



Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное
учреждение «Детский сад №182»
(МБДОУ «Детский сад №182»)

Конспект
экскурсии в мини-музей «Хлеб - всему голова»
в подготовительной к школе группе №13



Воспитатель:
О.И. Ганова

Барнаул

Интеграция образовательных областей: «Познавательное развитие», «Социально – коммуникативное развитие».

Задачи:

- формировать у дошкольников представления о музее
- закреплять знания правил поведения в музее
- обобщать и систематизировать представления о процессе изготовления хлеба
- развивать познавательные способности и познавательную деятельность
- развивать диалогическую речь, закреплять умение слушать ответы товарищей
- воспитывать у детей бережное отношение к хлебу, к труду людей его выращивающих.

Предварительная работа:

- просмотр презентации на тему «Откуда хлеб пришел?»
- чтение стихов, пословиц, рассказов, отгадывание загадок о хлебе
- оформление мини – музея «Хлеб - всему голова».

Материалы и оборудование: экспонаты музея - колоски, зерна пшеницы, ржи, овса, мука, комбайн, машина, трактор, мельзавод, элеватор, мельница, печь, пекарь, хлебобулочные изделия из соленого теста, картинки. Для экспериментирования: мука, вода, одноразовые стаканы, тарелочки, салфетки, палочки.

Ход экскурсии.

1-й экскурсовод: ребенок в русской народной одежде встречает посетителей музея.

Дорогих гостей встречаем
Круглым, пышным караваем!
Он на блюде расписном
С белоснежным рушником.
Каравай мы вам подносим,
Поклонясь, отведать просим.

Каравай на Руси считался праздничным угощением, с ним связано очень много традиций и обрядов. Все мы помним игру «Как на наши именины испекли мы каравай» Поэтому хозяйки старались сделать его очень нарядным. Есть традиции связанные с хлебом, хлебом-солью угощают дорогих гостей (отдает каравай на рушнике старшему из гостей)

Хлеб - национальное достояние нашей Родины. Наша группа решила создать мини – музей «Хлеб - всему голова».

2-й экскурсовод: меня зовут (имя ребенка). - А что такое музей?

Музей – это такое место, где собираются, хранятся и выставляются напоказ старинные предметы: картины, книги, посуда, игрушки и многое другое. Музей создают люди: они долго – долго собирают разные предметы, изучают их и устраивают выставки. Это нужно для того, чтобы сохранить ценные и редкие предметы. Чтобы иметь возможность показать эту красоту многим людям.

Давайте вспомним правила поведения в мини - музея.

1. Не шуметь.

2. Внимательно слушать, не перебивать.
3. Попросить взрослого прочитать текст или объяснить;
4. Экспонаты можно рассматривать;
5. Экспонаты можно нюхать;

3-й экскурсовод: меня зовут (имя ребенка). Я Вас познакомлю с нашими экспонатами музея.

Отправимся в путешествие на поле. В нашем музее есть специальная техника: трактор, комбайн, машина, для работы в поле. Мы посадили в землю зерна овса и пшеницы. Поставили на окно, чтобы солнышко на них светило, поливали водой. Через неделю появились дружные всходы. Так у нас появилось ржаное и пшеничное поле. Весной специальным трактором пахут землю и сеют пшеницу.

Солнце светит, дождик идет. Вскоре на полях, появляются зеленые ростки - всходы. Летом вырастают колоски, а в них много-много зёрен. Осенью пшеница созревает, и колоски убирают машинами - комбайнами. Дальше урожай увозят на машинах на элеватор.



4-й экскурсовод: меня зовут (имя ребенка). Я Вас познакомлю с нашими экспонатами и работой на элеваторе и мельзаводе.

В нашем музее есть элеватор, мельница и мельзавод, а еще в баночках у нас есть рожь, пшеница, овес, мука.

С поля зерно везут на элеватор. Элеватор – это такое место, где хранят и сушат зерно. Если зерно не просушить, в нем могут завестись жучки или оно отсыреет и испортиться.



Везут зерно на элеватор.
А там, трудяга - экскаватор...
Перемешает он зерно,
Чтобы проветрилось оно,
Чтобы под солнцем просушилось,
И лучше в зиму сохранилось.
Лишь зерно проветрится,
Его везут на мельницу.
Ветер жернова вращает.

Просушили зерно и затем его отправляют на мельницу, а часть зерна хранят для следующего посева. На мельзаводе при помощи специальных машин зерно перемалывают в муку. Дальше муку на машинах муковозах везут в пекарню. В пекарне изготавливают хлебобулочные изделия.

А расскажет это вам, следующий экскурсовод.

5-й экскурсовод: меня зовут (имя ребенка).

Ребята, а какие хлебобулочные изделия вы знаете?



Посмотрите, на моем столе какое разнообразие хлебобулочных изделий. Я хочу предложить пальчиковую гимнастику «Хлеб».

Муку в тесто замесили, (показываем, как месим тесто)

А из теста мы слепили: (показываем, как лепим пироги)

Пирожки и плюшки, (поочередно сгибаем пальцы)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Все мы испечем в печи. (хлопаем в ладоши)

А какие хлебобулочные изделия говорится в этой игре? В народе очень много сложено пословиц и поговорок, посвященные хлебу.

Без хлеба – нет обеда.

Много света – много хлеба.

Хлеб всегда надо доедать.

Будет хлеб – будет и песня.

Не трудиться – хлеба не добиться.

Хочешь, есть калачи – не сиди на печи.

Хлеб – хозяин дома. Всему он голова!

6-й экскурсовод: меня зовут (имя ребенка). Предлагаем вам чуть – чуть по экспериментировать.



Посмотрите на муку, какова она цвета? Ответы детей.

Давайте потрогаем её, что вы ощущаете? Ответы детей.

Посмотрите на муке от ваших пальчиков остаются следы, можете на ней что-нибудь нарисовать. А что произойдет, если на муку немного капнуть водой. Посмотрите, что получилось? Мелкие крупинки вокруг себя собирают капли

воды, образуют одну большую каплю. А если муку добавить в стакан с водой. Что произошло? Мука растворяется, но вода становится мутной. Ребята посмотрите и здесь и здесь есть мука и вода, похоже это на тесто? Верно, ведь для правильного теста нужен рецепт, в котором точно указано, какие продукты необходимы и в каком количестве.

1 -й экскурсовод: Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей был в доме хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Не бери больше хлеба, чем можешь съесть. Никогда не выбрасывай хлеб!

Хлеб, ребята, берегите!
Никогда им не сорите!
Много рук его растили,
Собирали, молотили,
Отдыха порой не знали,
Долго у печей стояли,
Чтоб для нас испечь полезный,
Хлеб душистый и чудесный.

В память о нашей экскурсии от нашей группы мы дарим брошюрки, в которых есть информация о хлебе.

