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.