

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад общеразвивающего вида № 154 «Почемучка»
с приоритетным осуществлением физического направления и развития
воспитанников» города Невинномысска

Конспект занятия по познавательному развитию
«От колоска до хлебушка»
(Старшая группа)

Воспитатель
МБДОУ № 154 г. Невинномысска
Олейникова Жанна Юрьевна

Конспект занятия по познавательному развитию «От колоска до хлебushка» (Старшая группа)

Цель: дать знания детям о хлебе как одном из величайших богатств на Земле. Учить бережно, относиться к тому, что сделано руками человека.

Задачи:

«*Познавательное развитие*» - обогащать знания детей о процессе изготовления хлеба.

«*Социально – коммуникативное развитие*» - осваивать элементарные навыки речевого общения; воспитывать инициативность и самостоятельность в речевом общении, развивать доброжелательность, интерес к коллективному труду.

«*Художественно – эстетическое развитие*» - закреплять умения лепить, используя нетрадиционный материал (соленое тесто), развивать детское творчество.

«*Физическое развитие*» - развивать двигательную активность детей, мелкую моторику.

Предварительная работа:

-рассматривание иллюстраций «*Хлеб – наше богатство!*»,

-беседа об изготовлении хлеба,

-сюжетно-ролевые игры,

-чтение художественной литературы,

-обсуждение пословиц и поговорок о хлебе,

-отгадывание загадок,

-экскурсия на кухню детского сада.

Материал: письмо, иллюстрации по теме, запись музыкального сопровождения, кофемолка, зёрна пшеницы, пшеничные колоски, соленое тесто, два мешочка (мука и зёрна пшеницы).

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята, давайте поприветствуем друг друга.

«Дружно за руки возьмёмся

И друг другу улыбнёмся

Ты мой друг и я твой друг

Дружат все друзья вокруг»

Воспитатель: Дети! Сегодня рано утром, нам пришло письмо.

Воспитатель: К нам за помощью обратился Петушок из сказки "Колосок". Он говорит, что мышата не берегут хлеб, относятся к нему небрежно: играют с хлебом, бросают, могут даже наступить на него. Он

просит нас рассказать мышатам, какой путь проходит хлеб, чтобы попасть на наш стол. Поможем, ребята, Петушку?

(ответы детей)

Воспитатель: посмотрите какая у меня в руке красивая корзинка!

(на столе перед детьми красивая корзинка)

Хотите узнать, что лежит в этой корзинке?

Для этого нужно отгадать загадку.

Есть такие слова:

"Он всему голова"

Хрустящей корочкой одет.

Мягкий, черный, белый... (Хлеб.)

Воспитатель: давайте с вами подумаем и назовём, каким бывает хлеб?

Дети: *вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный.*

Посмотрите, как красиво сервирован стол. Что вы здесь видите? (*Ответ: батон, хлеб, баранки, печенье, булки, крендель*)

— Как можно назвать все это одним словом? (*Ответ: хлебобулочные изделия*)

Молодцы, а теперь присядем на свои стульчики.

Воспитатель: С хлебом мы встречаемся каждый день. Без него не обходится ни завтрак, ни обед, ни ужин.

Когда то человек попробовал жевать зерна. Они показались ему очень вкусными. Он научился размельчать зерна камнями, и получалась мука, а затем научились выпекать **хлеб**.

Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. О **хлебе** русский народ сложил много пословиц.

А вы знаете пословицы о хлебе?

«Хлеб – всему голова»

«Без хлеба – нет обеда»

«Хочешь есть калачи ,не сиди на печи»

«Будет хлеб – будет и песня»

«Без хлеба не вкусно и не сытно»

Ребята, было время, когда кусочек хлеба стоил дороже золота. Во время Великой Отечественной войны хлеб пекли из шелухи, травы лебеды.

(приготовить 125грамовый кусочек хлеба)

Вот такой хлебешек давали по маленькому кусочку 125г. на весь день. Люди понимали. Что хлеб – это их жизнь.

Сегодня в магазине можно купить **хлеба**, сколько хочешь, но надо с уважением относиться к каждому кусочку, не покупать лишнего и не выбрасывать **хлеб**. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появится на полке в магазине. Чтобы узнать, кто выращивает хлеб, мы отправляемся в путешествие.

