Непосредственно образовательная деятельность "Откуда к нам пришел хлеб?".

С использованием интерактивных технологий, разработанных коллективом АНО ДО "Планета детства "Лада" г. Тольятти.

**Задачи:**

-Формировать представления детей о хлебе, как одном из величайших богатств на земле.

-Рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедим.

-Закрепить названия профессий людей, производящих хлеб.

- Развивать общую и мелкую моторику.

-Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду человека.

**Материалы и оборудование:** мультимедийная доска с презентацией, мяч, сушки по количеству детей.

Логига образовательной деятельности

***Воспитатель.*** Ребята, как вы думаете, о чем сегодня будем говорить, если отгадаете загадку, то узнаете,

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет».  (Хлеб.)

***Слайд 1***

***Воспитатель.***  Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб?

***Ответы детей.****(Мягкий, пышный, душистый, черный, белый, бывает подгорелый.)*

***Воспитатель.*** Кто хочет узнать, откуда хлеб попадает к нам на стол?

***Ответы детей.***

***Воспитатель.*** Тогда рассаживайтесь по удобнее на модули.

**Слайд 2** «Откуда к нам пришел хлеб»

 **Слайд3** «Сначала зернышко хлеба сажают в землю»

**Слайд** **4** «Сажают специальными машинами – сеялками»

Воспитатель: скажите, как называется эта машина? И что она делает? (Эта машина называется «сеялка», она сеет зерно в землю)

 **Слайд** **5** «Потом вырастают вот такие колоски»

***Воспитатель.***  Ребята, а что нужно для того чтобы зерна проросли?  *(Солнце, вода, удобрения.)*

- Солнышко согрело зерна, дождик полил, люди удобрили поле, и наши зерна превратились во что?  *(В колосья.)*

Психогимнастика «Колос растет»

***Воспитатель.***  Представьте, что мы в поле. Вы превратились в маленькие зернышки, которые сажаю в землю.  *(Дети садятся на корточки на паласе.)*

  Тёплое солнышко пригревало землю, дождик поливал. Зернышки росли, росли и стали колосками*.  (Дети медленно поднимают руки вверх.)*

 Колоски тянуться к солнышку.  *( Дети напрягают руки.)*

 Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски.  *(Дети расслабляются, роняют голову, опускают руки, плечи, туловище опускается на пол.)*

 Но вот полил дождик, ожили колоски, снова тянуться к солнышку.

 В поле выросли замечательные колоски.  *(Дети улыбаются друг другу.)*

 **Слайд 6** «Колоски собирают машины»

**Воспитатель:**

— А как называют машины, которыми собирают колосья? (Комбайны)

— А кто управляет комбайном? (Комбайнер)

**Слайд 7** «Отвозят зерно»

**Воспитатель:**

— А это что за домик, куда отвозят собранное зерно? (Мельница, мукомольный завод)

— А для чего она нужна? (На мельнице зерно перемалывают в муку)

 **Мельница**
 Крутим мельницу вперед:

Раз, два, три, четыре, пять.

А потом наоборот

Будем мельницу вращать.

(Вращение прямыми руками вперед назад)

**Слайд** **8** «Там зерна перемелют в муку»

Воспитатель: А потом что происходит? (Муку везут на хлебозавод. Там из нее делают хлебобулочные изделия).

 **Воспитатель:** Кто выпекает хлеб? (пекарь)

**Слайд 9**  «Из муки на хлебозаводе пекут хлеб, булки»

**Слайд1**0 «На хлебовозке везут в магазин»

**Слайд 11** «Магазин»

**Воспитатель:** Ребята, вы узнали сколько труда надо затра тить, чтобы получить хлеб! Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Ведь хлеб – всему голова!

Интерактивная технология "Хоровод"

А какие хлебобулочные изделия вы знаете, мы узнаем, передавая мяч друг другу.

Интерактивная технология "Интервью".

 Мы сегодня узнали много нового интересного.

Предлагаю поиграть в игру «Журналисты»

Можно сегодня корреспондентом буду я.

Я хочу взять у вас интервью.

Активизация необходимых знаний детей.

 - Что вы сегодня узнали?

**-** Какой путь от зерна до хлеба?

-Люди каких профессий нужны, для того чтобы хлеб был у нас на столе?

 Побуждение детей к конструктивному взаимообщению.

 Рефлексия, угощение сушками.