**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №75 «Аленький цветочек»**

**городского округа Мытищи Московской области**

**Конспект образовательной деятельности**

**по ознакомлению с окружающим миром**

**в подготовительной логопедической группе**

**«Хлеб – наше богатство»**

Подготовили: воспитатели

Ваганова Е.В.

Загребельная З.А.

Мытищи, 2021г.

**ЦЕЛЬ:** Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;

**ЗАДАЧИ:**

**Образовательные:** Закрепить знания детей о процессе выращивания хлеба, о том, как хлеб пришел к нам на стол; обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда; Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания в России.

**Развивающие:** развивать выразительность речи, память, внимание, способствовать формированию мыслительных операций, умению аргументировать свои высказывания. Развивать мелкую мускулатуру рук

**Воспитательные:** Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;

**Предварительная работа:**

Беседа о сборе урожая хлеба;  
Рассматривание иллюстраций;  
Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев ржи и пшеницы; Экскурсия на кухню.  
Изготовление хлебобулочных изделий из теста.

**Материально-техническое обеспечение:**

**Ход занятия:**

**Воспитатель:** Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь.

**Приход Незнайки.**

**Воспитатель**:

- Здравствуй, Незнайка. Почему ты такой грустный?

**Н.:** - Здравствуйте. Как мне не быть грустным.

Сами послушайте: сначала мне было очень весело, когда я играл в футбол.

Я забил 5 голов.

**Воспитатель:**

- Разве из-за этого нужно грустить?

**Н**.: Знайка сказал мне, что я очень плохо поступаю, играя в футбол пряником. А что в этом плохого?

**В**.: Ребята, скажите Незнайке, разве можно играть хлебом?

**Н.:** Но это же пряник, а не хлеб. (ответы детей).

**В**.: Незнайка, пряник – это тоже хлеб, потому что его пекут из муки.

**Н**.: А разве пряники не растут на деревьях? Я слышал, что есть пряничное дерево.

**В.:**Ой, Незнайка, кажется ты и вправду ничего не знаешь о хлебе. Но наши ребята сейчас тебе все расскажут и покажут как из теста делают вкусные булочки. Итак первый этап – «Посевная»

**Ребенок 1:**

Вырос в поле колосок.  
Как же хлебом стать он смог?  
В колоске домов полно!  
В каждом  вызрело зерно.  
  
А из зёрнышка в свой срок  
Будет новый колосок!...  
Всё сначала, по порядку -  
Разгадаем мы загадку.  
  
Вышли в поле трактора,  
Землю им пахать пора,  
Чтоб посеять рожь, пшеницу…  
Ведь на поле Хлеб родится!

**Ребенок 2:**К севу всё уже готово!  
И кипит работа снова…  
В сеялки полным-полно  
Насыпается зерно.  
С ранней зорьки до темна  
В землю сеется оно!  
  
Солнце землю согревает,  
Дождик щедро поливает.  
К концу лета вышел срок -  
Вырос в поле колосок!  
  
Поле солнцем залитое,  
Говорят, что золотое…  
Колоски росли, трудились,  
Светом солнечным налились,  
Силу взяли от Земли -  
Золотыми стать смогли!

**В**.: Спасибо , ребята. А теперь послушаем про второй этап –«Как в поле колоски убирают.

**Ребенок 3:**

Дни промчались… Наступает  
Время сбора урожая…  
Вышел в поле агроном -  
Близко он с землёй знаком.  
Знает, что растить и как –  
В этом деле он - мастак!  
Колосочки в руки взял…  
«Урожай готов!» – сказал.  
  
**Ребенок 4**:

Дружно взялись все за дело  
И работа закипела!  
С ранней зорьки и до ночи  
Комбайна двигатель клокочет…  
  
Он колосья жнёт умело,  
Зерно ссыпает в грузовик!  
Как благородно это дело!  
И хлебороб к труду привык!  
  
**Ребенок 5:**

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!  
  
Везут зерно на элеватор.  
А там трудяга-экскаватор…  
Перемешает он зерно,  
Чтобы проветрилось оно,  
Чтобы под солнцем просушилось,  
И лучше в зиму сохранилось.

Воспитатель: Приступаем к следующему этапу – «Мельница»

**Ребенок 6:**

Лишь зерно проветрится –  
Его везут на мельницу.  
Ветер жернова вращает,  
В муку зёрна превращает…  
Вы готовьте лишь мешки –  
Хватит здесь для всех муки!  
Белый-белый порошок  
Насыпают нам в мешок.  
… Вот и есть у нас мука  
Из зерна пшеничного.  
Как белёшенька, мелка –

Качества отличного.

**Ребенок 7:**

Как теперь нам дальше быть?  
Тесто из чего месить?  
  
Что ж, начнём… Муку просеем.  
Горкой насыпаем.  
В серединку воду льём,   
Маслом заправляем.  
А теперь немного соли -  
Лишь щепоточку, не боле…  
  
Яйцо добавим, сахар тоже,  
Тесту это всё поможет  
Пышным быть и очень вкусным.  
Поработаем искусно!  
  
