Слайд №12): в мешке №1 - гречневая крупа, в мешке №2 – пшеничная крупа, в мешке №3 - рисовая крупа. Вас необходимо разложить все эти пакетики с крупой в соответствующие номерам корзины

 *Под эстафетную музыку ребята раскладывают пакетики с крупой по корзинкам*

**Педагог:** Молодцы, хорошо справились с таким ответственным делом с такими помощниками в поле идти не страшно. Едим дальше!

*Дети выстраиваются за педагогом « паровозиком» и двигаются под музыку песни М. Старокадомского «Мы едем, едем, едем в далекие края».*

***3 ) Станция «Мукомольная» (Слайд №13)***

**Педагог:** А дальше зерно везут на мельницу. Кто знает, чем на мельнице занимаются?

**Дети:** Перемалывают зерно в муку.

**Педагог:** Верно, сейчас переработкой зерна занимаются целые заводы, а

раньше, когда не было заводов, а ветряные мельницы ещё не придумали, люди мололи муку вручную. С помощью каменных жерновов. Тяжело было молоть. ***(Слайд № 14,15,16)***

**Педагог:** Сейчас вам нужно будет справиться со следующим заданием - **аттракцион «Перенеси мешки с мукой»**. Вам необходимо поделиться на две команды. Каждому я дам мешочек с мукой. Первый из команды должен пройти с мешочком на голове до стула, обойти его и вернуться к команде, отдать мешочек товарищу. Второй ребенок уже с двумя мешочками на голове должен проделать тот же путь и отдать следующему уже два мешочка. Последнему ребенку сложнее всего. Разрешается придерживать мешочки рукой. На старт, внимание, пошли!

*Дети под музыку проходят эстафету.*

**Педагог:** Было очень весело! Едем дальше!

*Дети выстраиваются за педагогом « паровозиком» и двигаются под музыку песни М. Старокадомского «Мы едем, едем, едем в далекие края».*

***4 ) Станция «Хлебопекарная» (Слайд №17)***

**Педагог:** Кого мы видим на экране?

**Дети:** Пекаря

**Педагог:** Правильно,а чем пекарь занимается? (ответ детей)

**Дети:** Печет хлебобулочные изделия. ***(Слайд №18)***

**Педагог:** А какие хлебобулочные изделия вы знаете?

**Дети:** Хлеб, булки, торты, кексы и т.д.

**Педагог:** Молодцы, много вы знаете хлебобулочных изделий. И сейчас у нас

музыкальная разминкам « Повар Булочка».

*Дети двигаются под песню «Повар Булочка».*

**Педагог:** А знаете, что нужно, чтобы пироги испечь? ***(Слайд №19)***

**Дети:** Муку, соль, сахар, дрожжи, яйца и разную начинку.

**Педагог:** Вот-вот начинка! А у нас с вами заказ на пирог. Подходите по одному к коробке и доставайте с закрытыми глазами из нее овощ или фрукт. И громко говорите, какой пирог будем печь. Например: достали капусту – пирог капустный, достали яблоко – яблочный пирог и т.д.

*Дети достают из коробки муляжи овощей или фруктов, дают название пирогам.*

**Педагог:** Вы большие молодцы! Хорошие из вас пекари получатся. У нас осталась последняя станция. Поехали!

*Дети выстраиваются за педагогом « паровозиком» и двигаются под музыку песни М. Старокадомского «Мы едем, едем, едем в далекие края».*

 ***5 ) Станция «Вкусная» (Слайд №20)***

**Педагог:** Хлебный магазин или хлебобулочный отдел в супермаркете. Здесь продаются готовые вкусные хлебобулочные изделия. ***(Слайд №21,22)*** А какие, отгадайте загадки ( *дети отгадывают загадки*):

В чай кладут всегда лимон

Масло мажут на … (Батон.)

Белый хлебушек отличный

Из муки он из … (Пшеничной.)

Из ларька несу домой

Темный хлебушек … (Ржаной.)

Для мальчиков и девочек

А также для родителей

Для бабушек и дедушек

Всегда есть свежий… (Хлебушек.)

Ваня, лежа на печи

Ест большие... (Калачи)

Ест сестра Катюшка

С творогом… (Ватрушку.)

Только гости на порог

К чаю мы несем… (Пирог.)

Любят девчонки

Любят мальчишки

Круглые, вкусные, свежие… (Пышки.)

Что на сковороду наливают.

Вчетверо сгибают.

Да в сметану макают. (блин)

Очень ароматные,

Сладкие и мятные.

Сверху - в глазурном глянце,

Словно в радостном румянце. (пряник)

В праздник он придет ко всем,

Он большой и сладкий.

В нем всегда орешки, крем,

Сливки, шоколадки. (Торт)

**Педагог**: Молодцы, ребята! Хорошо знаете весь хлебобулочный ассортимент. А хорошо ли вы его знаете на вкус. Сейчас мы проверим.

Игра **« Угадай по вкусу» .**

Дети стоят по кругу, в центре – водимый с закрытыми глазами, педагог его крутит, все произносят слова:« Каравай, каравай на подносе выбирай, и по вкусу узнавай». Дети с закрытыми глазами по вкусу определяют, что они съели.

1. **Заключительная часть (6 минуты)**

***1. Рефлексия***

**Педагог:** Вот мы и вернулись домой! Все наши приключения позади.

Ребята, скажите, пожалуйста, вам было очень трудно? Где были, кого и что видели?

*Ответы детей*

**Педагог:** А какое задание показалось самым легким? А какое самым интересным? Почему же на дереве булки не растут? (*Подводит их к размышлению о том, что хлеб тяжёлым трудом «добывается»*).

Что же нужно делать, чтобы хлеб получить? (*Ответы детей*).

Молодцы! Справились со всеми заданиями.

***2. Заключительное слово педагога***

**Педагог:** Хлеб наш берегите

 Хлебом не сорите

 Хлеб наш уважайте

 С хлебом не играйте

 Все. Хлеб выбрасывать нельзя

 Берегите хлеб, друзья

Вед. Вы запомните, дети, золотые слова:

Хлеб - всему голова!

Хлеб – всему голова!

Дети! Помните о том, что хлеб – самое главное богатство, создан он огромным трудом. Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба. Берегите хлеб!

* **Список литературы**

# Ильина М. Н. Беседы о Хлебе – СПб.: Питер, 2019.

Емельянова Е. Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду/Мозаика синтез, 2011.

Елкина Н. В., Тарабарина Т. И. Пословицы, поговорки, потешки, скороговорки/ Ярославль: Академия развития, 1996.

Детская энциклопедия «Хлебные истории или хлеб от А до Я» /№2, 2012.