муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Центр развития ребенка детский сад № 31

г. Яровое Алтайского края

Непосредственно образовательная деятельность

для детей подготовительной к школе группы

«Продукты питания»

Воспитатель Кононова В.И.

2020 г.

**Интеграция образовательных областей:** «Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Социально - коммуникативное», «Художественно - эстетическое».

*Коммуникация:* Развивать умение детей сотрудничать в коллективной речевой деятельности. Активизировать словарный запас по теме «Продукты питания». Упражнять детей в правильном употреблении грамматических категорий.

*Социализация:* Развивать игровую деятельность детей (в гостях у бабушки Вали). Приобщать к правильному поведению со сверстниками в деятельности. Приобщать к элементарным нормам взаимопомощи. Воспитывать умение слушать воспитателя и сверстников.

*Познание:* Накапливать представление детей о способах организации совместной деятельности взрослых и детей (в гостях у бабушки Вали). Развивать познавательно – исследовательскую деятельность в игре (картофельная мука и мука из зерен пшеницы).

*Труд:* Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых. Оценивать важность труда в жизни каждого человека.

*Чтение художественной литературы:* Расширять кругозор детей, активизировать словарный запас по теме «Продукты питания», обогащая жизненный опыт.

**Техническое оснащение**: мультимедийное оборудование, магнитофон.

**Оборудование**: натуральные продукты (морковь, картофель, мука, свекла, лук, томатный сок «Моя семья»), муляжи овощей, картинки с изображением продуктов, терка, вода, тарелка, банка, крахмал, косынка, фартук, лупы по количеству детей, карточки с изображением продуктов, карандаши цветные.

**Предварительная работа:** экскурсия в магазин «Продукты»; рассматривание фотографий продуктов; разучивание пословиц, поговорок, загадок о продуктах питания; чтение: Ю. Тувим «Овощи», Э.Островская «Картошка», М. Пришвин «Лисичкин хлеб».

**1.Организационный момент.**

*Дети встают в круг на ковре.*

В.: Дорогие ребята, предлагаю вам вспомнить девиз нашего занятия: «С голубого ручейка начинается река. А занятие начнем с улыбки!». Посмотрите друг на друга и подарите друг другу свою улыбку, а я свою улыбку дарю вам всем.

*Звучит музыка.*

**Слайд №1.** *«Паровозик из Ромашкова».*

В.: - Веселый паровозик привез груз.

- Прочитайте, пожалуйста, что написано на вагончиках – «ПРОДУКТЫ».

**2. Беседа о продуктах.**

В.: - Какой груз доставил нам веселый паровоз?

- Кому нужны продукты?

- Для чего нужны человеку продукты?

- Зачем человеку надо питаться?

- Какие виды продуктов вы знаете? *(Ответы детей: молочные, мясные, рыбные, кондитерские изделия, овощи, фрукты).*

В.: - Дети, посмотрите на картинки и подумайте, как будет называться тема нашего занятия? *Ответы детей.*

В.: - Правильно – тема занятия: «Продукты питания».

**3. Экскурсия в продуктовый магазин.**

**Слайд №2** *«Продукты на витрине магазина».*

В.: - Назовите продукты, которые вы видите на витрине магазина?

- К какой группе продуктов вы можете их отнести? *(Ответы детей: молочные продукты).*

- Как вы думаете, откуда берутся молочные продукты? *(Ответы детей: из молока, а молоко дает корова).*

- К какому виду продуктов относятся котлеты, сосиски, колбаса? *(Ответы детей: мясной продукт).*

- Какие продукты необходимо хранить в холодильнике? *(Ответы детей: в холодильнике лежат мясные продукты, рыба, птица, молочные продукты, яйца, грибы).*

- Какие продукты не требуют хранения в холодильнике? *(Ответы детей: кондитерские изделия, хлебобулочные, крупы, некоторые овощи и фрукты).*

**4. Практическая работа.**

*Игровая ситуация.*

В.: Мы с вами вернулись из магазина. Зашли на кухню и стали разбирать сумку. Нужно правильно разложить продукты.

А – холодильник

Б – шкаф

*(листки бумаги и фломастеры, дети делают зарисовки.)*

**5.Лексико – грамматическая игра «Чем будет?»**

(Усвоение категории творительного падежа. Обогащение лексического запаса). *Используются картинки.*

Яйцо будет…(яичницей)

Мука будет… (булочкой)

Мясо будет… (котлетой)

Капуста будет… (салатом)

Гречка будет… (кашей)

Яблоко будет… (соком)

Ягода будет … (вареньем)

Молоко будет …(сыром)

**6.Лексико – грамматическая игра «Что из чего?»**

(Усвоение категории родительного падежа, единственного числа с предлогом «из»)

- Сыр делают из…(молока)

- Хлеб делают из…(теста)

- Компот варят из…(фруктов)

- Суп готовят из…(овощей)

- Котлеты делают из…(мяса)

**7.Практическая деятельность.**

Соединим продукты линиями (мучные, молочные, мясные, рыбные).

*(Листки бумаги с изображением продуктов, цветные карандаши).*

**8.Динамическая пауза.**

Ветерок спросил пролетая:

*(Дети бегут по кругу на носочках, руки на поясе).*

- Отчего ты рожь, золотая? *(меняют направление движения).*

- А в ответ колоски шелестят *(остановились, руки поднимают вверх, наклоны в стороны).*

- Золотые руки растят! *(два наклона к носочкам).*

**9.Слайд №3 –** *«Уборка урожая»*

В.: На нашей алтайской земле выращивают зерновые культуры. Самая главная – это пшеница, она бывает яровая и озимая. Яровую пшеницу засевают ранней весной, а убирают осенью.

