

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад № 10 муниципального образования Крыловского района**

**Конспект организованной образовательной
деятельности по познавательному развитию
в средней группе на тему:**

«Вот он хлебушек душистый»

Воспитатель: Майстровская С.В.

«ВОТ ОН ХЛЕБУШЕК ДУШИСТЫЙ»

Цель: Развитие познавательных интересов детей, любознательности и познавательной мотивации.

Задачи: 1. Уточнить представление детей о хлебе, обогатить представление детей о профессии (*пекарь*).

2. Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить и уважать труд хлеборобов.

Оборудование: колпак пекаря, зерно, мука, мельница, колосья пшеницы, карточки, тесто.

Использование ИКТ: показ слайдов «Как хлеб «пришёл» к нам на стол»

Ход организованной образовательной деятельности:

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами пойдём в музей, а чтобы узнать в какой, надо очень внимательно слушать, наблюдать и отвечать на вопросы. Вы готовы?

Дети: Готовы!

Воспитатель: Тогда послушайте внимательно загадку и попытайтесь её отгадать.

Золотист он и усат

В ста карманах сто ребят

(Колосок)

Воспитатель: Достаёт из корзины колосья пшеницы. – это пшеничные колосья. Ребята наш Краснодарский край называют житницей страны, потому что на Кубани в больших количествах выращивают пшеницу. И тянутся пшеничные поля от края до края. А кто из вас знает, что в колоске? (*Зернышки*). (*воспитатель показывает зерно*). А сколько их в колоске? (*Много*). Давайте их внимательно рассмотрим. Возьмите в руки по зёрнышку и скажите, какие они на ощупь? (*Гладкие*). Какой они величины? (*Маленькие*). (*Очень маленькие*). А я бы сказала крохотные. Поэтому

возьмите пожалуйста в руку лупу и скажите какой они формы? (Овальные). А какого цвета? (Коричневые).



Воспитатель: Молодцы, всё вы правильно ответили. А сейчас мы с вами поиграем.

-- Давайте представим, что это поле, которое вспахал тракторист. Я вас превращаю в маленькие зернышки и сажаю в землю.



Вырос в поле колосок *(Дети сидят на корточках)*
Он не низок не высок *(постепенно поднимаются)*
Налетел ветерок *(Поднимают руки вверх,)*
Закачался колосок *(качают)*
Мы в поле пойдем *(ходьба на месте)*
Колоски соберем *(Наклоняются)*
Муки натолчем *(Кулак о кулак трут)*
Каравай испечем *(сжимают кисти рук)*
Гостей приглашаем
Караваем угощаем *(Вытягивают руки вперед, ладони вверх)*

Воспитатель: Давайте колоски мы оставим рядом с корзиной, а пшеничные зёрнышки возьмем с собой и пойдём дальше. Ребята, хотите посмотреть, как из зёрен получается мука? А как вы думаете, что для этого надо? Правильно мельница.

Возьму чудо-меленку,
Положу туда зёрнышки.

Мели, мели, мельница,
Жерновочки вертятся!
Мели, мели, засыпай,
И в мешочки набивай!
Покручу, поверчу,
Покручу, поверчу,
Да муку, получу!

Воспитатель:

- Хотите посмотреть, что у нас получилось? *(ответы детей)*
- А у нас получилась... *(Мука)*
- Давайте её, потрогаем. *(Дети пробуют на ощупь муку)*
- А теперь скажите, какая она? *(белая, легкая, мягкая, сыпучая, невкусная, безвкусная)*



Воспитатель: Ребята, а сейчас ещё одна загадка, попробуйте её отгадать.

Он и чёрный, он и белый,
Но всегда он загорелый.
Мы как кушать захотим,
То всегда садимся с ним. (Хлеб)

Воспитатель: Правильно, вот мы и пришли с вами в музей хлеба. Ребята, посмотрите, что это такое. (Тесто).

Воспитатель: Правильно, а из чего готовят тесто? (Из муки). А что нужно ещё добавить в муку, чтобы получились вкусные пироги и ароматный хлеб нам расскажет человек, который этим занимается.



Входит пекарь: Здравствуйте, ребята! Я пекарь, пеку хлеб и разные хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Очень хорошо, что вы к нам пришли! Расскажите, пожалуйста, что нужно добавить в муку, чтобы получились вкусные булочки и ароматный хлеб.

Пекарь: Ребята, а чтобы из муки получились: ароматный хлеб, вкусные булочки, баранки, ватрушки, кренделя, каравай, нужно добавить в муку яйца, сахар, молоко, масло и щепотку соли.

И вот он хлебушек душистый,
Вот он тёплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришёл.

Воспитатель: ребята, а мне вам хочется рассказать об одном Кубанском обычае. Казаки на Кубани встречали дорогих гостей «хлебом солью».

Посмотрите, какое разнообразие хлебобулочных изделий (*перечисляет те изделия, которые находятся в мини-музее*)

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

Проводится дидактическая игра: «Разложи по порядку»

Пекарь: Какие вы молодцы, ребята, всё запомнили, всё усвоили.

Воспитатель: Ребята, а сейчас мы с вами пройдем в цех, где находится волшебное тесто и попробуем с вами сформировать хлебобулочные изделия: батоны, булочки, пирожки.



Пекарь: Молодцы, ребята. Замечательные у вас получились пироги. Пойду поставлю их в печь. А вам к чаю вот этот замечательный каравай!

В нём земли родимой соки,
Солнца свет весенний в нём...
Уплетай за обе щёки,
Вырастай богатырём!

До свидания , ребята!

Воспитатель: Ребята, где мы с вами сегодня побывали. *(В музее)*
показ слайдов

Что мы там видели? *(Различные хлебобулочные изделия)*

А давайте с вами еще раз вспомним «как хлеб приходит к нам в дом»

(на магнитной доске развешиваются картинки по порядку: пахут землю, сеют, созрела пшеница, косят, везут на мельницу, в пекарне пекут хлеб.)

Руки добрые растят:

Сеют, мелют, молотят,

Выпекают из муки

Кренделёчки, пироги!

Воспитатель: Ну что ж ребята, вот и закончилась наша экскурсия, где мы с вами узнали, что хлеб – главный на нашем столе. Хлеб очень вкусный, полезный, в нем наша сила. Его надо беречь, потому что много людей потрудились, чтобы мы могли каждый день его есть. Долгий путь проходит зернышко, чтобы попасть к нам на стол.

