

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Центр развития ребенка – детский сад №50 «Светофорик»
города Невинномысска Ставропольского края

**Конспект спортивного развлечения
с детьми старшей группы
компенсирующей направленности №2 (5 – 6 лет)
Тема: «От зернышка – к хлебушку»**

Подготовили:
воспитатели МБДОУ №50
г. Невинномысска
Гребеник З. М.
Борцова Л.И.
Учитель-дефектолог
Манагарова М.В.
Дата проведения: 23.10.2020 г.

**Конспект спортивного развлечения
с детьми старшей группы
компенсирующей направленности №2 (5 – 6 лет)**

Тема: «От зернышка – к хлебушку!»

Цель: создание условий для развития двигательной активности и формирования представлений детей о процессе выращивания и приготовления хлеба.

Задачи:

- Углублять знания детей о хлебе.
- Воспитывать чувство уважения к труду хлеборобов.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу.
- Воспитывать культуру честного соперничества в играх-соревнованиях.
- Развивать умение действовать в команде.

Материалы: 10 обручей, 2 гимнастические палки, 6 зерен, 6 колпачков, 25 колосьев, 2 корзинки для покупок (*тележки*), два стола, хлебные изделия по количеству участников, 2 кассовых аппарата, жетоны - монетки, магнитофон.

Ход развлечения.

Ведущий: Здравствуйте, ребята, послушайте и отгадайте мою загадку.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и
душистый, Он и черный, он и
белый,

А бывает подгорелый,
Без него плохой обед,
Вкусней его на свете нет!

Дети: Хлеб.

Стук и входит пекарь в белом колпаке. В руках у него корзина с хлебом - батоны, буханки, булочки.

Пекарь: Здравствуйте, ребятки! Здравствуйте, гости! Я к вам прямо с работы. Прямо с хлебозавода. Вот и свежую выпечку принес. А как вы думаете, что делает пекарь на хлебозаводе?

Дети: Выпекает хлеб!

Пекарь: Верно! Но какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем оказаться на прилавке магазина! Давайте разберемся, с чего начинается путь хлеба. Но сначала нужно провести разминку.

Танец - игра «Пирожок»

Чтоб испечь нам пирожок,
Нужно взять муки мешок,
Сахар, соль и молоко...
Ох, работать нелегко!
Для начинки в пирожок

Месим, месим, отдохнем...
И опять месить начнем.
Чтобы тесто поднялось,
Целый час нам ждать пришлось

Мы положим творожок
А в другой - капусту.
Получилось вкусно!

Пекарь: Ай, да молодцы! А теперь предлагаю все на деле испробовать.

Эстафета «Посей пшеницу».

У игроков каждой команды по 1 обручу, 3 зерна, 3 колпачка, 6 колосьев. Дети по очереди в обручи: *сеют* (относят в обруч желтый маленький мячик), *засыпают* (накрывают колпачком), колосья вставляют в колпачки (*созрела пшеница*)

Ведущий 1: Молодцы, ребята! Все справились с проращиванием пшеницы.

Эстафета «Хлебный колос»

Ведущий 1: Все зерна проросли. А теперь предлагаем построить хлебные колоски. У каждого из вас обруч – это будет зерно. Заключительная пара участников каждой команды выкладывает стебель хлебного колоса. Побеждает та команда, которая быстрее построит колосок.

Пекарь: Команды отлично справились с этим заданием.

Эстафета «Перевези зерно»

Ведущий 1: Давайте с вами представим, что мы попали в поле, на нем растет пшеница, а мы с вами комбайнеры. Нам надо убрать пшеницу, увезти ее в грузовиках на элеватор. *На поле в обручах лежат зерна пшеницы - желтые шарики по числу участников. Участники подбегают, берут зернышки, кладут их в машину и увозят на элеватор.*

Пекарь: Все участники команд справились с заданием!

Ведущий 2: Ребята, а куда потом везут зерно? (*на мельницу*) А что на мельнице из зерна делают? (*Муку*) Правильно, из зерна делают муку. А из муки вымешивают тесто для хлеба. А кроме хлеба из теста готовят много разных хлебобулочных изделий, а какие это изделия вы постарайтесь назвать, отгадав загадки.

Ведущий 2: Он бывает с толокном, рисом, мясом и яйцом.

С вишней сладкою бывает, в печь сперва его сажают.

А как выйдет он оттуда, то кладут его на блюдо,

А потом зовут ребят, съесть кусочек каждый рад. (**Пирог**)

Если буханку ножом измельчить,

Эти кусочки в печи подсушить,

Смело с собою в поход их бери.

