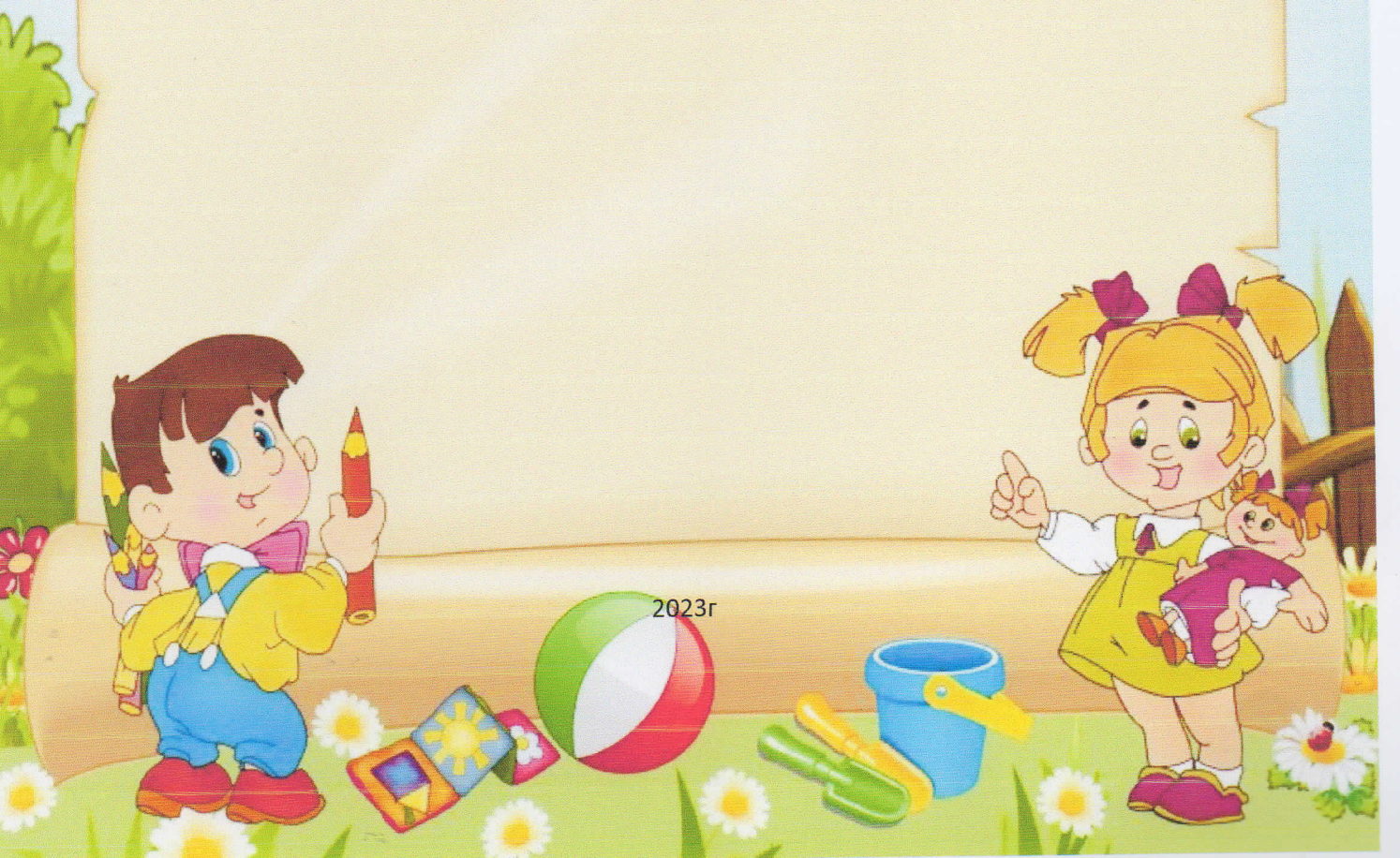




Непосредственно образовательная деятельность  
по познавательно-исследовательской деятельности в старшей группе  
«От зернышка к хлебу»

Подготовила и провела: Кураишова Г.С





**Цель:** Закрепление и систематизация представлений детей, полученных в ходе исследовательской деятельности.

**Задачи:**

**Образовательные:** Закреплять знания детей об окружающем мире, хлебе, процессах его выращивания и изготовления.

**Развивающие:** Развивать исследовательские способности, логическое мышление, наблюдательность и внимание детей.

**Воспитательные:** Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважительное отношение к труду людей, занятых приготовлением хлеба.

