Конспект интегративной непосредственной образовательной деятельности по формированию целостной картины мира, тема: «Хлеб»

Программное содержание:

1. Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его;

2. Расширить знания у детей о значении хлеба в жизни человека;

3. Познакомить детей с процессом выращивания хлеба;

4. 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;

5. Закрепить знания о профессиях (тракторист, комбайнер )

Предварительная работа:

1. Беседа о сборе урожая хлеба;

2. Рассматривание иллюстраций;

3. Заучивание пословиц, беседа, чтение литературных произведений по теме; Рассматривание колосьев пшеницы;

4. Изготовление хлебобулочных изделий из соленого теста.

Цель: Уточнить и закрепить знания у детей о значении хлеба в жизни человека.

Задачи НОД.

Основная образовательная область.

Познание: закрепить знания детей с выращиванием хлеба.

Задачи интегрируемых образовательных областей.

Социализация: воспитывать умение детей слушать друг друга, умение поддерживать дружеские взаимоотношения со сверстниками.

Коммуникация: продолжать учить детей согласовывать речь с движениями, развивать диалогическую речь ребёнка.

Физическая культура: продолжать развивать двигательную активность детей в подвижных и малоподвижных играх.

Предполагаемый результат: развитие мышления ,внимания

Виды деятельности: коммуникативная, двигательная, игровая, познавательно - исследовательская.

Формы организации совместной деятельности: подвижная игра с правилами, малоподвижная игра с правилами, беседа, обсуждение

Материал к НОД: иллюстрации с изображением процессов выращивания хлеба, мяч, тесто, хлеб, муляжи хлебобулочных изделий, доска, блюдце, картонные цветы, покрывало, муляж пшеничного колоска

Ход занятия:

Воспитатель:

Ребята к нам сегодня пришли гости, поздоровайтесь. Сегодня я хочу пригласить вас на эту красивую цветочную полянку (садятся на покрывало в полянке с цветами). А о чем мы будем здесь говорить, вы отгадайте сами:

Загадка про хлеб

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

(Хлеб)

Дети:

- Хлеб.

Воспитатель:

- Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, хлебушек, хлебушко (дети подходят почувствовать аромат хлеба). С румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А вот каким он может быть еще, вы мне и расскажете.

Дидактическая игра «А какой он, хлеб?»

Подбор определений к существительному. (Дети стоят в кругу и передают по кругу мяч и называют определения, например, хлеб румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный).

Воспитатель:

- Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?

Дети:

- Его покупают в магазине.

Воспитатель:

- А хотите, я расскажу, как он попал в магазин? Но сначала, скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

Дети:

- Пекут из муки.

Воспитатель:

- А что такое мука, из чего её получают?

Дети:

- Из зёрен.

Воспитатель:

- Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Как называется профессия, люди которой занимаются выращиванием хлеба?

Дети:

- Хлеборобы.

Воспитатель:

- Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?

Дети:

- Да хотим.

Воспитатель:

- Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор. Кто ведет его …

Дети:

- Тракторист.

Воспитатель:

- Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает 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. (дать посмотреть муляж пшеничного колоска) Поле в это время очень красивое. Давайте и мы свами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)

Прорастать 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:

- Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. (Дети повторяют слово хором и индивидуально). И 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. Давайте потрогаем муку. Подойдите сюда. Какая мука?

Дети:

- белая, мягкая, легкая, ароматная и т.д.

Воспитатель:

- 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. А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).

Мешу, мешу тесто,

Есть в печи место,

Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)

Переваливай, валяй. (2 раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети:

- Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

- А как все эти продукты называются одним словом?(посмотреть муляжи хлебобулочных изделий).

Дети:

- Хлебобулочные изделия.

Воспитатель:

- Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети:

(Дети называют пословицы и поговорки и объясняют их смысл).

- Пословицы и поговорки про хлеб: «Без хлеба – нет обеда». «Хлеб – батюшка, вода – матушка». «Будет хлеб – будет и песня». «Много свету – много хлеба». «Хлеба надо брать столько, сколько съешь». «Хлеб надо всегда доедать». «Хлеб нельзя бросать на пол». «Не велик кусок пирога, а стоит много труда».

Воспитатель:

- Молодцы, ребята, а сейчас я хочу предложить вам сделать самим булочки из теста.(дети садятся за столы, из готового теста делают булочки). Молодцы, вы справились с этим заданием.

Воспитатель:

- Ребята, вам понравилась наша прогулка?

Дети:

- Да, очень.

Воспитатель:

- А что вам понравилось?

Дети:

- ответы детей.

Воспитатель:

- а какие новые слова вы узнали?

Дети:

- Хлеборобы, тракторист, комбайнер, элеватор, хлебобулочные изделия.

Воспитатель:

- Как нужно относиться к хлебу?

Дети:

- Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

Воспитатель:

- Ну вот, наша прогулка подошло к концу, и теперь вы знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин. Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь.