

Департамент образования Администрации города Тюмени

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 186 города Тюмени

(МАДОУ д/с № 186 города Тюмени)

**Конспект занятия**

**Тема: «Путешествие колоска»**

 Подготовила воспитатель:

Загорулько Т.Ю.

г. Тюмень, 2024г.

Цель: Сформировать у детей представление о том, какой путь проходит **хлеб**, прежде чем попасть к нам на **стол**.

Задачи:

-  дать детям первоначальные представления о пути [хлеба на стол](https://www.maam.ru/obrazovanie/hleb-konspekty) : профессиях людей, которые принимают участие;

- формировать представление о том, что **хлеб**– это один из самых главных продуктов питания, разнообразии **хлебобулочных изделий**;

- поплнять словарный запас детей новыми словами (тракторист, комбаньер, пекарь)

- воспитывать бережное отношение к **хлебу**, уважение к труду взрослых.

Словарь: **хлебороб,** мельница, мельник, пекарня, пекарь**, колосок**, зерно, мука.

Оборудование: иллюстрации : круглый ржаной **хлеб**, булка белого **хлеба**, разнос, **хлебобулочные изделия** : баранки, сухарики, печенье; **колосья пшеницы**, зерно, мука; иллюстрации; тарелочки с зерном, мукой, соленое тесто, дощечки для лепки, салфетки.

**Ход занятия:**

Утреннее приветствие, дети и воспитатель стоят в кругу.

Здравствуй, небо голубое!

Здравствуй, солнце золотое!

Здравствуй, матушка Земля!

Здравствуйте, мои друзья!

Раздаётся стук в дверь.

Бабушка Агафья: Здравствуйте, ребята, я Бабушка Агафья, приехала к вам в гости, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить

Отгадать легко и быстро

Мягкий пышный и душистый

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый,

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет!

Дети: **Хлеб**.

Бабушка Агафья: Правильно, ребята, **хлеб**.

А какой бывает **хлеб**?

Д/и *«А какой он****хлеб****»*

Дети: Белый, чёрный, свежий, румяный, душистый, хрустящий, мягкий, горячий, ароматный, подгорелый, пышный.

Бабушка Агафья: **Хлеб бывает разный**, но обязательно полезный и вкусный. В **хлебе содержатся белки**, жиры и углеводы, витамины А, Е, В, Рр, которые помогают вашему организму расти и **развиваться**.

Бабушка Агафья: Ребята,

Из чего печётся **хлеб**,

Что едим мы на обед?

**Хлеб печётся из муки**,

Что дают нам **колоски***(достаю и показываю****колоски****)*

Каких растений эти **колоски**?

Дети: Это**колоски ржи и пшеницы**.

Бабушка Агафья: Ребята, а что за растения рожь и пшеницы?

Дети: Это злаки.

Воспитатель: Давайте посмотрим, что в **колоске**? Подойдите к **столу**, возьмите **колосок**в руки рассмотрите его, расшелушите, что в нём?

*(Дети берут****колоски****и пробуют шелушить их)*

Дети: Зёрна.

Бабушка Агафья: Посмотрите на зёрна, какого они цвета, размера, формы.

Дети: Зёрна золотисто желтого цвета, овальной формы.

Бабушка Агафья: сколько в **колоске зёрнышек**?

Дети: зёрен в **колоске много**.

Бабушка Агафья: Давайте посмотрим, как зёрнышко стало **колоском**, а колосок превратился в хлеб.

1. Показ иллюстрации колоска.

Вырос в поле колосок.

Как же хлебом стать он смог?

В колоске домов полно!

В каждом вызрело зерно.

1. Трактор в поле.

Вышли в поле трактора,

Землю им пахать пора,

Чтоб посеять рожь, пшеницу…

Ведь на поле хлеб родится!

1. Посевная.

К севу все уже готово!

И кипит работа снова…

В сеялки полным-полно

Насыпается зерно.

С ранней зорьки до темна

В землю сеется оно!

Физкультминутка: *«В землю зёрнышко попало»*

Давайте представим, что мы в поле. Выходите ко мне на ковёр.

Я превращаю вас в маленькие зёрнышки и сажаю в поле.

В землю зёрнышко упало *(приседают)*

Прорастать на солнце стало *(руки над головой)*

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал *(медленно встают)*

К свету и теплу тянулся *(на носочках)*

И красавцем обернулся *(показывают сами на себя)* *(2 раза)*

1. Пшеничное поле.

Солнце землю согревает,

Дождик щедро поливает.

К концу лета вышел срок –

Вырос в поле колосок!

Дни промчались…Наступает

Время сбора урожая!

1. Уборка пшеницы.

