

Конспект непосредственно образовательной деятельности
вторая младшая группа.
Стеценко Милана Ивановна, воспитатель
МБДОУ ДС №5 «Чайка», с. Кривенковское, МО Туапсинский район

«Всемирный день хлеба»

Цель: Проследить путь от зерна до булки хлеба у нас на столе.

Задачи:

- дать детям представление, откуда берётся хлеб;
- расширять и обогащать знания детей о хлебе;
- познакомить с процессом изготовления хлеба;
- воспитывать бережное отношение и уважение к хлебу;
- способствовать развитию речи.

Материал и оборудование:

- Иллюстрации сельскохозяйственных работ
- Колосья пшеницы
- Зерна пшеницы
- Хлеб
- Каравай
- Самовар
- Баранки
- Головной убор для поварят
- Тесто
- Дощечки для лепки

Ход занятия:

Воспитатель: Дети, сегодня что-то интересное, спрятано у нас под салфеткой. Как вы думаете, что же спрятано там?

Дети высказывают свои предположения, после чего воспитатель предлагает отгадать загадку.

Воспитатель:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый. *(хлеб)*

Дети отгадывают загадку (если затрудняются, воспитатель задаёт наводящие вопросы).

Воспитатель поднимает салфетку и показывает хлеб, затем каравай.

Воспитатель: Правильно, дети, это ХЛЕБ. Он мягкий, пышный, душистый, белый, черный.

А еще хочу вам сказать, что сегодня необычный осенний день -сегодня Всемирный день хлеба! И сегодня мы с вами проследим весь путь изготовления хлеба от маленького зернышка до свежей булки у нас на столе.

Посмотрите внимательно на хлеб и сами скажите, какой же он?

(Ответы детей: мягкий, большой, свежий, румяный, сдобный, вкусный) Воспитатель обобщает ответы.

Воспитатель: Вы правильно всё сказали.

Каким хлеб бывает? Расскажите, какой хлеб вы знаете, какой больше любите?

(Ответы детей).

Воспитатель: А как вы думаете откуда к нам на стол попал хлеб?

Дети: С магазина.

Воспитатель:

- Хорошо, а в магазин как он попал?
- Из чего его испекли?
- Где взяли муку?

Воспитатель: Вам интересно? Сейчас мы всё узнаем!

Воспитатель предлагает детям рассмотреть картинки (посадка семян, рожь-колоски, комбайны собирают урожай, везут на мельницу, там получают муку, пекари месят тесто, в печи выпекают хлеб) с полным пояснением.

Воспитатель: Каждый день много людей трудятся над тем, чтобы свежий хлеб был у нас на столе. Он очень полезен. Хлеб надо беречь, это очень важно.

Воспитатель: Ребята, давайте ещё раз рассмотрим, что же у нас на столе сегодня?

Дети(хором):хлеб, каравай, баранки.

Воспитатель: Все верно.

А сейчас давайте попробуем как пекари замесить тесто.

Пальчиковая гимнастика:

Тесто месим (пальцами обеих рук имитировать движения, согласно текста).

- Тесто месим, месим, месим,
- Тесто мнём, мнём, мнём,
- Вкусную булочку мы испечём.

Воспитатель: А вы хотите попробовать себя в роли пекаря и сейчас вместе со мной налепить булочек?

Дети: Да!

Воспитатель: «Покрутились, покрутились в пекарей мы превратились!»

Детям одевают белые пекарские колпачки из бумаги. Раздают дощечки для лепки и по одному кусочку теста на каждого. Дети по показу воспитателя выполняют несложные действия: катают колбаску, сворачивают колбаску в улитку. Воспитатель помогает. Готовые булочки выкладывают на поднос до высыхания. Дети моют руки.

Воспитатель: Мы сегодня отлично потрудились и за это заслужили награду – ароматный свежее испеченный каравай!

Младший воспитатель вносит и нарезает каравай, угощает ребят.

Воспитатель: Ребята, запомните главное правило - Хлеб надо беречь!

Никогда не бросайте хлеб и не играйте с ним!

Хлеб всегда главная еда на столе! Всегда надо помнить сколько людей потрудились, чтобы к вам в руки попал кусочек хлеба.

Список использованной литературы:

1. Емельянова Э.Л. Как наши предки выращивали хлеб. М.: Мозаика-Синтез, 2012 г
2. Емельянова, Э.Л. - Расскажите детям о хлебе. Карточки для занятий в детском саду и дома. 3-7 лет, Мозаика-Синтез, 2011 г,
3. Легкий хлеб. Бел. Нар. Сказка. М.: Детская литература, 1978 г.
4. Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. М.: ТЦ Сфера, 2016 г.