Физминутка «Колоски» (под спокойную музыку шум колосющегося поля)

Представьте, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зёрнышки и сажаю в землю (присядьте). Тёплое солнышко пригрело землю, дождик пошёл, зёрнышки росли, росли и стали колосьями (медленно поднимаем руки вверх). Колосья тянутся к солнышку (почувствуйте напряжение в руках). Ну вот, сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (расслабьтесь, опустите голову, руки, плечи, опуститесь на пол). Но вот снова полил дождик, ожили колоски, снова тянутся к солнышку. В поле выросли замечательные колоски.

Воспитатель: Ребята посмотрите, картинки на столе все перепутались. Помогите навести порядок и расставить их на доске в определенной последовательности (*вызываю к доске по 1 ребенку*)

А сейчас поиграем в игру «Цепочка». Кто внимательный узнаем. Я буду вам задавать вопросы, а вы отвечать.

- что делают в пекарне? (*пекут хлеб*)
- из чего пекут хлеб? (*из муки*)
- из чего мука? (*из зерна*)
- откуда зерно (*из колоска*)
- откуда колосок? (*вырос в поле*)
- кто вырастил колосок? (*агроном*)

Воспитатель: Ребята! А для чего нам нужен хлеб? (**ответы детей**)
Правильно, хлебом питаются люди, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека. Он проходит длинный путь: посев, уход, уборка урожая. Это огромный труд людей. Недаром говорят: "Хлеб - всему голова". Пожилые люди говорят, что оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь свое здоровье. Также раньше если хлеб роняли на пол, его поднимали, целовали и просили прощание. У некоторых народов не принято резать хлеб ножом, чтобы не делать ему больно, хлеб разламывают руками. Я думаю, что теперь, когда вы узнали, как много людей трудятся, для того, чтобы на столе у нас всегда был хлеб, вы **будете** с большим уважением относиться к нему.

Ребята, а как мы назовём хлеб ласково? (*хлебушек*)

Как называется завод, где выпекают **хлеб**? (*хлебозавод*)

Человек, который работает на тракторе? (*тракторист*)

Человек, который работает на комбайне? (*комбайнёр*)

А человек, который выращивает **хлеб**? (*хлеботор*)

А кто-же выпекает для нас вкусный **хлеб**? (*пекарь*)

А что пекут для нас мамы и бабушки? (*пирожки*)

Опыт Дети у меня в руке 2 мешочка (зерно и мука) Мы сейчас с вами будем определять на ощупь, что в них находится? (Каждому даю потрогать, что в мешочках). Как вы догадались? (Ответы детей) Для чего нужна мука? (из муки делают тесто)

А вы хотите посмотреть, как можно зернышки превратить в муку?

Опыт (*воспитатель вместе с детьми при помощи кофемолки измельчает зерно*)

Далее из муки делают тесто.

Воспитатель: *дети, а кто из вас видел дома, как мама или бабушка делает тесто? (ответы детей)*

Давайте посмотрим на иллюстрации и назовем, какие продукты нужны для приготовления теста. (*вода, мука, дрожжи, яйца, соль, сахар*)

Итог: Итак, сегодня вы узнали, легка ли дорога хлеба к нашему столу. Как вы думаете, легка? Чтобы на нашем столе всегда был свежий, душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди, много людей.

- Что делают хлеборобы? (*засевают зерном поля, выращивают хлеб*)

- Куда везут зерно с поля? (*затем на элеватор*)

- Где измельчают зерно? (*на мукомольне*)

- Люди какой профессии выпекают хлеб? (*пекари*)

Воспитатель: а сейчас, я предлагаю вам стать настоящими пекарями и приготовить изделия из теста

Практическая работа

(Дети делают хлебобулочные изделия из соленого теста) .Готовые изделия выкладывают на поднос).

Воспитатель: А сейчас подведём итог нашего разговора:

«Если не трудиться – хлеба не добиться».

Что вам больше всего понравилось на занятии? (*дети делятся впечатлениями*). Теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть к нам на стол. Хлеб – главное богатство нашей страны и его надо беречь.

Занятие закончено, а хлеб пусть не заканчивается никогда. Спасибо всем!