Дружно взялись все за дело

И работа закипела!

С ранней зорьки и до ночи

Комбайна двигатель клокочет…

1. Вывоз зерна.

Он колосья жнет умело,

Зерно ссыпает в грузовик!

Как благородно это дело!

И хлебороб к труду привык!

1. Машины с зерном.

Машины едут на поля,

Чтоб урожай успеть убрать,

Пока тепла, суха земля,

Комбайн спешит колосья жать.

А небо уже в тучах серых…

Успеть бы до дождя…За дело!

1. Элеватор.

Везут зерно на элеватор.

А там трудяга-экскаватор…

Перемешает он зерно,

Чтобы проветрилось оно,

Чтобы под солнцем просушилось,

И лучше в зиму сохранилось.

1. Мельница.

Лишь зерно проветрится –

Его везут на мельницу.

Ветер жернова вращает,

В муку зерна превращает…

Вы готовьте лишь мешки –

Хватит здесь для всех муки!

1. Мука.

Белый, белый порошок

Насыпают нам в мешок.

Вот и есть у нас мука

Из зерна пшеничного.

Как белешенька, мелка –

Качества отличного!

Как теперь нам дальше быть?

Тесто из чего месить?

1. Замес теста.

Что ж, начнем…

Муку просеем.

Горкой насыпаем.

В серединку воду льем,

Маслом заправляем.

А теперь немного соли –

Лишь щепоточку, не боле…

Яйцо добавим, сахар тоже,

Тесту это все поможет

Пышным быть и очень вкусным.

Поработаем искусно!

**Пальчиковая гимнастика «Колобок»**

Мы лепили колобка,

Тесто мяли мы слегка.

А потом его катали,

На окошечко сажали.

Он с окошка прыг, да прыг,

Укатился озорник!

1. Выпекаем хлеб.

В формы тесто помещаем,

Пусть немного постоит.

В печке жару прибавляем –

Веселей огонь горит!

Еще нужно подождать –

Подрастете…и в печь сажать.

1. Хлеб на столе!

Вот запахло хлебом дома.

Это значит – все готово!

Достаем мы из печи,

Ватрушки, плюшки, калачи,

Булки ароматные,

Караваи знатные!

Корочки хрустящие,

Румяные, блестящие!

1. Хлеб, ребята, берегите!

Никогда им не сорите!

Много рук его растили,

Собирали, молотили,

Отдыха порой не знали,

Долго у печи стояли,

Чтоб для нас испечь полезный

Хлеб душистый и чудесный!

Вот так малый колосок

На стол хлебом прийти смог!

Бабушка Агафья: Я предлагаю вам слепить сушки, баранки, бублики для игры *«Магазин»* из теста, которое я приготовила, оно необычное, солёное.

 *Дети садятся за****столы***

Сначала я возьму тесто в руки и немного его подержу в руках, скатаю **колобок**, а теперь тесто раскатываем между ладоней двумя руками, посмотрите, что у меня получилось?

Дети: Одна колбаска длинная, большая, другая короткая маленькая.

Бабушка Агафья: Из длинной большой колбаски лепим бублик, а из маленькой короткой лепим сушки и баранки.

Посмотрите, как нужно соединить концы, чтобы получились бублик и баранка и сушка. Место соединения нужно загладить пальцем, так чтобы баранки получились крепкие

А теперь приступайте к работе. *(Дети лепят под музыку)*

Бабушка Агафья: ребята вы можете украсить свои бублики баранки сушки с помощью стеки *(полоски, точки, круги)*. Вы хорошо потрудились. Вот какие замечательные сушки, баранки и бублики у вас получились. Теперь свои сушки, баранки, бублики выложите на разнос, я отдам на кухню, чтобы их подсушили в духовом шкафу. А вы проходите на стульчики

*(Дети садятся)*

Бабушка Агафья: Ребята, теперь вы знаете, как растёт **хлеб**, люди скольких профессий помогают **хлебу прийти на стол**.

Дети: **хлебороб**, мельник, пекарь.

Бабушка Агафья: Какие машины помогают **хлеборобам**?

Дети: Тракторы, комбайны, грузовые машины.

Бабушка Агафья: Как вы думаете, как нужно относится к **хлебу**?

Дети: Бережно.

Бабушка Агафья: а что значит бережно?

Дети: Не крошить **хлеб во время еды**, не оставлять кусочки, не выбрасывать их в мусор. Когда будете есть **хлеб**, вспомните, сколько труда вложено в каждую буханку **хлеба**.

Бабушка Агафья: Ребята я приготовила для вас угощенье и мы попробуем этот вкусный каравай. Но сначала вы помоете руки и уберёте своё рабочее место.