

## **Конспект НОД «Хлеб — всему голова» по ознакомлению с технологией приготовления хлеба для детей средней группы.**

### **ПРОГРАММНОЕ СОДЕРЖАНИЕ:**

#### **Развивающие задачи:**

Развивать элементы логического мышления.

Развивать познавательный интерес к труду взрослых, умение решать поставленную задачу, желание доводить начатое дело до конца.

Повышать чувство ответственности за доверенное взрослым дело.

#### **Образовательные задачи:**

Познакомить детей с технологией приготовления хлеба.

#### **Воспитательные задачи:**

Вызвать у детей желание украсить праздничный каравай.

Способствовать желанию детей бережно относиться к хлебным изделиям.

Учить уважать детей труд пекаря, кондитера.

Воспитывать положительное отношение к труду, желание трудиться.

#### **Словарная работа:**

Повышать потребность в обогащении словарного запаса словами, обозначающими свойства и качества хлеба (вкусный, ароматный, рассыпчатый, мягкий, пышный, воздушный, свежий, рыхлый, теплый) и активизировать их в речи.

Совершенствовать умение подбирать наиболее точные слова и выражения при анализе детских работ.

#### **Предшествующая работа:**

Чтение книг о хлебе.

Просмотр презентации «Откуда берется хлеб?»

Разучивание пальчиковой гимнастики «Украшаем каравай».

Разучивание стихотворения каравай.

Изготовление карточек для дидактической игры «Из чего готовят хлеб?».

Раскрашивание карточек для игры.

Разучивание хоровода «Каравай».

Игры и лепка из соленого теста.

#### **Материалы:**

Тряпочки для вытирания столов.

Карточки с изображением продуктов.

Тесто соленое.

Фартуки.

Поварские колпаки.  
Влажные салфетки.  
Миски на каждого ребенка.  
Клеенка на столы.  
Простой карандаш.  
Демонстрационные материалы:  
Фартук и перчатки.  
Слайд с изображением каравая.  
Поднос для готового каравая.  
Противень — 2 шт.  
Венчик.  
Духовка.  
Готовый каравай.  
Продукты: мука, молоко, яйцо, соль, сахар, дрожжи.  
Конфетница с конфетами.

### **Оборудование:**

Диск с записью классической мелодии.  
Ноутбук.  
Проектор, экран.

### **Методы и приемы:**

#### **Наглядные:**

Видеописьмо бабушки.  
Демонстрация слайдов — рассматривание каравая.

#### **Словесные:**

Беседа с опорой на впечатления и знания детей о хлебе.  
Загадка о хлебе.  
Использование вопросов (в ходе беседы, рефлексии), рекомендаций, поощрений, речевые инструкции к действиям.  
Чтение стихотворения «Вот он хлебушко душистый».  
Игровая мотивация с ролевым поведением детей, взрослых — игра с бабушкой (в образе бабушки — педагог).  
Хороводная игра «Каравай».

#### **Практические:**

Дидактическая игра «Из чего готовят хлеб?»  
Индивидуальная работа «Украшение для хлеба» — экспериментирование с пластическим материалом — соленое тесто.  
Пальчиковая гимнастика «Украшаем каравай».

### **Ход образовательной деятельности:**

Дети стоят полукругом около педагога.

Воспитатель: Дети, сегодня утром мне позвонила бабушка Маланья и просила включить компьютер в 9 часов. Она хочет вам сообщить что-то очень важное. Хотите послушать ее? (Дети соглашаются. Воспитатель демонстрирует видеописьмо бабушки Маланьи).

«Здравствуйте, мои внучата. Сегодня у меня день рождения, поэтому я приготовила для вас угощение. Я очень без вас соскучилась. Встречайте, скоро приеду».

Воспитатель: Ребята. Совсем скоро бабушка Маланья к нам приедет сюда. Будет неудобно встречать ее без подарка. Как вы думаете, что мы с вами можем ей подарить? (Ответы детей). Я предлагаю вам приготовить для нее сюрприз. А какой, надо угадать загадку.

Руки нежные и послушные

Испекли колобок.

Ароматный и воздушный,

Ржаной и пшеничный,

Чтобы у всех настроение

Было отличное (Хлеб).

(Ответы детей).

Воспитатель: Молодцы, ребята! Вы правильно отгадали. Конечно же, это хлеб! Демонстрация слайда, на котором изображен каравай.

Воспитатель: Ребята, любите ли вы хлеб? Что можно о нем сказать, какой он? (Ответы детей).

Воспитатель: Ребята, где мы можем взять хлеб? (В магазине, испечь).

Конечно, легче всего его можно купить в магазине. Но в магазине хлеб не всегда бывает свежим. Для замешивания теста нам необходимы разные продукты. Какие продукты необходимы для выпекания хлеба? (Ответы детей). Люди какой профессии занимаются выпечкой хлеба? (Кондитер, пекарь, повар). В какой одежде они работают? (В спецодежде. Это фартук или халат, а на голове колпак). Для чего пекарю нужна спецодежда? (Ответы детей).

