

Муниципальное Бюджетное Дошкольное Образовательное Учреждение
Детский сад № 24 «Берёзка» город Старый Оскол

«Хлеб – всему голова»

конспект НОД по познавательному развитию в старшей группе

Воспитатели
Мальцева Юлия Васильевна
Рамазанова Сефият Сиражутдиновна

Хлеб всему голова



«Хлеб – всему голова»

Цель: Формировать у детей бережное отношение к хлебу.

Задачи: - Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;

- Дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол;

- Обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда;

- Продолжать развивать память, внимание, мышление через игры и игровые упражнения.

Закрепить знания детей о том, что хлеб - это один из самых главных продуктов питания.

Обогащение словаря: чёрствый, ароматный, аппетитный, хлебозавод.

Демонстрационный материал: Картинки: «Хлеборобы засевают зёрна в землю», «Хлебное поле», комбайн, мельница. Мука, пшеница, батон, баранки, буханка хлеба, булочка, пирожок, лаваш, сухари, зерно, кекс.

Раздаточный материал: Кусочек теста на каждого ребёнка.

Ход занятия

1. Организационный момент:

Воспитатель: - Добрый день ребята! Сядьте поудобнее: спинки прямые, ноги вместе, руки на колени. Сегодня у нас с вами будет интересное занятие. Мы сегодня отправляемся с вами в путешествие.

2. Сообщение темы:

Воспитатель: - А вот о чём мы будем говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает - подгорелый.

Дети: - Хлеб.

Воспитатель: - Конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе, наше занятие называется: «Хлеб – всему голова».

3.Актуализация опорных знаний:

Воспитатель: - А почему говорят «Хлеб – всему голова»?

(Ответы детей)

Воспитатель: - Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак?

Дети: *(Каша, булка с маслом, чай).*

Воспитатель: - А что вы кушаете на обед? *(суп, картошка с котлетой, салат, компот, хлеб)*

Воспитатель: - Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин?

Дети: - Хлеб.

Воспитатель: - Правильно, хлеб – это главный продукт на нашем столе.

Воспитатель: - Ребята, а какой хлеб вы любите? *(Ответы детей)*

Воспитатель: - Ребята, а что бы вы хотели узнать и чем заниматься на нашем занятии? *(Ответы детей)*

Воспитатель: - Запомните свои желания, а в конце занятия мне скажите, - всё ли мы выполнили. А сейчас, у меня для вас сюрприз. *(Воспитатель вносит поднос с хлебом накрытый салфеткой).*

Воспитатель: - Как вы думаете, что у меня на подносе? *(Ответы детей)*

- Как, мы одним словом можем назвать эти изделия?

Воспитатель: - Не знаете? Они называются хлебобулочные изделия, Назовите хлебобулочные изделия, которые вы видите на подносе.

Дети: - Батон, баранка, буханка, каравай, булочка, пирожок, лаваш, сухари.

Воспитатель: - Вот как много хлебобулочных изделий!

Ребята, а как к ним нужно относиться?

Дети: - К хлебу нужно относиться бережно.

Воспитатель: - Ребята, а хлебобулочные изделия одинаковой формы?

Дети: - Нет.

Воспитатель: - Я, предлагаю вам подойти по одному к столу, взять любое хлебобулочное изделие, назвать его и сказать какой оно формы. (Например: хлеб - прямоугольной формы).

(Дети поочерёдно подходят к столу берут хлебобулочное изделие и называют его по форме).

Воспитатель: - А теперь, я предлагаю вам встать в круг и поиграть в игру.

Дидактическая игра: «*Какой наш хлеб?*».

(Подбор определений к существительному)

Воспитатель: - Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?

(Дети становятся в круг и передают хлеб, при этом называют какой он - вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный, витаминный, воздушный, и т. д).

Воспитатель: - Молодцы ребята, конечно, хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. Ребята, а кто знает, как к нам на стол попадает хлеб?

Дети: - Его покупают в магазине.

4. Приобретение новых знаний

Воспитатель: - Конечно, же, его покупают в магазине. А, как хлеб попал в магазин? Скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

Дети: - Хлеб пекут из муки.

Воспитатель: - А, из чего её получают?

Дети: - Из зёрен.

Воспитатель: - Правильно. Из зёрен. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить зерно, потом собрать урожай. Этим занимаются хлеборобы.

Ребята, а кто такие хлеборобы?

Дети: - Хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

Воспитатель: - Наступила весна, снег сошёл.

Какие машины выходят на поля? Кто ведёт эти машины? (*Ответы детей*)

Воспитатель: - У тракториста много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен. Ребята, посмотрите, что у меня есть! Кто знает, что это за зёрнышко?

Дети: - пшеница, кукуруза, ячмень.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (*приседают*)

Прорасть на солнце стало (*руки над головой*)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (*медленно встают*)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся. (*2 раза*)

Воспитатель: - Посмотрите на картинку «Хлеборобы засевают зёрна в землю». Быстро прорастают семена, тянутся зелеными стебельками к солнышку. Чтобы вырастить хороший урожай, хлеборобы внимательно следят за всходами. Вот и созрело зерно и превратилось в?

Дети: - Хлебное поле.

(*воспитатель вывешивает на доску картинку «Хлебное поле»*).

Воспитатель: - После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Как они называются?

Дети: – Комбайн.

(*на доске картинка «Комбайн»*).

Воспитатель: - После этого зерна везут на мельницу.

(*на доске картинка «Мельница»*).

Воспитатель: - Чтобы перемолоть их в муку.

Игра: «Мельница»

Воспитатель: - А теперь давайте немного поиграем. Встаньте все в круг.

Мели, мели мельница!

Зёрнышки вертятся!

Мели, мели, мельница

Зёрна в муку превращай

И в мешок собирай.

Хорошо мы поработали! Полный мешок муки набрали.

Воспитатель: - Сейчас я вам дам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь.

Дети: - рассыпчатая, клейкая, мелкая.

Воспитатель: - После муки с мельницы отправляют в пекарню. Что делает пекарь?

Дети: - Пекарь из муки делает тесто и печёт хлебобулочные изделия.

Воспитатель: - Всё верно. В пекарне стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины вымешивают тесто для хлебобулочных изделий. Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол.

Практическая работа с тестом.

Воспитатель: - Ребята, я принесла вам с кухни тесто, и раздам каждому по кусочку, а вы сделаете из него шарики и поместите их в форму для кекса.

(Дети работают с тестом)

Воспитатель: - Молодцы, какие ровные и красивые у вас получились шарики. Мы их сейчас отдадим на кухню нашему повару, она нам испечёт кексы.

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

Нужно не только благодарить за хлеб, но и бережно относиться к нему, ведь он – богатство нашей Родины. Сколько много людей работает, чтобы хлеб оказался у нас на столе!

Сюрпризный момент.

(Повар приносит готовые кексы).

Воспитатель: - А вот и наши кексы уже готовы, да какие красивые, румяные, получились. После занятия вы попробуете кексы, которые сделали сами.

5. Заключительная часть

Воспитатель: - Давайте вспомним, как называлось наше занятие.

Дети: - «Хлеб – всему голова».

Воспитатель: - Что нового вы сегодня узнали? Вспомните, что вы хотели узнать? Мы всё выполнили?

(Ответы детей)

6. Итог.

Воспитатель: - Ну вот, наше путешествие подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошёл наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.