

Технологическая карта  
организации открытого занятия по ранней профориентации с использованием музейной педагогики  
воспитатель Зяблова Е.А.

**Тема:** «От зерна до стола».

**Форма занятия:** интеграция социально-коммуникативной, познавательной и речевой областей.

**Возрастная группа:** вторая младшая.

**Форма организации:** подгрупповая.

**Продолжительность:** 15 минут.

**Предварительная работа:**

- Активное посещение мини музея группы «От зерна до хлеба»;
- Просмотр мультфильма «Колосок»;
- Рассматривание альбома «Как хлеб на стол пришел»;
- Опыт «Знакомство с мукой»;
- Рассматривание и беседа по макету «Пашня»;
- Отгадывание загадок про хлеб.

**Оборудование и материалы:**

- Игрушка «Колосок»;
- Макет «Пашня и сбор урожая», «Мельница», «Печь», «Хлебобулочные изделия»;
- Картинки профессий тракториста, комбайнера, мукомола, пекаря;
- Картинки трактора и комбайна, мукомольного и хлебного заводов;
- Соленое тесто;
- Мука разных видов;
- Ступа;
- Булочки.

**Цель:**

- Знакомство детей с профессиями, которые участвуют в процессе создания хлеба.

**Задачи:**

**Образовательные:**

- Познакомить детей с этапами производства хлеба: от посева зерна до появления хлеба на столе;
- Учить отвечать на вопросы простыми предложениями, использовать новые слова в речи;

- закреплять умение согласовывать действия с другими детьми;

**Развивающие:**

- расширить и активизировать словарь детей по теме «хлеб», «профессии»;
- Развивать воображение и образное мышление через имитацию действий (как пахнут землю, как месят тесто);
- Развивать мелкую моторику в ходе практических действий (замешивание теста).

**Воспитательные:**

- воспитывать у детей уважение к труду людей, работающих в сельском хозяйстве и к результатам их труда
- Формировать навыки сотрудничества и взаимопомощи в ходе групповых заданий.
- воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых;

<b>Этапы (последовательность действий)</b>	<b>Компоненты технологии</b>			<b>Планируемый результат</b>
	<b>Содержание деятельности</b>	<b>Действия, деятельность педагога</b>	<b>Действия, деятельность детей</b>	
Организационный этап (1 минута)	Доброе утро, уважаемые гости! Ребята, давайте с гостями поздороваемся.	Здоровается с гостями, побуждает детей поздороваться.	Дети слушают воспитателя, здороваются.	Настрой на дальнейшую работу.
Мотивационный этап (1 минута)	- Ребята, сегодня к нам в гости пришло зернышко, и оно очень хочет стать булочкой, но не знает, как это сделать, поможем ему в этом?	Мотивирует детей на дальнейшую деятельность.	Отвечают на вопросы.	Проявление интереса к предстоящей деятельности.
Основная часть (5 минут)	Ребята, кто знает, с чего начинается путь зернышка? - Правильно, сначала его сеют, но, чтобы его посеять, нужно вспахать землю, кто этим занимается? - Верно, это тракторист. К трактору присоединяют плуг и тракторист, пашет землю. Затем сеют зернышки, вот и мы	Задаёт вопросы, рассказывает о профессиях.	Отвечают на вопросы, слушают педагога.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знакомство детей с профессиями, которые участвуют в процессе создания хлеба.</li> <li>• Расширить</li> </ul>

	<p>посеем наше зернышко.  А когда они вырастают в колосья, их собирают специальной машиной, как она называется?  - Да, это комбайн, а управляет ей комбайнер.  После того, как собрали все колосья с поля, их везут на мукомольный завод, там из них делают муку, а работают там мукомолы. А раньше муку мололи на таких вот мельницах (показ макета мельницы и фото мукомольного завода)  Давайте попробуем с вами тоже сделать муку.  Вместе с детьми в ступке растираем зерна.  Тесто, тесто мы месили,  Мы в руках муку носили.  Ах, мука, мука, мука!  Стала белой рука!</p>			<p>представление о пути хлеба «от зерна до стола»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• расширить словарь детей по теме «хлеб», «профессии»;</li> <li>• закреплять умение согласовывать действия с другими детьми;</li> <li>• воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.</li> </ul>
<p>Физминутка  (1 минута)</p>	<p><b>«Мельница»</b>  За работу жернова,  Зёрна перетрём сперва.  <i>Повторить 2 раза.</i>  <i>Делаем вращательные движения:</i>  <i>руки в стороны на уровне плеч,</i>  <i>ладонями вниз.</i>  Чтобы сделать каравай,  Жернова быстрее вращай  <i>Вращательные движения</i>  <i>кулачками перед грудью.</i>  Крепче трём зерну бока,</p>	<p>Показывает движение,  читает стих.</p>	<p>Повторяют движения.</p>	<p>Смена деятельности,  снятие напряжения</p>

	<p>Получается – мука!  <i>Скользящие движения ладонь о ладонь, перед собой.</i></p>			
<p>Основная часть  <i>(5 минут)</i></p>	<p>Посмотрите, ребята, из таких колосьев получается вот такая мука (показ колосьев и муки).          Каким она цветом?          Еще мука бывает не только белая, из разных зерен получается разная мука. Из пшеницы какая? А из ржи? А из кукурузы? А из риса?          Затем муку везут на хлебозавод. Там пекари из муки заводят тесто и пекут хлеб и другие изделия.          Давайте мы с вами сейчас тоже будем пекарями и попробуем замесить тесто. (2-3 человека месят тесто) и приговариваем  <i>Тесто мы месили,          Мы пирог лепили.          Шлеп, шлеп,          Шлеп, шлеп</i>  <i>Слепим мы пирог большой!</i>          сейчас ему нужно настояться, а вечером мы попробуем из него слепить булочки.          Хлебные изделия выпекают в печах, раньше это были вот такие печи, а сейчас на заводах стоят огромные печи.          А после того, как хлеб испекут, он попадает в магазин и к нам на стол.          Вот и наше зернышко, пройдя такой путь,</p>	<p>Задаёт вопросы, рассказывает о профессиях.</p>	<p>Отвечают на вопросы, слушают педагога.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Знакомство детей с профессиями, которые участвуют в процессе создания хлеба.</li> <li>• Расширить представление о пути хлеба «от зерна до стола»;</li> <li>• расширить словарь детей по теме «хлеб», «профессии»;</li> <li>• закреплять умение согласовывать действия с другими детьми;</li> <li>• воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.</li> </ul>

	<p>превратилось в булочки.  <b>(Воспитатель поднимает салфетку, под которой лежат булочки)</b></p>			
<p>Заключительный этап  <i>(3 минуты)</i></p>	<p>Давайте вспомним, как это было?  Игра «Выложи картинки в правильном порядке».  Интересно было вам? И мне с вами было тоже интересно, спасибо за занятие. А сейчас, уважаемые гости, кто желает, может угоститься булочками.</p>	<p>Задаёт детям вопросы, подводит итог.</p>	<p>Отвечают на вопросы.</p>	<p>Рефлексия.</p>