**Министерство образования и науки РД**

**ГКУ РД « ЦОДОУ ЗОЖ»**

**« Самилахский детский сад « Чебурашка» Хунзахского района»**

****

**Выполнила: Дарбишева З.Г.**

**воспитатель ГКУ РД « ЦОДОУ ЗОЖ»**

**« Самилахский детский сад « Чебурашка» Хунзахского района»**

**Самилах 2018**

**Цель**:

**Обучающие задачи :**

Расширить и уточнить знания детей о хлебных зерновых культурах, дополнить знания дошкольников о работе хлеборобов. Систематизировать знания детей о процессе выращивания  и приготовления мучных изделий.  Формировать умение работать с тестом.

**Развивающие задачи:**

Развить познавательный интерес, мелкую моторику рук, творчество. Познакомить со свойствами муки. Развить мыслительную активность, умение наблюдать, анализировать, делать выводы.

**Воспитывающие задачи:**  
Воспитывать в детях партнерские отношения при работе в парах; бережное отношение к мучным изделиям и интерес к традициям дагестанского народа;  
уважение к труду взрослых. Учить соблюдать правила техники безопасности при проведении опытов и экспериментов. Воспитывать аккуратность при проведении опытов.

**Демонстрационный материал**: Видео «Поля с зерновыми культурами». Опыт « Такая разная мука», лошадь и осел с телегой, маленькие мешки с кукурузой, мельница, кукурузная мука и тесто.

**Раздаточный материал**: большая тарелка из дерева, маленькие деревянные корыта для замешивания теста, салфетки, фартуки, шапочки, стаканы с водой, ложки, пластиковые тарелки, разновидности муки и зерна.

**Ход НОД**

Здравствуйте, дорогие ребята! Я Зарема Гасановна, работаю воспитателем в детском саду «Чебурашка» с. Самилах. Ребята, посмотрите, сколько к вам пришло гостей. Давайте с ними поздороваемся и улыбнемся. Молодцы! От наших улыбок сразу стало светлее и теплее.

Ребята, скажите, пожалуйста, вы любите экскурсии? (Ответы детей)

Вы, знаете, мои воспитанники тоже очень любят экскурсии. Мы часто посещаем разные и интересные места нашего села. Недавно мы побывали на колхозных полях. Нашим детям было интересно, когда, что и как выращивают колхозниками. Наблюдали за осенними всходами. (слайд)

-А, вы, ребята, как думаете, что выращивают на колхозных полях? Кто занимается этими работами? (ответы детей)

Этими работами занимаются колхозники – хлеборобы.

Хлеборобы это люди, которые выращивают и собирают различные зерновые культуры.

**Зерновые** **культуры** — группа растений, дающих зерно, основной продукт питания человека и корм для домашних животных.

- Какие вы знаете зерновые культуры.

- Молодцы. Это пшеница, овес, ячмень, кукуруза. Зерна находятся в колосьях.

-Посмотрите, где спрятаны зерна. Это колосья риса и початки кукурузы.

Зерновые культуры бывают двух видов – озимые и яровые.

Озимые зерна сеют осенью, и требует перезимовки.

- Когда начинаются яровые посевы, вы узнаете, если ответите на вопрос:

**«**Какое сейчас время года?» (ответы)

-Правильно, весна. Яровые культуры высеивают весной

-У дагестанского народа есть традиционный весенний праздник «День первой борозды», который отмечается 22 марта. Для жителей сел это самый важный в году праздник. В этот день односельчане поздравляют друг друга, проводят первую борозду. Праздник сопровождают песнями, танцами, спортивными играми, готовят традиционные блюда.(Слайд)

-Давайте станем, участниками этого праздника и проведем первую борозду.

-Возьмите стаканчики с зернами.

- Я проведу борозду, а вы будете сеять зерна. Мы справились. Пусть будет урожай богатым.

( дети сажают семена пшеницы)

-Дети, обратите внимание, чем вспахивают поле? (ответы детей)

Раньше запрягали плуг на специально подготовленных быков. Так вспахивали поле. Все сельскохозяйственные работы проводились вручную.

( слайд)

Но в настоящее время, ребята все эти работы делает сельскохозяйственная техника (агротехника), чем и облегчает труд колхозникам. (слайд)

(трактор, сеялка, комбайн, в хранилище, на мельницу)

На мельнице получаем муку.

Для чего нужна мука? (ответы детей).

- Молодцы. Правильно. Мука нужна для того, чтобы выпекать хлебобулочные, кондитерские, макаронные изделия.(слайд).

Теперь мы с вами пройдем в лабораторию. Здесь в тарелочках лежат разные зерна и мука. Давайте рассмотрим зерна и свойство муки.

