**Конспект непосредственно образовательной деятельности.**

**В средней группе.**

#### **Тема: «Как хлеб приходит к нам в дом»**

**Мустафаева Ругуя Ибрагимовна.**

**воспитатель, МБДОУ № 20/1**

**Образовательная область:** «Познание».

**Интеграция с другими областями**: Социально-коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

**Программное содержание:**

**Обучающие задачи**:

Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы

Расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении.

Познакомить с профессией пекаря.

**Развивающие задачи:**

Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

Способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

**Воспитательные задачи:**

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу.

Формировать умение работать сообща. Вызывать интерес к коллективному труду.

**Речевые задачи:** Развитие всех компонентов устной и связанной речи,

обогащение активного и пассивного словаря, словами: гладкие, овальные, коричневые, маленькие, пекарь, мельница, булочка, кунжут, мак, мягкое, пушистое, ароматный, аппетитный.

**Структура** (части и предполагаемое их время).

1 часть - вводная. - 1 мин.

2 часть - основная -16мин.

3 часть - заключительная - 3мин.

Итого: 20мин + резервное время (1-3мин.)

**Контроль над усвоением детьми программного содержания:**

Опрос, беседа, наблюдение за деятельностью детей во время работы с раздаточным материалом.

- уточнить представления детей о хлебе;

- продолжать обогащать представление детей о профессиях *(пекарь)*;

- развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности;

- развивать мышление, мелкую моторику, восприятие величины, цвета, формы;

- обогащать словарь; упражнять в согласовании сущ. с прил. в классификации предметов;

- воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить;

- воспитывать уважение к труду;

- воспитывать умение участвовать в совместных играх.

**Организация детей:**

**1 часть -** введения в тему, стоя полукругом возле воспитателя;

**2 часть -** беседа о хлеба булочных изделиях, как они сделаны и из чего.

**3 часть –** сюрпризный момент, подведение итога.

**Оборудование:** ноутбук, магнитофон, запись песен о хлебе, о пирожках.«Хлеб – всему голова» в исполнении Ольги Воронец

**Демонстративный материал:** костюм пекаря, корзина, зерно, мука, тесто, мельница, колосья пшеницы, карточки к д/и, ноутбук, диск на котором запись с картинками различных хлебобулочных изделий,, магнитофон, запись песен о хлебе, о пирожках.

**Предварительная работа:** чтение стихов, беседа, рассматривание буклетов и слайдов.

**Содержание (ход)**

Вводная часть.

**Воспитатель:** Здравствуйте, ребята! Сегодня мы с вами пойдем в музей, а чтобы узнать в какой, надо отгадать загадку:

Вырос в поле колоском,

На столе лежу куском.

Ответ детей: (Хлеб)

**Воспитатель**: Правильно хлеб, мы идем в музей хлеба.

Дети свободно встают на ковре. На столах разложены разные виды хлебобулочных изделий.

**Воспитатель:** Перед ними выставка хлебобулочных изделий.

Посмотрите, ребята! Сколько здесь различных хлебобулочных изделий. Какие из них вы знаете? (хлеб, батон, баранки, бублики, калачи, кренделя, каравай и т. д.)

**Воспитатель**: Молодцы!

Основная часть.

Раздается стук в дверь. Входит пекарь с корзиной снопов из колосьев.

**Пекарь**: Здравствуйте, ребята!

**Воспитатель**: Здравствуйте, а вы кто?

**Пекарь**: Я пекарь, пеку хлеб и разные хлебобулочные изделия.

**Воспитатель**: Как хорошо, вы-то нам и нужны! Расскажите нам, как хлеб приходит к нам в дом.

Пекарь вытаскивает из корзины колосья пшеницы

**Пекарь**: Это пшеничные колосья. А кто из вас знает, что в колоске?

Ответы детей:

**Пекарь**: правильно зернышки. (Пекарь вытаскивает зерно). А сколько их? Ответы детей:

**Пекарь**: правильно много, давайте их внимательно рассмотрим (пекарь раздаёт всем по зернышку). Возьмите их в руки они гладкие, овальные, коричневые. А теперь скажите, какие они на ощупь? Какой они формы, величины и цвета?

Ответы детей:

**Пекарь**: Правильно давайте все вместе повторим, они гладкие, овальные, коричневые, маленькие.

**Воспитатель**: А сейчас мы с вами превратимся в маленькие зернышки и немного поиграем.

**Игровое упражнение на развитие движений**

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)*

**Пекарь**: А хотите посмотреть, как из зерна получается мука?

Возьму чудо-мельничку,

Положу туда зернышки.

Мели, мели, мельница,

Жерновочки вертятся!

Мели, мели - засыпай,

И в мешочки набивай.

Покручу, поверчу,

Покручу, поверчу,

Да муку получу.

**Воспитатель**: Ребята, посмотрите, у нас получилась мука. Давайте попробуем ее на вкус, потрогаем она белая, легкая, пушистая, мягкая, сыпучая, невкусная. (Дети трогают муку и пробуют её). А теперь скажите, какая мука?

Ответы детей:

**Воспитатель**: Правильно давайте все вместе повторим, белая, легкая, пушистая, мягкая, сыпучая, невкусная.

**Пекарь**: Ребята, а чтобы из муки получились вкусные пироги, булочки и ароматный хлеб пекари добавляют туда яйца, молоко, сахар, масло, соль и выпекают для вас разнообразные хлебобулочные изделия: кренделя, баранки, бублики, батоны, булки.

**Воспитатель:** Ребята, давайте покажем пекарю, какие мы внимательные, как запомнили его рассказ и знаем, откуда хлеб приходит к нам в дом.

Д/и **«Разложи по порядку»**

(Перед детьми лежат картинки, где изображены: яйцо, молоко, сахар, масло, соль)

**Воспитатель**: Дети должны разложить набор картинок в определенной последовательности.

**Пекарь**: Какие вы молодцы, ребята, все запомнили, а мне пришло время с вами прощаться…

**Воспитатель**: Подожди, пекарь, наши ребята тоже умеют печь разные пироги. Ребята давайте мы с вами испечём пироги из «Волшебного тесто».

Игра на развитие мелкой моторики **«Волшебное тесто»**

Дети лепят пироги и украшают их маком, кунжутам.

Физкультминутка - 2 раза

Ой, ладошки-ладушки.

Мы печём оладушки (хлопки ладонями)

Замешиваем тесто,

А тесту в миске тесно (имитируют помешивание по кругу)

Тесто выпало на стол,

Тесто шлёпнулось на пол (присели)

Тесто убежало (лёгкий бег на месте)

Начинай сначала.

**Воспитатель**: Дети посмотрите сколько интересных булочек можно испечь из муки (рассматривают на экране)

**Пекарь**: Молодцы, ребята. А сейчас я вам принесу угощения. (пекарь уходит).

Заключительная часть.

**Воспитатель**: Ребята, где мы с вами сегодня были?

Ответы детей: *(в музее)*

Что мы видели в музее?

Ответы детей: *(хлебобулочные изделия)*

Из чего делают хлеб?

Ответы детей: *(из муки)*.

А какие машины нам помогают в этом?

Ответы детей:

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

**Звучит музыка «Хлеб – всему голова» в исполнении Ольги Воронец**.

Возвращается пекарь с пирогами и угощает всех.

**Воспитатель**: Ребята, давайте скажем спасибо пекарю за то что он пришел к нам, рассказал много интересного и угостил нас замечательными пирогами. Попрощаемся с нашими гостями и пригласим их еще.