

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Росток» р.п. Пачелма Филиал «Солнышко»

**Конспект мастер класса с детьми
по познавательно – исследовательской
деятельности в подготовительной группе**

**ТЕМА: «Как к нам хлеб
на стол пришёл»**

Воспитатель: Мастюгина Н.В.

р.п.Пачелма 2020г

Как к нам хлеб на стол пришёл

Программное содержание: Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Рассказать откуда берётся хлеб, как его делают, кто его растит и печёт. Воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, укрепить детско – родительские отношения посредством совместной деятельности.

Оборудование: проектор, презентация (иллюстрации этапов выращивания хлеба), иллюстрации хлебобулочных изделий, ингредиенты для приготовления соленого теста (мука, соль, вода, масло, мак для украшения поделок)

Ход мастер класса

Воспитатель: Здравствуйте, что вы сегодня ели на завтрак?

Ответы детей

Воспитатель: А вчера?

Ответы детей

Воспитатель: А что было на обед?

Ответы детей

Воспитатель: Меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером?

Воспитатель: Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.

Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?

Ответы детей

Воспитатель: Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

Ответы детей: Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.

Воспитатель: Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл?

Ответы детей

Воспитатель: А, как он в магазин попал, хотите, расскажу? (*Рассказ воспитателя сопровождается презентацией*) Весной, когда снег растает на поля выходят трактора, которые пахут землю, чтобы она стала рыхлая, мягкая. Затем зёрнышки хлеба сажают в землю. Посмотрите, какие они маленькие, жёлтые, пузатые. Специальными машинами, сеялками зерно сеют по полю. Потом при тёплом солнышке, летних дождях вырастают вот такие колоски. В колосках зерно, не одно, а много. Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу. Там зёрна перемелют в муку. Из нее замешивают тесто, из которого и пекут хлеб, булочки, рогалики, крендельки и многое другое. Посмотрите, вот, что нужно для приготовления теста, давайте всё назовём вместе. Мука, вода, соль, дрожжи, немного сахара, яйца.

Сегодня мы с вами попробуем себя в роли пекарей – будем лепить хлеб. Я предлагаю вам пройти к столам, на которых находятся продукты для приготовления теста.

Дети занимают места за столами.

Но тесто мы будем делать необычное – похожее на пластилин. Очень соленое. Для этого мы смешиваем муку (1, 5 ст), соль (1 ст), воду (1 ст) и растительное масло (5 ст.л.).

А чтобы размять наши ручки перед таким сложным и интересным делом – давайте сделаем гимнастику для пальчиков!

Пальчиковая гимнастика «Тесто».

Тесто замесили мы,	<i>Сжимаем, разжимаем кулачки</i>
Сахар не забыли мы,	<i>Имитация посыпания</i>
Пироги пшеничные	<i>Соединили ладошки вместе</i>
В печку посадили мы.	<i>Руки вперед, вверх ладонями</i>
Мы печем пшеничные	<i>Имитация стряпни пирожков</i>
Пироги отличные.	

Кто придет к нам пробовать	<i>Поднимание, опускание плеч</i>
----------------------------	-----------------------------------

Пироги пшеничные?

Мама, папа, брат, сестра,	<i>Показать ладонь, загибать пальцы</i>
---------------------------	---

Пес лохматый со двора

И другие, все кто может,

Пусть приходят с ними тоже.

Наша мама говорит:

– Крошки, что останутся воробьям достанутся.

Воспитатель: Молодцы! Теперь приступаем к работе : замешиваем тесто и лепим любимую выпечку.

Воспитатель вывешивает иллюстрации хлебобулочных изделий, показывает приемы лепки. Дети совместно с родителями изготавливают свои поделки, по итогам проводится выставка получившихся работ.

Воспитатель: Сегодня мы с вами побыли настоящими пекарями! Кто мне скажет: с чего «начинается» хлеб? какие еще профессии помогают появиться хлебу на нашем столе? Какая техника для этого используется?

После подведения итогов воспитатель благодарит родителей за участие в мастер классе, раздает рецепты соленого теста.