

**МБДОУ № 60 детский сад первой категории
«Ягодка»
Село Кулешовка Азовского района Ростовской
области**

Познавательное занятие «Встреча с мельником»

**Воспитатель:
Бондаренко Светлана Васильевна.**

Цель: расширение и обобщение знаний о выращивании хлеба и этапах его производства.

Задачи:

- познакомить с профессией мельника;
- расширить знания детей о том, как растёт хлеб, о значении хлеба;
- воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу;
- формировать представление о разнообразных хлебобулочных изделиях.

Оборудование: Колосья пшеницы; несколько кусочков ржаного и пшеничного хлеба; слайды с изображением пшеничного поля, колосков, зерна, муки, хлебобулочных изделий, компьютер.

Предварительная работа: беседа о выращивании хлеба, работе мельника, производстве хлебобулочных изделий.

Ход занятия

Воспитатель: Ребята, к нам в группу пожаловал гость, а вот кто это, вы должны угадать. Этот человек умеет превращать зерно в муку.

Он сыплет в мельницу зерно.
Ты назови скорей его.

Дети: Мельник.

Правильно, к нам в гости пожаловал наш друг Мельник, встречайте его.

Роль Мельника играет воспитатель, одетый в костюм – тёмные штаны, рубаха с длинными рукавами, с мешком «муки» за плечам, связкой колосьев пшеницы и и маленькой холщёвой сумкой – «торбой», в которой лежит кусочек хлеба.

Мельник: Здравствуйте ребята, как я рад вас видеть. Посмотрите, я пришел к вам не с пустыми руками. Я принес для вас интересную историю о маленьком кусочке хлеба. Ребята, а как вы думаете, что нужно для того, чтобы вырастить хлеб?

Дети: земля, солнце, дождик, удобрение, человек, который выращивает хлеб.

Мельник: Молодцы, вы все правильно сказали. Я предлагаю вам отправиться в путешествие на поле, где вы увидите, как же люди выращивают хлеб.

Слайд №1. (поле ранней весной)

Перед вами земля. Как вы думаете, что же сначала надо сделать?

Дети: Вспахать землю.

Мельник: Правильно. В давние времена люди это делали с помощью лошадей и плуга, а сейчас им в этом помогают машины.

Что же здесь нужно посадить? Из чего вырастет хлеб?

Дети: Зерна.

(воспитатель предлагает детям рассмотреть зёрна пшеницы)

Мельник: отгадайте, о чём я скажу:

В землю теплую уйду,
К солнцу колосом взойду.
В нем тогда таких как я
Будет целая семья.

Дети: колоски с зёрнышками.

Слайд №2. (поле созревшей пшеницы)

Мельник: (показывает детям колоски)

А это уже созревшие колоски, как будто золотом переливаются они на солнце.

Хлеб созрел.
В полях моторы
Песню жатвы завели.
В степь выводят комбайнеры
Полевые корабли.

Слайд №3. (комбайны в поле)

Что же делает комбайн? Он срезает колосья и вымолачивает из них зерна. Эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Но так было не всегда. Когда не было таких чудо-машин, люди собирали урожай вручную, а потом обмалывали колосья.

Слайд №4 (покос созревших хлебов)

Затем зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную. Поэтому зерно везли на мельницу. Посмотрите, сколько разных мельниц люди придумали. Вот это – ветряная мельница. Ей помогает работать ветер. Он заставляет крутиться крылья, которые крутят тяжелые жернова, а они мелют муку.

Слайды №5 -8 (схема превращения колоска пшеницы в муку, различные мельницы).

А сейчас каждый из вас представит, что он – мельница. Давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной. Сначала жернова нужно привести в движение, вот так.

(Вращательные движения руками перед собой.)

А теперь вращаем жернова.

Чтобы сделать каравай, *(вращательным движением тереть Жернова быстрее вращай! ладонью о ладонь).*

Крепче трём зерну бока, *(поменять движения рук)*.
Получается мука!

(воспитатель показывает муку на тарелочке).

Слайд №9.(водяная мельница)

А вот водяная мельница. Люди, которые жили у рек, строили такие мельницы. Вода лилась на такие ковши и своей энергией заставляла крутиться жернова. И вот люди придумали лучшего помощника – электрическую мельницу. Большая электрическая мельница – это целый завод, она может намолоть столько муки, сколько не смогла бы намолоть и тысяча водяных и ветряных мельниц.

Мельник. Мне пора возвращаться на мельницу. Работа ждёт, пшеничку с поля привезли, молоть надо. До свидания, ребята!

Воспитатель:

А что же теперь делать с мукой? Куда ее везти? Опять на помощь людям приходят машины.

Богатырь – муковоз

На завод муку привез. **Слайды №10 - 12 №.** *(машины с мукой, хлебобулочный комбинат, пекарня, продукты из муки)*

Проводится дидактическая игра «Что можно приготовить из муки?»

Дети встают в круг. Воспитатель по очереди кидает им мяч. Ребенок, поймавший мяч, называет, что можно приготовить из муки.

Воспитатель : Молодцы, хорошо поиграли, а теперь продолжим. Что же сначала надо сделать, чтобы приготовить хлеб, булочки, кренделя?

Ответы детей.

Правильно. Надо замесить тесто. А какие нужны продукты, чтобы замесить тесто?

Дети: Мука, вода, сахар, соль, масло, дрожжи.

Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повторяйте все действия.

Дрожжи воздух собирали, *(дети раздувают щёки, выпускают*
Дрожжи тесто раздували. *воздух)*.

Вдох и выдох, вдох и выдох: *(глубокий вдох, выдох через рот)*

Пух! Пух! Ох! Ох! *(руки на пояс, наклоны вправо, влево)*

Ну-ка, тесто, вширь и ввысь *(показать руками размеры теста)*

Разрастись и поднимись!

Тесто белое пыхтело – ох! Ох! *(руки на пояс, наклоны вправо, влево)*

Тесто зрело и толстело – ох! Ох!

Мы его слегка помяли - (*имитация взбивания теста*)
И весёлкой взбивали.

- Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

Сейчас у нас выпекается очень много различных хлебобулочных изделий и руками месить тесто очень тяжело, ведь его надо очень много. Поэтому выпекать хлеб на хлебозаводах людям помогают специальные машины. Громадные чаши наполняются нужными продуктами и замешиваются. Готовое тесто подается в делительную машину, и она с удивительной точностью отделяет ровные порции. Затем хлеб выпекают в специальных печах. Готовый продукт отправляют в магазины.

Видеоролик о процессе замешивания, формирования, выпекания хлебобулочных изделий.

Ребята, а для чего нам нужен хлеб?

Ответы детей.

Правильно, хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт на нашем столе. Он составляет основу всего питания человека. Недаром говорят: «Хлеб всему голова.»

А вы ребята, какие знаете пословицы и поговорки о хлебе?

«Худ обед, коли хлеба нет.»

«Хочешь есть калачи, так не сиди на печи.»

«Хлеба ни куска, так и в тереме тоска»

Молодцы! Вы увидели как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Поэтому к нему следует бережно относиться, т.е. не бросать на пол, не топтать. Все люди мира ценят хлеб и знают, что «Хлеб – это наше богатство, достояние». Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже бережно относитесь к хлебу, бережете его, цените. А сейчас примите от мельника угощение.

Использованная литература.

<http://oggo.by/interesnye-fakty-o-ede/item/284-interesnye-fakty-o-khlebe;all-about-the-food.ru>61-video-kak...hleb.html>.