(Показываю и называю различные зерна и название муки)

Также мука может быть смешанной: приготовленной из смеси нескольких зерн.

Теперь, ребята, ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой?(растворилась)

Добавьте еще две, размешайте, что получилось?(ответы детей)

Получилось жидкое тесто.

А из теста делают что ? (ответы детей)

- Молодцы, хлеб, хинкал, т.е. мучные изделия.( слайд)

Ребята, вы наверное устали. Давайте мы с вами превратимся в эти зернышки и поиграем.

**Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»**

В землю зёрнышко попало, (приседают)  
Прорастать на солнце стало (руки над головой)  
Дождик землю поливал,  
И росточек подрастал (медленно встают)  
К свету и теплу тянулся,  
И красавцем обернулся.

Вот и зернышки поспели, а теперь должны работать мельницы.

Дуйте,  
Дуйте,  
Ветры,  
В поле,  
Чтобы мельницы  
Мололи,  
Чтобы завтра  
Из муки,  
Испекли нам  
Пирожки!

А сейчас, ребята мы отправимся на мельницу, где делают муку. Я со своими воспитанниками уже побывала там. У нас была возможность, потому что у нас в селе есть мельница.

А вообще мельницы бывают разные.

Водяные, ( работают с помощью воды) ветряные ( с помощью ветра) и электрические (с помощью электричества). А в старину мололи на таких каменных дисках вручную.( слайд)

А вы хотите увидеть, как это все происходит? (ответы детей).

Что нужно взять с собой на мельницу. (ответы детей).

-Правильно, зерно. Вот у нас готовые мешки с зерном. На чем, мы повезем наши мешки?

Сначала человек передвигался самостоятельно, и все грузы носил на себе. Это было очень тяжело. Но тут на помощь пришли домашние животные: ослы и лошади. Позже человек придумал машину.

Сегодня наши мешки мы повезем на ослике и лошадке с телегами.

-Мальчики, помогите, пожалуйста, положить мешки на телегу.

Вы знаете, ребята, раньше нашим бабушкам и дедушкам было очень трудно жить. Конечно, они уставали. Но, не смотря на это, они любили и веселиться. Вот такие рабочие поездки они сопровождали песнями и музыкой. Сегодня нас так же будет сопровождать музыка. Детских садов не было, детей брали с собой в вот таких хурджинах. Магомед, сегодня ты будешь играть на пандуре. Залезай в телегу, садись на мешки и играй.

Вот и наша мельница. Сегодня мы будем делать кукурузную муку. Мальчики, выгружайте мешки. Этапы работы:

Кукурузу сначала нужно почистить, помыть и высушить .

1)Засыпаем кукурузу вот на такую железную сковороду и обжариваем перемешивая .

2)Оставляем кукурузу остывать.

3) Отправляем кукурузу в мельницу.

4)Зерна попадают на каменный диск. Диск вращается, зерна измельчаются, превращаясь в рыхлую и пушистую муку.

Посмотрите ребята, и скажите, что из этой муки можно приготовить? (ответы детей).

Правильно, но обычно из кукурузной муки готовят хинкал. Вот этим мы сегодня и займемся.

Сначала помоем руки и приведем себя в порядок после такой пыльной работы.

А теперь я вас приглашаю на кулинарный мастер- класс для детей. Где мы будем готовить наше традиционное блюдо - хинкал из кукурузной муки .

Пожалуйста, займите места за столом. У нас все готово для работы. Поднимите салфетки, сложите их аккуратно и положите рядом.

Что мы видим? Мы видим кукурузное тесто в виде пирамидки, которое лежит в деревянных корытцах.

Деревянные, потому что раньше наши бабушки и прабабушки пользовались вот такой деревянной посудой. Теперь приступим к работе.

Отщипываем кусочки, скатаем шарики, чуть придавливая с одной стороны, и кладем их вот в такую деревянную тарелку.

Молодцы, ребята все отлично справились. Посмотрите, какие красивые желтые монетки у нас получились, передадим их вашим поварам. Они сварят вкусный кукурузный хинкал. Вытрите ручки салфетками. На этом наш мастер- класс закончен, идите ко мне.

Ребята, вам понравилось наше занятие?

А что было самым интересным?

Вы довольны своей работой?

Вы мне тоже очень понравились. За любознательность, внимательность, трудолюбие вы получаете вот такие медали .

Мучные изделия берегите!

Никогда им не сорите!

Много рук их растили,

Собирали, молотили.

Отдыха порой не знали,

Долго у печи стояли,

Чтобы были мы сытыми

и сильными.

Мы отличная команда. Вы супер. Супер, супер, супер.