**Тема «Музей Хлеба»**

(Образовательная область «Познание», «Коммуникация», «Труд»)

**Подготовительная к школе группа.**

*Автор: Попова А.С.- воспитатель.*

**Задачи:**

ОО «Познание»: Способствовать самостоятельному применению детьми освоенных эталонов для анализа предметов, сравнивать предмет с эталоном, замечать их сходство и отличие.

Развивать познавательный интерес, желание активно изучать окружающий мир, самостоятельность в познавательно-исследовательской деятельности.

ОО «Коммуникация»: Учить самостоятельно использовать в процессе общения со взрослыми и сверстниками формы речи-рассуждения: объяснительную речь, речь-доказательство, речевое планирование. Обогащать словарный запас детей за счет расширения представлений об основном продукте питания.

ОО «Труд»: Обеспечить включение детей в реальные трудовые связи со взрослыми, совместное приготовление с ними несложных блюд. Воспитывать ценностное отношение к результату человеческого труда, накапливать опыт бережного отношения к продуктам питания.

**Материалы:** Хлебобулочные изделия, рисунки детей на тему «Хлеб», колоски пшеницы, ржи, мука пшеничная, ржаная, подносы, стаканы по количеству детей, лупы по количеству детей, ступа, блюдо, продукты для приготовления дрожжевого теста.

**Ход образовательной деятельности:**

**Воспитатель:** Дети, приглашаю вас совершить экскурсию по нашему музею Хлеба, его экспонаты могут рассказать много нового об этом продукте питания.

- Что вы видите в музее Хлеба?

- Как можно одним словом назвать это? *(Хлебобулочные изделия).*

*Педагог вместе с детьми рассматривает хлебобулочные изделия, предлагает им рассказать знакомые стихи о хлебе.*

1. \*\*\*

Как поспеет хлеб в полях

Обмолотят на токах

Жерновами перетрут

В жарких печках испекут

И, готовый на лоточках

Продают в торговых точках.

А потом буханки, булки

Мы несём к обеду в сумке.

С. Крупина

2. **Пирог**

Мы печём-печём ватрушки

Посыпаем сладкой стружкой

Закрутились в завитушки

Подрумяненные плюшки

И поджарились бока

У большого пирога.

С. Крупина

**3.Блины**

По утрам на кухне тесно

Бабушка готовит тесто

Масло с полочки берёт

И тихонечко поёт-

Бабушка блины печёт!

Горка пышная растёт

Так и просится нам в рот!

С. Крупина

4. **Пряники**

В пряничном домике проживают гномики

Веселою семейкой

На праздничной скамейке

Гномики сидят и пряники едят.

С. Крупина

**Воспитатель:** А сейчас я хочу пригласить вас в следующий зал музея, где вы узнаете, из чего изготавливают хлебобулочные изделия.

*Дети садятся за стол. Рассматривание колоса пшеницы.*

**Воспитатель:** Что есть на колосе пшеницы?

- Какого цвета колос?

- Какой формы и на что похожи зёрна пшеницы?

- Как называется этот колос?

**Воспитатель:** Ребята, у меня есть ещё один колос, он называется ржаной.

*Рассматривание колоса ржи.*

**Воспитатель:**  Что есть у этого колоса?

- Какого он цвета?

-Как называется этот колос?

-Чем отличается пшеничный колос от ржаного?

**Воспитатель:** из пшеничного колоса делают пшеничную муку, из ржаного колоса делают ржаную муку. Ребята, а вы хотите узнать, как из колосьев получается мука?

**Воспитатель:** Зёрна перемалывает мельница, вместо мельницы я возьму ступу, положу в неё несколько зёрен и с помощью пестика раздавлю зёрнышки.

*Воспитатель перемалывает зерна пшеницы в ступе до белого порошка.*

**Воспитатель:** Посмотрите на подносе у вас лежат синие полоски. Я положу вам на них то, что у меня получилось из зерен.

- А теперь возьмите в руки лупы и посмотрите, что вы видите на листочках? Правильно, вот этот белый порошок и есть мука.

**Воспитатель:** А теперь пододвиньте к себе стаканчики с мукой, посмотрите на стаканчиках, есть рисунки с колосками

- Как называется мука из зерен ржи?

- Как называется мука из зерен пшеницы?

- Сейчас возьмите лупы и расскажите чем отличается ржаная мука от пшеничной?

- А как вы думаете, какой хлеб можно испечь из пшеничной муки? (Белый)

- А из какой муки выпекают черный хлеб?

**Воспитатель:** Я хочу пригласить вас в следующий зал музея. Посмотрите на столе две буханки хлеба, скажите, чем они отличаются?

 Вы правильно назвали, но они ещё отличаются по вкусу, сейчас я предлагаю поиграть в игру «Угадай на вкус». Послушайте правила игры: завязываю глаза и даю кусочек белого или чёрного хлеба, а вы должны узнать хлеб на вкус. Дети вы поняли правила? Тогда начнём играть.

Хорошо знаете вкус пшеничного белого и ржаного чёрного хлеба.

 Какой он хлеб? Подберите слова для описания этого продукта, что бы все поняли, как вы его любите. А может кто- нибудь знает поговорки про хлеб?

*Дети читают пословицы, поговорки.*

**Воспитатель:** Хлеб - это основной продукт питания для человека, ни один обед не обходится без хлеба, а как вы думаете, почему в детском саду и дома вам настоятельно рекомендуют есть хлеб?

**Воспитатель:** Хлебные изделия не только вкусные и полезные, но и питательные, хлеб вызывает чувство сытости. Но иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а некоторые дети играют хлебом за столом вовремя обеда. Разве можно так поступать? Может вы знает стихи про хлеб?

*Дети читают стихи о хлебе.*

**Воспитатель**: Сейчас приглашаю вас в следующий зал музея.

*Дети садятся на стульчики.*

**Воспитатель:** Дети, а кто из вас видел, как мама делает тесто?

**Воспитатель: П**осмотрите у меня на столе лежат продукты питания, которые нужны для приготовления теста. Давайте их назовём.

 Сейчас мы с вами попробуем замесить тесто.

*Воспитатель заводит дрожжевое тесто, комментируя свои действия.*

 **Воспитатель:**  Мы отнесём тесто на кухню, и наш повар испечёт нам хлеб.

*Дети относят тесто на кухню, по ходу воспитатель обобщает:*

**Воспитатель:** В следующий раз мы с вами побываем в других залах музея Хлеба.Я хочу, чтобы вы всегда бережно относились к хлебу.

 «Человек привык трудиться-

Люди пашут, сеют, жнут.

В каждом зернышке пшеницы

В каждой крошке хлеба – ТРУД!

 Попова А.С., воспитатель

МБДОУ «Центр развития ребенка – детский сад № 7 «Елочка»

г.Ханты-Мансийск, ХМАО-Югра.