

Перепелка Яна Анатольевна
Воспитатель высшей квалификационной категории
МАДОУ ДСКН 6 г. Сосновоборска

Конспект ООД по познавательному развитию
для детей подготовительной группы на тему: «Откуда хлеб пришел?»

Цель: расширение знаний и представлений детей о хлебе, процессе его изготовления, о разнообразии хлебобулочных изделий

Задачи:

Образовательные: расширить и углубить знания детей о выращивании хлеба; познакомить с тем, кто выращивает хлеб, где и из чего; из каких зерновых культур делают муку, какие бывают виды хлеба; активизировать словарный запас.

Развивающие: развивать разговорную и связную речь, логическое мышление, память; мелкую моторику рук; вкусовые и тактильные ощущения; координацию движений.

Воспитательная: воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании.

Методы и приемы: Беседа, вопросы, просмотр презентации, художественное слово, игровой прием.

Оборудование: проектор, иллюстрации.

Ход ООД.

1.Организационный момент

«Утренний круг»

Придумано кем-то просто и мудро:

При встрече здороваться: - Доброе утро!

-Доброе утро - солнцу и птицам

-Доброе утро - улыбчивым лицам!

И каждый становится добрым, доверчивым,

Пусть доброе утро длится до вечера!

2.Игровой сюрпризный момент.

В группу приносят посылку, в которой находятся хлебобулочные изделия.

Воспитатель. Для того, чтобы узнать, что находится в посылке, необходимо отгадать загадку:

Есть такие слова:
"Он всему голова"
Хрустящей корочкой одет
Мягкий черный, белый

Дети. (Хлеб.)

Воспитатель. Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (мягкий, черный, хрустящей корочкой одет)

Игра с мячом (образование родственных слов к слову «хлеб»).

Воспитатель задает вопрос и бросает мяч ребенку. Ребенок отвечает и возвращает мяч воспитателю:

- назови хлеб ласково (хлебушек)
- крошки хлеба какие? (хлебные)
- квас из хлеба как называется? (хлебный)
- прибор для резки хлеба? (хлебoreзка)
- посуда для хлеба? (хлебница)
- кто выращивает хлеб? (хлебороб)
- кто печет хлеб? (хлебопек)
- назови завод, где выпекают хлеб? (хлебоzавод)
- как называются изделия из теста? (хлебобулочные изделия)

Воспитатель. Молодцы! Вы хорошо играли.

3. Проблемная ситуация

Воспитатель. А вы хотите узнать, как хлеб попал к нам на стол? Может, он на дереве вырос? Может на грядке? А как вы думаете, что нужно для того, чтобы на нашем столе появился хлеб? (Ответы детей)

4. Физминутка.

Воспитатель: Ребята, посмотрите друг на друга, возьмитесь за руки, улыбнитесь друг другу. Представьте, что вы – маленькие зернышки. Представьте, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)
Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)
Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)
Закачался колосок.
Мы в поле придем, (Ходьба на месте)

Колоски соберем, (Наклон)

Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)

Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)

Гостей приглашаем,

Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)

Воспитатель: Давайте присядем на стульчики и посмотрим всю историю появления этого хлеба на нашем столе. (просмотр слайдов на проекторе с комментариями воспитателя)

5. Основная часть.

Воспитатель: Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттаяла и просохнет земля в поле выходит трактор, который вспашет землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Воспитатель: Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва- это уборка колосьев. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). На поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Воспитатель: Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы. Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу

Воспитатель: Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель: Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. А пекут его пекари. Ребята, а где же мы с вами можем купить хлебобулочные изделия?

Дети: В магазине.

Игра «Придумай слово»

Воспитатель: Ребята, я знаю интересную игру со словом «Хлеб» (игра с мячом на образование родственных слов).

- Назови хлеб ласково (хлебушек)
- Квас из хлеба как называется? (хлебный)
- Прибор для резки хлеба (хлебoreзка)
- Посуда для хлеба (хлебница)
- Кто выращивает хлеб? (хлебороб)
- Кто печет хлеб? (хлебопек)
- Назови завод, где выпекают хлеб (хлебозавод)
- Как называются изделия из теста? (хлебобулочные)
- Крошки хлеба какие? (хлебные)
- Молодцы! Вы хорошо играли.

6. Пальчиковая гимнастика «Хлебные изделия»

Бублик *(Большой и указательный пальцы образуют круг.)*

Баранку, *(Большой и средний пальцы образуют круг.)*

Батон *(Большой и безымянный пальцы образуют круг)*

И буханку *(Большой и мизинец образуют круг.)*

Пекарь из теста

Испёк спозаранку. *(Имитация лепки хлеба.)*

7. Игра «Определи на вкус»

Воспитатель: Вы все знаете, что хлеб бывает пшеничный белый и ржаной черный. Вот сейчас вы с закрытыми глазами попробуете кусочки хлеба и определите на вкус, белый он или черный. Молодцы, хорошо знаете вкус и белого пшеничного, и черного ржаного хлеба.

- Какой он – хлеб? Подберите для описания этого продукта слова, чтобы все поняли, как вы его любите (ароматный, аппетитный, вкусный, душистый, мягкий, свежий).
- Какие виды хлеба вы знаете? (батон, булочка, рогалик, бублики, калач)

8. Пословицы и поговорки о хлебе

- Какие пословицы и поговорки о хлебе вы знаете? (Ответы детей)
- Хлеб всему голова.
- Будет хлеб – будет и обед.
- Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.

Воспитатель: К сожалению, иногда можно увидеть, как вместе с мусором люди выбрасывают хлеб, а дети играют с куском хлеба за столом. Люди, которые знают, как трудно вырастить хлеб, берегут его. Поэтому если вы взяли кусок хлеба, то съешьте его, а не хотите есть, не берите.

9. Рефлексия

- Вам понравилось занятие?
- О каком продукте мы вели разговор?
- Что интересного вы узнали?
- Как нужно относиться к хлебу?