Муниципальное бюджетное

 дошкольное образовательное

 учреждение детский сад «Колосок»

 Проект

 непосредственно-образовательной

 деятельности детей младшего возраста

 «Как делают хлеб»

 вторая младшая группа

 Воспитатель Тришина Надежда Сергеевна

 2021 г.

 Проект

Конспект непосредственно образовательной деятельности во второй младшей группе «Лучики»

 «Хочу все знать»-»Как делают хлеб»

 Область — познание

 Проект краткосрочный

 Цель проекта

Формировать у младших дошкольников представление о происхождении хлеба.

 Задачи

обучающая: учить детей навыкам исследовательской деятельности,

 правильному произношению.

Развивающая: развивать любознательность,расширять кругозор. Подвести

 к пониманию - «как делают хлеб»

воспитательная: воспитывать у детей уважительное отношение к труду

 взрослых,бережное отношение к хлебу.

 1 этап

 Вхождение в проблему:детям на завтрак не привезли хлеб. В чем причина?

 2 этап

 Методика трех вопросов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Что мы знаем? | Что хотим узнать? | Где можно узнать? |
| Ничего не знаем | Как получают хлеб | Рассказ воспитателя.Показ призентаций.Рассматривание иллюстраций. Исследование муки. Изготовление хлеба. |

 Предварительная работа

Рассматривание иллюстраций,просмотр призентаций — как выращивают зерно. Исследование зерна. Закрепить что из зерна путем помола делают муку. Рассматривали белый и черный хлеб: нюхали,пробовали на вкус.

 Возник вопрос «Как это делают?»

Материал: мука, дрожжи, соль, сахар, молоко.

Группа оформлена под русскую избу.

 Ход занятия.

 Бабушка Арина хлопочет у печки:

 Здоровается с гостям: Здравствуйте гости дорогие. Вы пришли во время,сейчас самовар закипит, щи уже готовы. Где мой ухват — поставлю чугунок на край печки — пусть по преют.

 Стук в дверь: Заходят дети. Здороваются.

 Бабушка Арина: Ребята, что-то случилось, так рано в гости пришли.

Дети — Говорят свою проблему: в садик не привезли хлеб, вот хотят узнать, как делают хлеб.

Бабушка Арина: помогу вам — испеку хлеб.

* А скажите мне касатики знаете ли вы стихи или потешки про хлеб.

 Тимофей Юля

Пошел котик на торжок Ладушки,ладушки

Купил котик пирожок. Испекла бабка оладушки

Пошел котик на улочку Маслом поливала

Купил котик булочку. Деткам раздавала.

 Молодцы,а хотите узнать — из чего делают хлеб.

Ответ детей.....

Садитесь за столы, будем с вами говорить о хлебе.

Бабушка Арина рассказывает детям из чего делают муку и просит детей рассмотреть зерна пшеницы, объясняет детям, что путем помола зерна превращаются в муку. Помол бывает грубым и идет на корм животным и мелким из которого пекут хлеб. Это мука.

 Вот сегодня мы с вами будем исследовать муку.

-Давайте вспомним сказку «Колобок»

-Где баба взяла муку?

Ответ детей.....

-Я тоже по сусеку поскребла, по амбару помела-набрала муки.

Прежде чем с мукой работать ее нужно просеять. Какой предмет нам нужен,как он называется.(сито)

Ответ детей...

Просеивают ее для того,чтобы убрать мусор и напитать муку кислородом.

Дети подходят и просеивают муку.

Бабушка Арина говорит:Садитесь на стульчики будет заводить тесто на хлеб.

Перед каждым ребенком стоит чашка с мукой и ложечка.

-Дети посмотрите и скажите, что у вас в чашке

Ответ детей...

-Что можно сказать о муке, какая она

Ответ детей...

-Давайте ее попробуем на вкус. Понравилась

Ответ детей...

-Да она безвкусная

Чтобы у нас получился хлеб мы будем эксперементировать. Добавляем соль,сахар,дрожжи-все перемешали

-Получилось у нас тесто

Ответ детей...

-Что мы забыли добавить

Ответ детей...

Добавляйте молоко,хорошо размешиваем. Вот мы замесили тесто на пирожки. Сейчас мы все поместим в большую миску и поставим в теплое место,чтобы тесто поднялось, а подняться ему помогут дрожжи.

-Устали сидеть,выходите поиграем

 Физминутка

Руки подняли и помахали-это деревья в лесу

Локти согнули,кисти встряхнули-ветер сбивает росу.

Плавно руками помашем-это к нам птицы летят

Как они сядут покажем-руки сложили назад.

-Отдохнули?

Ответ детей..

-А сейчас давайте покажем гостям свой танец.

 Хоровод »К нам гости пришли»

-Дети пока мы водили хоровод тесто наше подошло. Посмотрите чуть не убежало. Садитесь за столы будем лепить пироги.

Детя раздают кусочки теста.

-Посмотрите дети и скажите тесто какое (белое,мягкое,эластичное) из него можно лепить.

-Давайте слепим пирожки.

Дети лепят складывают на противень младший воспитатель уносит противень и заносит разнос с пирогами.

 Дети угощают гостей.

Бабушка Арина дает корзину с пирогами детям

-вот и вам гостинцы за ваш труд

-Дети что вы сегодня узнали.(дети читают стихи)

Кира: Рассказали нам о злаках

 Что у нас в полях растут

 Из крупы их - варят каши

 Из муки блины пекут.

Катя: Говорили о пшенице

 И о ржи — ее сестрице

 Они кормят за обедом

 Нас душистым свежим хлебом.

-Дети вам уже пора в детский сад. Скоро обед.

-Вот старая совсем забыла, ведь вы за хлебом ко мне пришли.

Вот белый хлеб — пшеничный

Вот черный — ржаной.

Понюхайте, как он вкусно пахнет. В обед со щами вы его покушаете.

Заворачивает хлеб в полотенце и отдает детям и приговаривает «Дети бережно относитесь к хлебу, не бросайте его на пол, на землю. В каждом кусочке большой труд человека».

 До свидания дети, приходите в гости, я всегда вам рада.

**Используемая литература.**

1. «Золотой колосок» Николай Верещагин. Издательство «Малыш» 1984г.
2. «Стихи о хлебе» Виталий Баналдин. Краснодарское книжное издательство. 1984г.
3. «От зерна до каравая» В. Дацневич. Издательство «Детская литература» 1985г.
4. «Два плуга» К.Д. Ушинский Издательство «Детская литература».
5. Иллюстрации «Слово о хлебе» составитель и автор Степаненко, фото А.Гусев.
6. Хрестоматия старший дошкольный возраст.
7. Т.А. Шорыгина. Беседы о хлебе. Методические рекомендации.- М.: ТЦ Сфера, 2013. – 80с.