

КОНСПЕКТ ИНТЕГРИРОВАННОГО НОД «ОТ ЗЕРНЫШКА ДО ХЛЕБА»

Цель: ознакомить детей с процессом выращивания и выпечки хлеба, акцентировать внимание на профессии пекаря, способствовать формированию у детей положительных эмоций от результатов собственной деятельности.

Задачи:

Обучающие

1. формировать представление детей о процессе получения хлеба от поля до стола;
2. знакомить детей с видами хлебобулочных изделий;

Развивающие:

1. развивать память и внимание;
2. активизировать словарь детей;
3. развивать умение отгадывать загадки;
4. развивать мелкую моторику;

Воспитательные:

1. Воспитывать бережное отношение к хлебу;
2. Воспитывать уважение к труду.

Методы:

1. *Словесно - художественные средства:* чтение стихов; загадывание загадок, беседа.
2. *Наглядные* - образец действия взрослого, презентация.
3. *Практические* – физическое упражнение; дидактическая игра; изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

Интегрируемые образовательные области:

1. «*Познавательное развитие*»
2. «*Социально- коммуникативное развитие*»
3. «*Художественно-эстетическое развитие*»
4. «*Речевое развитие*»
5. «*Физическое развитие*»

Словарная работа:

1. Познакомить со словами: чернозем, пахота, плуг, борона, злак, нива, элеватор, хлеборобы, комбайнёры, пекари, каравай, крендель, буханка, калач, рогалик, плетенка.
2. Активизировать в речи детей: зерновые растения, колосья, пшеница, рожь.

Материалы и оборудование:

1. Мультимедийное оборудование, презентация
2. Изображение каравая

3. Фартуки, шапочки, доски, соленое тесто, влажные салфетки

Форма проведения: совместная деятельность

Время проведения: 25 минут

Ход НОД.

Организационный момент:

Воспитатель и дети стоят в кругу, взявшись за руки.

Воспитатель: Собрались все дети в круг.

Я- твой друг, и ты – мой друг,

Крепко за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся

Мотивационная часть:

Воспитатель включает презентацию.

СЛАЙД 2. - Доброе утро, ребята! Сегодня к нам пришел гость! А кто он, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Из муки он был печен

На сметане был мешен

На окошке он студился

По дорожке покатился

Был он весел, был он смел

И в пути он песню пел

У него румяный бок...

Вы, узнали? (Колобок)

-Да, конечно, же – это Колобок!

Колобок: - Здравствуйте, ребята! Я очень рад вас видеть. Вы правильно сказали, что я испечен из муки. А хотите узнать, как получается мука? Я приглашаю вас в путешествие «От зернышка до хлеба»!

Основная часть:

СЛАЙД 3. *Воспитатель:* Наше путешествие начинается на поле. Люди, которые пахут землю, сеют в нее семена, собирают урожай называются хлеборобами. Все начинается с пахоты, когда трактористы пахут землю с помощью трактора и плуга. После того как земля распахана, ее боронуют. Борона разбивает большие комья земли, и делает ее мягкой и ровной.

СЛАЙД 4. Когда земля готова, приходит время сеять зерна. Это делают с помощью сеялки.

СЛАЙД 5. Из посеянного зерна со временем прорастают ростки, которые зреют и становятся колосьями. Поле со спелыми золотыми колосьями называется нива.

СЛАЙД 6. Урожай надо собирать, и комбайнеры выводят на поля свои комбайны. Зерноуборочный комбайн – это машина, которая срезает колосья, выбивает из колосков зёрна и очищает их струёй воздуха.

СЛАЙД 7. Собранный урожай злаков на машинах отвозят на элеватор, там зерно хранится до отправления на мельницу.

СЛАЙД 8. На мельнице зерно размалывают и получают муку. Её ссыпают в мешки.

ФИЗМИНУТКА.

Воспитатель: Ребята, давайте мы с вами все попробуем стать мукомолами – людьми, которые делают муку. Дети встают в круг

Упражнение: « Мукомол».

Муко-, муко-, мукомол, ты нам зёрна помолол (круговые движения рук перед собой).

А теперь ты из муки всё, что хочешь испеки (сыплют руками муку сверху)

Мишке – пышки, зайке – сайки (показывать руками пышные булки).

Для ежа отличные бублики пшеничные (поочередно соединяем пальчики в колечки).

Всех порадовали нас, веселимся мы сейчас (хлопаем в ладоши).

Воспитатель: Молодцы, ребята! Давайте, посмотрим дальше!

Дети занимают свои места.

СЛАЙД 9. Воспитатель: - Муку привозят на хлебозавод. Из неё замешивают тесто. На современных заводах тесто замешивают «механические руки» в огромных чанах. Потом тесто формуют – придают кусочкам нужную форму и отправляют в печи. После выпечки хлеб загружают в машины и отправляют в магазины и детские сады. Часто хлебозаводы работают ночью, чтобы к утру свежий, душистый хлеб оказался на нашем столе!

СЛАЙД 10. Воспитатель: Ребята, давайте познакомимся с некоторыми видами хлебобулочных изделий.

СЛАЙД 11. Воспитатель: Ребята, давайте запомним, какие продукты нужны пекарю для выпечки хлеба: мука, вода, соль, сахар, дрожжи.

СЛАЙД 13. Воспитатель: Ребята, только представьте, труд скольких людей нужен, чтобы мы порадовались хлебу на своем столе! Давайте уважать их труд и бережно относиться к хлебу: не баловаться с ним, не кидать его, брать столько, сколько сможешь съесть.

Воспитатель: Ребята, Вы знаете, издавна на Руси хлеб считается символом плодородия, богатства, труда, доброты, дружбы. Хлебом и солью русские

люди до сих пор встречают и провожают дорогого, любимого человека, которому желают оказать почтение. Чаще всего этим хлебом был каравай. Мы с вами уже были мукомолами, а теперь предлагаю вам стать пекарями. Мы сами слепим каравай из соленого теста.

Лепка из соленого теста:

1. Скатываем из теста шар, немного сплющиваем его, придавая форму каравая.
2. Из двух кусочков теста раскатываем руками две длинные нетолстые колбаски, перекручиваем их друг с другом в виде косички.
3. Обвиваем наш каравай по окружности этой косичкой.
4. Сверху каравай украшаем по желанию детей: например, листочки, цветочки из теста.
5. Оставляем все караваи до полного высыхания (может уйти не один день).

Заключительная часть (итог): рефлексия (осмысление)

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами узнали какой длинный путь проходит хлебное зернышко, до кого как оказаться у нас на столе в виде хлеба. Какие новые слова вы узнали? Что понравилось больше всего? А где вам пригодится умение лепить из теста каравай? (ответы детей).