**Словарь:** активизировать в речи детей: жернова, пашут, сеют, перемалывают, замешивают, хлебобулочные изделия (батон, буханка, бублик, хлебцы, сушки, баранки, блины), тесто, колосок, пшеница.

**Материалы и оборудование:** мультимедийный экран и презентации, колосья, мука, фартук, хлеб, колпак, тесто, набор скалок и досок, зерно, лейка, земля, посуда для посева, картинки.

### **Ход занятия:**

Дети вместе с воспитателем заходят в зал, здороваются с гостями.

**Слова приветствия:** Здравствуй, добрый друг!

Солнце светит всем вокруг,  
Улыбнись и станет веселей,  
И мир вокруг тебя станет добрей!  
Я дарю вам свою улыбку,  
поделитесь и вы своими улыбками,  
ощутите тепло и свет, радость и счастье.

**Воспитатель:** Давайте с вами познакомимся. Меня зовут Гезель Салевдиновна. А как вас зовут?

Дорогие ребята, мы с вами поздоровались друг с другом, вы все сегодня очень красивые и нарядные.

**Воспитатель:** Присаживайтесь. Ребята послушайте внимательно стих и скажите, о чем он?

**Воспитатель:** Вот он хлебушек душистый,  
Вот от теплый, золотистый,  
В нем-здоровье наше, сила,  
В нем чудесное тепло,  
Столько рук его растило,  
Охраняло, берегло!

**Дети:** Хлеб

**Воспитатель:** Вот он – пышный и вкусный хлеб. *(показывает хлеб)* Что можно сказать о нем?

**Примерные ответы детей:** Мягкий, пышный, душистый, вкусный, полезный.

**Воспитатель:** Дети, а какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете?

*(Дети индивидуально читают поговорки, пословицы)*

Вырастить хлеб - святое дело.

Хлеб- всему голова.

Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.

**Воспитатель:** Ребята, я приглашаю вас в увлекательное путешествие «От зернышка к хлебу», в котором мы узнаем, как из маленького зернышка получается вкусный хлеб. Вы согласны?

**Примерные ответы детей:** Да.

**Воспитатель:** Сначала, мы посмотрим, как из зерен вырастают колосья.

Для того, чтобы из зерна получился колосок, сначала трактор пашет землю, чтобы она была мягкой.

Потом люди на сеялках сеют зерно в землю. Чтобы зёрна взошли нужно, чтобы дождик их поливал и солнышко грело.

**Воспитатель:** В далеком прошлом наши предки сажали и выращивали хлеб вручную. Дети давайте совершим путешествие хлеба и узнаем, как он попадает с поля к нам на стол.



**Воспитатель:** Отправляемся в поле, но мы отправимся туда не обычным транспортом наших предков на арбе. (звучит Дагестанская музыка, дети садятся на арбу, слайды на экране)

**Воспитатель:** Ребята, а как называется наша Малая Родина? (ответы детей). Дагестан - это красивая горная страна, воспетая поэтами, писателями и художниками. Дагестан означает «страна гор» здесь вершины скрываются за шапками облаков, в ущельях бушуют водопады, а в долинах шумят стремительные ручьи.

**Воспитатель:** Вот мы с вами и доехали до поля.

Нам надо посадить с вами зернышки, которые я взяла с собой (достаёт мешочек с зёрнами), насыпает на ладонь (с лупами дети рассматривают) Посмотрите какие зёрна на вид, давайте их рассмотрим, какие они? (цвет, форма). Давайте с вами вспомним кто сажает и выращивает зёрна? (агроном). Сажает зёрна.

Для того, чтобы из зёрна получился колосок, сначала трактор пашет землю, чтобы она была мягкой. Я вам сделаю лунки с граблями, а вы посадите зёрна. А затем полъём водичкой.

Пусть наши зёрнышка растут, солнышко будет их пригревать. А мы с вами вытерём ручки, и немножко отдохнём.

### **Физминутка:**

Ребята, мы с вами в поле, и я превращаю вас в маленькие зёрнышки и сажаю в землю (сели)

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)

Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)

Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)

Закачался колосок.

