МДОУ «Детский сад комбинированного вида № 25 «Рябинушка»

**Конспект занятия**

**по ознакомлению с окружающим**

**во второй младшей группе**

**Тема: «Как хлеб на стол пришёл»**

**Выполнила: Клокова Г. А.**

Мичуринск – наукоград РФ 2010

Конспект занятия по ознакомлению с окружающим

во второй младшей группе.

Тема: «Как хлеб на стол пришёл».

*Цель*: Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит

зерно, чтобы стать хлебом.

*Задачи*: 1. Формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий;

о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания.

2. Знакомить с трудом взрослых: хлебороб, мельник, пекарь.

Словарь: хлебороб, мельница, мельник, пекарня, пекарь.

3. Воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу.

*Оборудование*: Круглый ржаной хлеб, поднос, хлебобулочные изделия: баранки,

сухарики, печенье; хлебница. Наглядные пособия: колосок, жерно-

ва, итоговая лесенка; иллюстрации: хлебороб, комбайн, мельница,

пекарь; тарелочки с зерном, мукой.

*Ход занятия:*

1. *Организационный момент.*

(Дети стоят у воспитателя).

- Ребята, послушайте и догадайтесь, о чём я сейчас буду говорить.

Воспитатель загадывает загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет! (Хлеб).

1. *Сообщение темы занятия.*

- Сегодня мы с вами поговорим о хлебе.

Беседа.

(Появляется наглядное пособие – колосок).

- Ребята, в гости к нам пришёл колосок. Посмотрите, что он нам принёс.

(На столе появляется каравай – круглый хлеб).

- Каждый день мы едим белый и ржаной хлеб, многие из вас любят сушки,

печенье, сухарики, различные пирожные. А кто знает, из чего всё это делают?

- А колосок нам сейчас расскажет, как же он стал таким душистым караваем.

1. *Рассказ воспитателя «Как хлеб на стол пришёл». Знакомство с профессиями*

*хлебороба, мельника, пекаря.*

а) – В колоске живут зёрнышки.

(Показать детям зерно в тарелочке).

Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригре-

вало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются

хлеборобы.

(Показ иллюстрации. Хоровой повтор).

И из зерна вырос колосок. Из колосков с помощью специальных машин собирают

Зерно.

(Показ иллюстрации).

б) – Эти зёрна надо превратить в муку – белую, воздушную, нежную, послушную.

Поэтому зерно везут на мельницу.

(Показ иллюстрации).

Мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А как работают жернова, я сей-

час покажу.

(Показ наглядного пособия).

За работу, жернова,

Зёрна перетрём сперва!

А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.

Сначала жернова нужно привести в движение, вот так.

(Вращательные движения руками перед собой).

А теперь вращаем жернова.

Чтобы сделать каравай, (вращательным движением тереть

Жернова быстрей вращай! ладонью о ладонь).

Крепче трём зерну бока, (поменять движения рук).

Получается мука!

(Показ муки на тарелочке).

в) – После мельника с мукой будет работать пекарь.

(Показ иллюстрации).

- Чем он занимается?

- Пекарь работает на пекарне.

Пекарь мучицу белую

Пышным тестом сделает!

Дрожжи, ну-ка не ленитесь,

Наше тесто поднимите!

*Динамическая пауза.*

- А теперь давайте поиграем.

(Дети встают в круг).

- Сейчас я буду показывать, как дрожжи тесто поднимают. Следите за мной и повто-

ряйте все действия.

Дрожжи воздух собирали, (дети раздувают щёки, выпускают

Дрожжи тесто раздували. воздух).

Вдох и выдох, вдох и выдох: (глубокий вдох, выдох через рот)

Пух! Пух! Ох! Ох! (руки на пояс, наклоны вправо, влево)

Ну-ка, тесто, вширь и ввысь (показать руками размеры теста)

Разрастись и поднимись!

Тесто белое пыхтело – ох! Ох! (руки на пояс, наклоны вправо, влево)

Тесто зрело и толстело – ох! Ох!

Мы его слегка помяли - (имитация взбивания теста)

И весёлкой повзбивали.

- Какое пышное тесто у нас получилось! Спасибо всем за помощь.

Это тесто пекарь помещает в печку, приговаривая:

В печку жаркую садись - (вытягивают руки вперёд ладонями вверх)

Порумянься, испекись! (грозят пальчиком).

- Какое это чудо, хлебный каравай! Спасибо пекарю!

(В руках у воспитателя круглый ржаной хлеб).

1. *Беседа о бережном отношении к хлебу.*

Вот ржаной каравай

С корочкой румяной.

Никогда не забывай:

На столе он главный!

Без него обед не в счёт.

В праздники и будни:

«Хлебу слава и почёт!»-

Говорят все люди.

- Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб! К нему нужно бережно

относиться. Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не

выбрасывать их. Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каж-

дый кусочек.

(Каравай ставится на стол. Достаётся пособие – лесенка).

1. *Итог занятия.*

- Итак, для того, чтобы на нашем столе всегда был душистый хлеб с хрустящей короч-

кой, трудятся много людей. Давайте вспомним, кто это?

(Работа с лесенкой. Дети с помощью иллюстраций называют слова: хлебороб,

мельница (мельник), пекарь, ставят тарелочки с зерном, мукой, хлебобулочными

изделиями на соответствующие ступеньки лесенки. Воспитатель хвалит детей).

- Вот сколько интересного рассказал нам колосок. Он говорит вам спасибо за то, что

вы внимательно его слушали и выполняли все задания.

Ребята, у нашего каравая есть младшие сестрёнки. Они тоже испеклись в жаркой

печке. Что это?

Маленькое, сдобное, колесо съедобное.

Я одна его не съем, разделю ребятам всем. (Баранка).

Мы сестрички – баранки,

Испеклись спозаранку,

К чаю торопились –

Вот и прикатились!

(У воспитателя на подносе баранки, она раздаёт их детям).

- Это угощение от колоска. Давайте скажем ему спасибо.

До свидания, колосок, приходи к нам ещё со своими интересными рассказами.