Воспитатель: Сейчас я всем вам предлагаю стать пекарями и испечь хлеб. У каждого пекаря очень сильные руки. Поэтому сначала необходимо потренировать наши пальчики-помощники.

Движения выполняются стоя в соответствии с текстом.

### **Пальчиковая гимнастика «Украшаем каравай».**

Дело мы сейчас затеем:

Быстро мы муку просеем.

Молоко с яйцом смешаем,

Круто тесто замешаем.

Вылепим из теста (Круговые вращения ладонями, имитируя скатывание шарика)

Украшение вместе.

Смотри, не зевай, (Указательным пальцем погрозить).

Наряди каравай!

Украсим кружком (Указательными пальцами нарисовать в воздухе кружок)

И съедим с молоком (Обхватить ладонью кулак, преподнести к губам).

Воспитатель: Ребята, как называется помещение, где выпекают хлеб?  
(Пекарня).

Сейчас я приглашаю вас в пекарню. Прежде, чем начать работу все пекари обязательно должны вымыть руки. Я предлагаю всем вам подойти к столу, протереть руки специальными влажными салфетками, а затем перейти к столу с необходимыми продуктами.

Воспитатель: А теперь приступим к приготовлению хлебushка. Но сначала распределим обязанности. Я предлагаю мальчикам смешать хорошо молоко с мукой, а девочкам — хорошо взбить яйца с сахаром. Затем полученную массу нужно вылить в одну большую миску и тщательно перемешать.

Воспитатель быстро и незаметно подменяет приготовленное детьми тесто на подготовленное ранее соленое тесто.

Для того, чтобы тесто получилось мягкое и воздушное необходимо приговаривать волшебные слова:

Тесто дрожжевое круто мы замесим

И в печи горячей мы найдем ей место.

Будет сладким каравай,

Ты, смотри, не подгорай!

Ребята, очень хорошее тесто у нас с вами получилось. Давайте, его разделим на две части. Одна часть будет большая. Из нее я сделаю каравай. Из другой части, поменьше, вы будете делать украшения для хлеба. Для этого мы его поделим на всех поровну.

Индивидуальная деятельность «Украшения для хлеба».

Воспитатель: Сейчас мы с вами украсим наш каравай. Каждый из вас должен слепить красивое украшение для нашего общего хлеба.

Дети работают с соленым тестом.

А теперь мы красиво разложим все эти украшения на хлебушке. Положим наш каравай на «противень» и поставим в «духовку». Ну вот, теперь можно вытереть руки влажными салфетками. (Дети вытирают руки салфетками).

### **Дидактическая игра «Из чего готовят хлеб?»**

Воспитатель: Выпечка хлеба всегда занимает определенное время. Поэтому я приглашаю вас присесть за столы и уточнить, какие из предложенных продуктов мы положили в тесто.

Воспитатель: На столах перед вами лежат карточки с изображением разных продуктов. Ребята, назовите эти продукты. (Ответы детей). Внимательно послушайте задание: из всех продуктов обведите в кружок только те из них, которые мы сегодня использовали для приготовления каравая.

Воспитатель: А теперь я предлагаю вам поменяться листочками с соседом и проверить, все ли выполнено правильно.

Ребята, посмотрите на свои карточки. В них вы обвели продукты, необходимые для приготовления хлеба. Кто из вас хочет их перечислить? (Ответ ребенка).

А теперь назовите лишние продукты (Гречка, капуста). Почему? (Их не добавляют в тесто).

Сейчас все, кто выполнил задание правильно, положите свои карточки на стол с зеленым кружком. Те, у кого есть ошибки, положите свои карточки на стол с красным кружком.

Воспитатель: Ребята, я чувствую ароматный запах хлеба. Настало время проверить, готов ли наш хлебушек. (Воспитатель достает «из духовки» настоящий каравай).

А вот и наш красавец каравай! Посмотрите на него и скажите, какой он? (Ответы детей). Ребята, мы с вами совсем недавно заучили стихотворение «Каравай». Я предлагаю вспомнить его и прочесть всем вместе.

Хоровое чтение стихотворения «Каравай».

Вот каравай, на него посмотри,  
Добрые руки его испекли.  
Труд хлебороба всегда береги!  
Ты, дружок, не ленись,  
Хлебу низко поклонись.  
Обойди весь белый свет,  
Вкуснее в мире хлеба нет.

Воспитатель: Ребята, в этом стихотворении говорится о том, что хлеб проходит долгий путь. Это нелегкий труд людей, достойный уважения. Поэтому относиться к хлебу надо бережно, с огромной любовью.

Рефлексия.

Дети подводят итоги занятия.

Воспитатель: Ребята, что нового сегодня вы узнали? Что больше всего вам понравилось?

Воспитатель: А вот и бабушка Маланья к нам подъехала (бабушка Маланья и дети здороваются). Давайте поздравим ее с Днем рождения и угостим нашим караваем. (Дети с воспитателем накрывают на столы, исполняют хоровод «Каравай» и устраивают чаепитие).