Мы в поле придем, (Ходьба на месте)

Колоски соберем, (Наклон)

Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)

Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)

Гостей приглашаем,

Хлебом угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх).

**Воспитатель:** Ребята, посмотрите на нашем поле тоже выросли колоски. Проходят к выросшим колоскам). Посмотрите какие они (рассматривают колоски).

Собирают зернышки.

А теперь мы должны отнести наши зернышки на мельницу, чтобы из этих зернышек сделать муку. Садитесь на арбу, мы отправляемся на мельницу.

**Воспитатель:** Вот мы и доехали до мельницы. А как нам превратить зерно в муку, с помощью чего? (Ответы детей)

**Воспитатель:** Посмотрите на этот необычный диск –называется он Жернова, он каменный, с помощью этого диска мы будем молоть зерно. Кто хочет попробовать? Насыпаем немного зерна в жернову и молим.

**Воспитатель:** Как вы думаете, что происходит с нашим зерном? (ответы детей)

**Воспитатель:** Посмотрите вот и мука у нас получилась. Давайте пересыплем в мешочек (показывает мешочек с мукой).

**Воспитатель:** Ребята, а что можно сделать из муки?

Ответ детей-тесто.

**Воспитатель:** А из теста, что готовят? (ответы детей)

Вот мука в мешке –держите,

Очень бережно несите!

Будет тесто из муки,

Будут пышки, хлеб и пироги!

**Воспитатель:** Ребята, для приготовления теста нам нужна вода, а, чтобы наше тесто получилось еще лучше, наберем ее из родника, который находится здесь, рядом с мельницей (набирают воду из родника).

А теперь я приглашаю вас вернуться в наш садик, вместе с мукой, кувшином воды, приготовить тесто. (Под музыку садятся в арбу, слайды на экране).



**Воспитатель:** Для приготовления хлеба нам нужна мука, соль, дрожжи и закваска. Я заранее замесила тесто, обратите внимание на экран (комментируя последовательность замешивания).

**Воспитатель:** Посмотрите какое тесто у нас получилось (мягкое, воздушное, нежное).

**Воспитатель:** Давайте вспомним, кто готовит хлеб? (пекари). И мы с вами как настоящие пекари приготовим хлеб. Подойдите к столам, наденьте фартуки, колпачки. ( На столах для каждого ребенка разложены доски , мисочки с мукой, блюдо с комочками теста, скалки).

Посмотрите на столе лежит тесто для хлеба, тесто замешивают на специальной закваске, добавляют воду, соль, сахар и растительное масло, из такого теста можно формировать батон, буханку.

Сейчас я вам покажу несколько способов формирования хлеба:

- Для того, чтобы придать форму хлеба, скатываем шарик, округленную заготовку вращаем в одну сторону, подгибая края вниз.
- А форму батона можно придать путем раскатывания теста прямыми движениями рук, можно сделать надрезы.

**Воспитатель:** Прежде чем приступить к работе вытерем ручки салфеткой, возьмите тесто в руки, ещё раз посмотрим на него, потрогаем и скажем, какое оно? (ответы)

**Воспитатель:** Хорошо, молодцы, теперь мы с вами будем лепить и раскатывать из теста хлеб, если тесто прилипнет к рукам, осыпьте тесто мукой, как я, посмотрите.

(Дети под музыку начинают работать с тестом. Укладывают получившееся изделия на противень, смазанный маслом).

**Воспитатель:** Ребята, какой замечательный хлеб у нас получился, молодцы. Вытираем ручки салфеткой. Отправляем наш хлеб в печь. Печка у нас не простая, волшебная (закрывают заслонкой).

## **Рефлексия:**

Пока печется наш хлеб, давайте присядем и вспомним, что мы сегодня с вами делали?

- Вам понравилось наше путешествие?
- Что больше всего вам запомнилось?
- Что нового вы узнали?

**Воспитатель:** Чувствуете аромат свежее испеченного хлеба? Пойдем посмотрим, кажется наш хлеб готов!

**Воспитатель:** Вот и наш хлеб с пылу, жару! Какой аромат! Ребята, давайте угостим гостей!!!

Спасибо Вам, у меня для вас есть подарочки!

Спасибо и вам уважаемые члены жюри!