- Сеют в поле зерна ранней весною.

А над ними светит солнышко родное.

На полях просторных зашумят колосья –

Будет урожайной золотая осень!

- А озимую пшеницу засевают под зиму, поздней осенью. На полях колосятся ростки озимой пшеницы. К лету колосья созреют и начнется уборка озимых.

- Какие зерновые культуры вы знаете?

- Из каких готовят хлеб?

В народе много пословиц и поговорок о хлеб, назовите их: *(Ответы детей: «Хлеб да вода – молодецкая еда», «Хлеб всему голова», «Без хлеба нет обеда»).*

- А что еще можно приготовить из зерновых культур?

**10.Отгадайте загадку.**

В.: - Состав простой – мука, вода

Получается еда.

То смешные завитушки,

То соломка, рожки, ушки-

Их готовят пять минут

И на ужин подают. *(Макароны)*

- Какие макаронные изделия вы еще знаете? *(Вермишель, спагетти, рожки)*

В.: - Ребята, мы читали стихотворение Ю. Тувина «Овощи».

- Почему суп у хозяйки получается неплох? *(Ответы детей: потому, что он был приготовлен из овощей, а овощи полезны и вкусны).*

- Как вы думаете, какой овощ полезнее других? (*Ответы детей: все овощи богаты витаминами, а значит, все полезны).*

В.: - Сегодня мы побываем с вами в гостях у бабушки Вали. Она тоже любит выращивать овощи и знает о них много интересного*. (Воспитатель надевает косынку, фартук и превращается в бабу Валю).*

- Я хочу вам рассказать об удивительном овоще. Отгадайте загадку, и узнаете о каком овоще идет речь:

- «Неказиста, шишковата»,

А перейдет на стол она,

Скажут весело ребята!

«Ну, рассыпчата, вкусна!».

***11. Ответ дети выкладывают в кассе букв и слогов.* КАРТОШКА.**

В.: - Картошка известна всем, но мне, кажется, что вы об этом продукте не все знаете. Вот, например, знаете ли вы, из чего состоит картошка? *(воспитатель сырой картофель трет на мелкой терке, смешивает в кашицу в банке с сырой водой, дает отстояться).*

- На дне баночки образуется белое вещество. Что это? *(это крахмал или картофельная мука)*. Если белое вещество высушить, то оно станет сухим, как мука. Картофель нужен людям не только для того, чтобы питаться. Он хорошее лекарство. Например, если простудился – подыши над паром сваренной картошки – станет легче. Крахмал это присыпка для ран. А еще, ребята, картофелем лечат ожоги. Сок картофельный затягивает язву в желудке. Вот какой это удивительный овощ. Однако, не только картофель, но и другие овощи обладают полезными качествами. Какими?

**Домашнее задание.**

В.: спросите родных, какими полезными качествами обладают овощи, и обязательно поделитесь об этом с нами.

**12.Исследовательская деятельность.**

*С помощью лупы предлагается детям рассмотреть мелкие песчинки картофельной муки (крахмала) и пшеничной муки, руками потрогать и попробовать на вкус.*

В.: - Что общего и чем отличается картофельная мука (крахмал) и мука, из которой пекут хлеб?

***Эксперимент:***

В.: - Налейте в тарелочки воды и размешайте палочкой.

- Что изменилось в тарелочках? *(крахмал выпал в осадок на дно и приобрел голубой оттенок. Мука цвет не изменила, но масса стала вязкой).*

***Вывод:*** Из муки получается тесто. Из жидкого теста можно стряпать оладьи, блинчики, а если добавить муки, оно станет густым, вязким, его можно раскатать, вырезать любые формы, свернуть (получится калач), форму булочки придать. А крахмал нужен, чтобы заварить кисель, крахмалить белье.

**13.Продуктивная деятельность.**

*Дети делятся на две группы. Работа в подгруппах с тестом.*

В.: - Если потрогать тесто, какое оно на ощупь? *(мягкое, гибкое, липкое).*

- Предлагаю вам сделать калачи и печенье.

Ваши изделия из теста мы отнесем на кухню, повар испечет в духовке, и мы с вами будем пить чай с печеньем и калачами. *(Дети моют руки).*

**14. Игра: «Угости друга»**

- Я угощу Таню печеньем.

- Я угощу Диму сладким чаем.

- Я угощу Дашу калачом.

**15. Итог занятия.**

В.: - Ребята, я приглашаю вас встать в кружок, чтобы вы могли хорошо видеть и слышать друг друга.

*Рефлексия:*

- Понравилось ли вам занятие?

- Что нового для себя вы узнали на занятии?

- Все ли у вас получилось?

- Какие трудности вы испытали на занятии?

- С кем вам хочется поделиться информацией?

В.: - Ребята, вы отлично занимались и трудились на занятии, помогали друг другу справиться. Я хочу угостить вас томатным соком «Моя семья». Эти томаты (помидоры) вырастили на полях Алтая. Наше щедрое алтайское солнышко согрело плоды томатов, помогло вызреть и набрать сок. Рабочие на консервном заводе приготовили этот сок. Сок очень полезен для вашего организма, чтобы вы не болели, были здоровыми.

А теперь, давайте дружно приведем в порядок наши рабочие места.