**МБДОУ д/с№26**

**Конспект непосредственно-образовательной деятельности по познавательному развитию для детей старшей группы №2 ТНР «Пекари»**

**Выполнила:Хамитова Г.А.**

**г.Озерск 2021г.**

**Цель: Расширить представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.**

**Задачи:**

1.Развить у детей познавательный интерес, творческие способности, речь, внимание, память, мышления.

2. Воспитывать уважения к труду пекаря, бережное отношение к хлебу, нравственные и духовные качества обучающегося.

3. Расширить словарный запас.

**Ход занятия.**

**Воспитатель:**Отгадайте ребята загадку:

Вырос в поле колоском,

На столе лежу куском. *(Хлеб)*

**Воспитатель:** правильно.

**Какие пословицы вы знаете о хлебе.**

* Хлеб всему голова.
* Хлеб на стол, так и стол престол.
* А хлеба ни куска так и стол доска.
* Хлеб да вода - крестьянская еда.
* Хлеб - сердце человеку укрепит.
* Кто носит хлеб-тот есть не просит.

**Воспитатель:** Молодцы ребята.

Показ картинок

**Воспитатель:** посмотрите, ребята! Сколько здесь различных хлебобулочных изделий. Какие из них вы знаете? *(хлеб, батон, баранки, бублики, калачи, кренделя, каравай и т. д.)*

**Воспитатель:** Молодцы!

**Воспитатель:**Я хочу рассказать вам, как хлеб приходит к нам в дом.

**Воспитатель: показ картинки «Колосок»**

**Воспитатель:** это пшеничные колосья. А кто из вас знает, что в колоске? *(Зернышки)*

 А сколько их? *(Много)*

Какой они формы, величины и цвета? *(гладкие, овальные, коричневые, маленькие)*

**Воспитатель:** а сейчас мы с вами превратимся в маленькие зернышки и немного подвигаемся:

**Игровое упражнение на развитие движений**

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,

Караваем угощаем. *(Вытягивают руки вперед, ладони вверх)*

**Воспитатель:** А что получается из зерен?

Положу туда зернышки.

Мели, мели, мельница,

Жерновочки вертятся!

Мели, мели - засыпай,

И в мешочки набивай.

Покручу, поверчу,

Покручу, поверчу,

Да муку получу.

**Воспитататель:** А теперь скажите, какая мука? *(белая, легкая, пушистая, мягкая, сыпучая, и т. д.)*

**Воспитатель:** Ребята, а чтобы из муки получились вкусные пироги, булочки и ароматный хлеб туда добавляют яйца, молоко, сахар, масло, соль и выпекают для вас разнообразные хлебобулочные изделия: кренделя, баранки, бублики, батоны, булки. Чтение стихотворения «Пекари»

**Воспитатель:**Ребята отгадайте загадку:

Он встаёт, когда вы спите,

И муку просеет в сите,

Докрасна натопит печь,

Чтобы хлеб к утру испечь.

Ответы детей: Пекарь.

**Воспитатель:**Правильно ребята.

-   Пекарь.

Это очень древняя профессия, хлеб пришёл к нам из глубины веков. Более двести тысячи лет тому назад. Хлеб в старину называли « жито» от слова жить. С начало, люди, употребляли в пищу зерна диких злаков в сыром виде, затем человек научился растирать зерна и смешивать их с водой, этот момент считался первым открытием. Второе открытие изобрели ручные мельницы, третьим открытие научились огонь добывать. Из густой каши люди делали лепешки и пекли их на камнях. Хлеб для народа считался священным продуктом. Он быстро удаляет голод, обладает высокой пищевой ценностью. Вот почему говорят хлеб всему голова. Вы согласны со мной?

**Что входит в обязанности пекаря?**

Сначала ответы детей.

Замешивает тесто, определяет его готовность к выпечке.

Следит за весом тестовой заготовки, за температурой печи. Следит за машиной разделки теста, за выдержкой теста перед посадкой в печь.

Контролирует выпечку изделий, осуществляет пуск и остановку линии движения печного конвейера.

**Какими качествами обладает пекарь?**

Сначала ответы детей.

Он должны обладать следующими способностями и чертами характера:  
-сильным;  
-внимательным;  
-ловким;  
-с крепким здоровьем;  
- аккуратным  и чистоплотным;  
- ответственным и добросовестным.

**Одежда пекаря:**

Халат или костюм, косынка или колпак, фартук.

Раздается стук в дверь.

**Пальчиковая гимнастика**:

Тесто мы месили, мы пирог лепили *(сжимаем кисти рук)*

Нас тщательно всё промесить попросили,

Шлёп, шлёп, шлёп, шлёп *(ладошки лепят)*

Слепим мы большой пирог! *(разводим руки)*

**Воспитатель:** Ребята, что мы с вами сегодня узнали. Что мы видели? *(хлебобулочные изделия).* Из чего делают хлеб? *(из муки)* и т. д.

С какой профессией мы познакомились? (пекарь)

- Молодцы, ребята, хлеб главный на нашем столе, его надо беречь. Много людей потрудилось, чтобы мы могли каждый день есть его.

Литература:

1.Н.В.Нищева. Современная система коррекционной работы в группе компенсирующей направленности для детей ТНР с3 до 7 лет. Санкт-Петербург, Детство- Пресс 2018г.

2.Е.Н.Краузе.Конспекты НОД по ознакомлению с окружающим для детей 5-7лет.