Ведь получаешь всегда... (**Сухари.**)

Ведущий 1: Тесто заварено прямо на печке.

Белый пшеничный хлебец, как колечко.

Ешь ты и вечером, и спозаранку

Сладкую, сытную чудо-... (**Баранку.**)

Это печенье в глазури обычно,

В виде лепешки, фигурки привычной.

Сладкое, мятное... Ставь быстро чайник.

Если к столу принесет кто-то... (**Пряник.**)

Пекарь: Белый хлебец, на баранку похожий,
Толстый, весь в маке и стоит дороже.
В чашечку кинь рафинада ты кубик,
Ешь не спеша с чаем толстенький... *(Бублик.)*
Сдобная булочка и завитая,
Формой восьмерочку напоминает.
Пышут румянцем верхушка, бочок -
Это же русский витой... *(Кренделек.)*

Ведущий 2: Белый хлеб продолговатый
И воздушный, словно вата.
Сверху в рубчиках весь он.
Это - нарезной... *(Батон.)*
С открытою начинкою лепешка.
Посередине - творога немножко.
Всех пирожков известная подружка
Питательная, вкусная... *(Ватрушка.)*

Ведущий 1: От формочки бочок весь в рубчик,
Но с ним невкусным будет супчик.
«Гав, гав!» - попросит песик Рекс
С изюмом выпеченный... *(Кекс.)*
Без выходных из года в год
Работает хлебозавод.
Ванилью пахнет улочка,
Когда печется... *(Булочка.)*

Пекарь: Аппетитный и румяный,
Тесто сдобрено сметаной.
Ешь его, пока горяч,
Пышный бабушкин... *(Калач.)*

Эстафета «Хлебный магазин»

Игровое оборудование: 2 корзинки для покупок, два стола, хлебные изделия по количеству участников, кассовый аппарат, жетоны - монетки.

Участники по очереди меняют свои жетоны — монетки на хлебные изделия в хлебном магазине. Участник с корзинкой добегают до магазина, оставляет монетку-жетон, кладет хлебное изделие в корзинку, возвращается к команде и передает корзинку следующему участнику.

Пекарь: Молодцы, справились со всеми заданиями. А теперь давайте повторим, как зернышко превращается в хлебушек.

Физкультминутка «В землю зёрнышко сажаем»

В землю зернышко сажаем	<i>сидя на корточках, делаем в воздухе лунку и сажаем зерно</i>
И из лейки поливаем.	<i>потряхиваем кистями рук</i>
Вот расточек подрастает -	<i>медленно встают,</i>
К свету тянется росток,	<i>поднимают руки над головой,</i>
Вот и вырос колосок!	<i>повороты вокруг себя, руки на поясе,</i>

Тут комбайн приезжает,	<i>моторчик двумя руками,</i>
Да все зерна собирает	<i>сжимают и разжимают кулачки,</i>
И в машину их сгружает.	<i>с ладошки на ладошку пересыпают...</i>
Зерно на мельницу везут:	<i>круговые движения руками - мельница</i>
Его в муку здесь перетрут.	<i>трут ладошками</i>
Из муки замесим тесто,	<i>руки перед собой — сжать разжать кулачки</i>
Тесто мы поставим в печь.	<i>ладошки вверх, руки перед собой прямые,</i>
Из печи, когда достанем -	<i>сжать кулачки, руки к себе на уровне груди</i>
Хлеб румяный получаем!	<i>показать большой палец</i>

Ведущий 1: Ну вот, праздник хлеба подошел к концу. Теперь вы знаете, какой долгий путь прошел хлеб, чтобы попасть в магазин, к нам на стол. Хлеб - главное богатство нашей страны.

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Ведущий 2: В нем - здоровье наше, сила,

В нем - чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло!

Людям - хлеб, детям - мир

Пусть начнётся дружный пир.

Крикнуть нам сейчас пора

Хлебу дружное...

Все: «УРА»!

Пекарь: Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья!

Пекарь: Спасибо вам ребята! Порадовали вы меня славным урожаем, и я вас порадою. Принимайте в подарок колоски волшебные!
Вручает детям колоски.

Фотоотчет к спортивному развлечению «От зернышка к хлебушку!»



Фото 1. Эстафета «Посей пшеницу».



Фото 2. Эстафета «Посей пшеницу».



Фото 3. Эстафета «Хлебный колос»



Фото 4. Эстафета «Хлебный колос»



Фото 5. Эстафета «Перевези зерно»



Фото 6. Эстафета «Хлебный магазин»



Фото 7. «Хлеб на столе – богатство в семье!»