**Ребенок 8:**

А тем временем опару  
Мы для теста ставим:  
Дрожжи с молоком, мукой  
Взобьём и оставим.  
Постоит пускай в тепле,  
Чтобы выросло вдвойне!  
  
Вот опара и готова.  
Теперь можно всё смешать.  
Тщательно и аккуратно,  
Чтобы хлебу силу дать!

**Ребенок 9:**Есть у пекарей секрет  
Терпеливым лишь здесь место!  
Чем мы дольше месим тесто –  
Тем пышнее будет хлеб!  
Тесту нужно дать подняться,  
Чтобы сил могло набраться,  
Чтоб воздушным было, пышным…  
Вкусный хлеб не будет лишним!  
  
В формы тесто помещаем,  
Пусть немного постоит.  
В печке жару прибавляем -  
Веселей огонь горит!  
Ещё нужно подождать –  
Подрастёт… и в печь сажать.  
  
**Ребенок 10**

Время быстро пробежало –  
Тесто в формах задышало:  
Стало рыхлым, ноздреватым  
И воздушным, словно вата.  
Пора тесто ставить в печь,  
Чтобы хлебушек испечь!

Вот запахло хлебом дома.  
Это значит - всё готово!  
Достаём мы из печи,  
Ватрушки, плюшки, калачи,  
Булки ароматные,  
Караваи знатные!  
Корочки хрустящие,  
Румяные, блестящие!

Ребенок 11   
Каравай… Ах, красота!  
Хлеб такой для торжества.  
Не у всякой мастерицы  
Может Хлеб такой родиться!  
  
Хлеб пшеничный и ржаной,  
Заварной и отрубной…  
Булки, плюшки и ватрушки,  
Баранки, бублики и сушки,  
Вафли, сухари, печенье,  
И пирожное с вареньем,  
Пирожки и пироги -  
Всё из хлебной из муки!  
Макароны все на свете:  
Рожки, ракушки и спагетти,  
Манты и знатные пельмени…  
Муку ничем мы не заменим!

**Родитель**:

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!

**Н**.: Да, я и не знал, что булки, плюшки и ватрушки,  
Баранки, бублики и сушки,  
Вафли, сухари, печенье,  
И пирожное с вареньем,  
Пирожки и пироги, макароны все на свете:  
Рожки, ракушки, спагетти,  
Манты и знатные пельмени – все это хлеб!  
И сколько людей участвует в том, чтобы хлеб пришел к нам на стол. Но больше всего мне понравилось, как Олеся с мамой пирожки пекла. Мне тоже хочется этому научиться.

**В**.: Не расстраивайся, Незнайка, сейчас мы все вместе покажем тебе, как это делается. А сейчас давайте немного поиграем и закрепим наши знания.

**ФИЗМИНУТКА «Трактора»**

Тара – тара – та – ра – ра

Выезжают трактора

**(*шагают на месте топающим шагом)***

Будем землю пахать,

***(имитируют работу плуга)***

Будем рожь засевать,

***(делают рзбрасывающие движения руками как будто сеют)***

Будем рожь молотить,

***(руки в кулачках вращаем перед грудью)***

Малых деток кормить

**(*имитируют качание младенца)***

**«Мельница»**

За работу жернова,

Зёрна перетрём сперва.

***Повторить 2 раза.***

***Делаем вращательные движения:***

***руки в стороны на уровне плеч,***

***ладонями вниз.***

Чтобы сделать каравай,

Жернова быстрей вращай

***Вращательные движения***

***кулачками пред грудью.***

Крепче трём зерну бока,

Получается – мука!

***Скользящие движения***

***ладонь о ладонь, перед собой***

**«Замесим тесто»**

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

Начинай сначала.

***/лёгкий бег на месте/***

**Мастер-класс: пирожки «Косичка».**

**В:** Незнайка сейчас ты вместе с ребятами вымоешь с мылом руки. Наденете фартуки, а ребята ещё и шапочки. И мы приступим к изготовлению булочек из теста.

Вот продукты необходимые для теста. (Дети перечисляют)

Заранее до нашего мероприятия наши повара замесили тесто. И сейчас оно уже готово. Я разделю его между всеми, и мы приступим.

1.Скатаем шарик.

2. Раскатаем из шарика круг.

3. Вырежем у круга лучики, как у солнышка.

4. Помажем серединку маслом и посыплем песком.

5. Начнём заплетать косичку, накладывая лучик на лучик. А теперь уложим всё на противень и отправим на кухню в печь.

А теперь всё приберём и вымоем руки.

**Рефлексия:**

**В.:** Незнайка, тебе понравилось, как выступали наши ребята? А вам, ребята, понравилось? А все ли вы запомнили? Сейчас те, кто все запомнил, возьмут смайлик с улыбкой. А те, кто еще не уверен в своих знаниях, грустный.

(Незнайка колеблется). А ты, Незнайка, не можешь выбрать?

**Н**.: Не могу.

**В**.: Давайте, ребята, подарим Незнайке игру «Как хлеб на стол пришел», чтобы он повторил все, что узнал сегодня, и рассказал об этом своим друзьям.

Чаепитие с пирогами: