

**Педагогическое мероприятие с детьми
Конспект совместной образовательной
деятельности с воспитанниками
подготовительной к школе группы
«Экскурсия в мини-музей хлеба»**

Воспитатель: Стрижнева Анастасия Александровна

Цель:

Цель: формирование познавательного интереса у воспитанников подготовительной к школе группы к появлению хлеба на нашем столе.

Задачи:

Образовательные:

- познакомить с традицией русского народа встречать гостей хлебом и солью;
- расширить представления детей о долгом и трудоемком процессе производства хлеба;

Развивающие:

продолжать развивать речь детей, пополнить словарный запас названиями предметов крестьянской утвари (жернова, сито, рушник).

Воспитательные:

- воспитывать уважительное отношение к труду людей и хлебу;
- вызвать у детей интерес к русским народным обрядовым играм посредством игры «Замесим тесто».

Интеграция образовательных областей: ОО «Познавательное развитие», ОО «Социально-коммуникативное развитие», ОО «Речевое развитие», ОО «Физическое развитие»

Оборудование: экран, проектор, ноутбук, планшеты – 5 шт, подставки для планшетов – 5 шт

Средства: материалы интерактивной платформы «Стань школьником с Робобориком».

Воспитатель встречает детей в тематической зоне «Музей русской избы»

Воспитатель: здравствуйте, ребята. Сегодня я хочу вас пригласить в мини-музей, я буду экскурсоводом музея, а вы будете посетителями. А вот в какой музей мы с вами отправимся, вы узнаете, отгадав загадку. Слушайте внимательно.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Дети называют варианты отгадок

Воспитатель: да, верно, это хлеб. Приглашаю вас в мини-музей хлеба, но прежде, чем войти в зал, где находятся экспонаты, вспомним, как нужно себя вести в музее.

ответы детей

Воспитатель: Вы много правил сказали, но у нас необычный музей. В нем можно играть и трогать экспонаты, а вот передвигаться из зала в зал можно только со мной. Ну что ж, добро пожаловать в мини-музей хлеба.

Воспитатель приглашает детей сесть в круг

Воспитатель: На Руси существовал обычай встречать дорогих гостей на пороге дома с хлебом и солью. Обычно хлеб (или его еще называли караваем) обязательно уложенный на чистое полотенце, которое называли рушником, выносила к гостям хозяйка дома или женщина, руками которой каравай и был испечен. При этом рушник обозначал дорогу, которую проделал гость. А Хлеб и соль были символами достатка и благополучия. Отношение к хлебу было особенно трепетным и было связано в сознании народа с долгим и тяжелым трудом.

Воспитатель: Ребята, а как вы думаете, почему это означало долгий и тяжелый труд?

Дети высказывают свои предположения

Воспитатель: сегодня мы с вами посетим несколько залов нашего музея и ближе познакомимся с основными этапами производства хлеба. И вот перед нами зал № 1, и он не простой, а интерактивный, хозяин этого зала - Робоборик. У него для вас есть задания.

Дети делятся на пары, присаживаются за столы, где стоят планшеты, и выполняют задание на интерактивной платформе «Стань школьником с Робобориком». После выполнения задания проверяем вместе правильность.

Воспитатель: какую картинку вы поставили под цифрой 1? Что на ней изображено? (ответы детей)

Воспитатель: правильно, на ней изображен трактор, который вспахивает землю. Для чего землю пахут? (ответы детей) Правильно, чтобы земля стала мягкой и рыхлой, напиталась кислородом, и зерна хорошо и быстро всходили.

Воспитатель: какую вы картинку поставили под цифрой 2?

Воспитатель: картинка, где начинает прорастать зернышко. Что необходимо зернышку для этого? (солнце, вода)

Воспитатель: Какую картинку поставили под цифрой 3? (по необходимости воспитатель задает наводящие вопросы).

Воспитатель: Картинка, где зернышки проросли и превратились в колосья, верно.

Воспитатель: Какую картинку вы поставили на цифру 4? Зерна в колосьях потяжелели и наклонились к земле. Надо вовремя хлеб убрать с полей, иначе все зерно упадет на землю, и растащат его мышки-полевки да птицы. Чтобы этого не случилось, в поле выходит комбайн, собирает колосья пшеницы. (*показ колосьев пшеницы*). Комбайн выполняет две работы сразу: срезает колосья, а молотилка внутри комбайна вычищает зерна из колосьев (*показ готовых зерен пшеницы*). Подойдите ко мне, посмотрите.

Воспитатель: Молодцы ребята, первый этап по производству хлеба пройден. Теперь у нас уже есть готовые зерна. Скажите мне, пожалуйста какой будет дальше этап по производству хлеба?

ответы детей

Воспитатель: в нашем музее есть второй зал, где вы сможете увидеть и узнать, как и чем превращали зерна пшеницы в муку. Проходите за мной.

Проходят в зал № 2.

Рассматривают картинки: каменная ступка и пестик, жернова, водяная и ветряная мельницы.

Воспитатель: обратите внимание на эту фотографию, этот прибор назывался жернова - представляют они собой два каменных диска, это ручная мельница, а это каменная ступка и пестик – тоже служили для измельчения зерна. А как вы думаете, легко с помощью этого приспособления из зерен муку получить? (*ответы детей, пробуют потолочь*)

Воспитатель: муку мы с вами получили, второй этап по производству хлеба пройден. Как вы думаете, что делают хозяйки с мукой перед тем, как добавить ее в тесто?

Воспитатель: в нашем музее есть и такой зал, где вы сами сможете просеять муку. И мы с вами прямо сейчас пойдем это делать.

Проходят в зал №3.

Воспитатель: прежде чем приступить к работе с продуктами, любая хозяйка надевает чистый фартук и моет руки, но мы с вами в музее, поэтому мы этого можем не делать.

Просеивают муку. Воспитатель обращает внимание детей на сито деревянное, которое использовали раньше их прабабушки и современное металлическое сито, которое используют их мамы.

Воспитатель: Мука в процессе просеивания должна была «надышаться», и тогда хлеб будет пышным и мягким. Посмотрите, какая мука становится после просеивания?

Ответы детей

Воспитатель: Муку просеяли. Третий этап по производству хлеба пройден. Что будем делать дальше с мукой? Правильно, нужно замесить тесто. Для этого у нас есть в музее 4 зал, пройдемте в него.

Проходят в зал № 4

Воспитатель: в этом зале мы приготовим тесто, но сделаем это необычно, будем замешивать тесто как в русской народной игре «Месим тесто». А скажите мне, знаете ли вы, какие продукты мы будем использовать.

Дети называют продукты

Играем в игру «Месим тесто»

Воспитатель: Тесто готово. А вот и печь, в которой раньше хлеб пекли. Пока печь топилась, тесто дрожжевое поднималось. (рассматривают печь). Вот такой трудный и долгий процесс производства хлеба. А наша экскурсия подошла к завершению и посетили мы все 4 зала.

встают в круг в центре зала

Спасибо, ребята, что пришли ко мне в музей. Скажите, а в каком зале вам понравилось больше всего и почему? (*ответы детей*)

В нашем музее еще много всего интересного вы можете узнать о культуре и традициях русского народа. Поэтому обязательно приходите еще. А сейчас я хочу вас угостить только что испеченным хлебом (выносит каравай на рушнике). Я предлагаю вернуться в группу, отведать этот вкусный и ароматный каравай, и рассказать всем, что нового вы сегодня узнали в музее.