Конспект непосредственно – образовательной деятельности по познавательному развитию

(примерная общеобразовательная программа дошкольного образования «От рождения до школы») в старшей группе.

Тема: «Как хлеб на стол пришел»

Выполнила: воспитатель

МБДОУ «Детский сад №119»

Чамкова Елена Алексеевна

г. Нижний Новгород

2015 г.

**Цели**:

Обобщить у детей знания о том, откуда берётся хлеб. Уточнить, люди каких профессий трудятся для выращивания зерна на полях и выпекания хлеба в пекарнях.

**Задачи:**

**Образовательные:**

• Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы, ржи, уточнить и систематизировать знания детей о том, как на наших столах появляется хлеб;

• Познакомить с профессией пекаря.

• Учить детей умению видеть результаты в каждом процессе труда, ожидать его появления, понимать для чего он нужен.

**Развивающие:**

• Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.

• Способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

**Воспитательные:**

• Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу, дать знания детям о хлебе как одном из величайших богатств на Земле.

• Вызывать интерес к коллективному труду.

**Материалы и оборудование:**

Ноутбук, телевизор, презентации «Как растят хлеб», «Загадка про хлеб», сервировочный стол, хлебные колосья, зерна ржи и пшеницы, хлебо – булочные изделия для демонстрации, мультиварка, продукты для изготовления теста.

**Ход занятия:**

***I. Организационный момент.***

Воспитатель с детьми под музыку «Каравай» усаживаются на места.

Воспитатель:

Ребята я хочу загадать вам загадку, и вы постарайтесь ее отгадать.

*В нем здоровье наша, сила, в нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило, охраняло, берегло.
В нем - земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем.
Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!

Круглобок и маслян он,
В меру крут, посолен, -
Пахнет солнечным теплом,
Пахнет знойным полем (хлеб)

"Отгадать легко и быстро:
мягкий, пышный и душистый,
Он и черный, он и белый,
а бывает подгорелый" (Хлеб)*

**Включается презентация «Загадка о хлебе».**

Воспитатель: Ребята, что это?

Дети: Хлеб. (Каравай)

*В группу в костюме входит «пекарь».*

Пекарь:

Здравствуйте дети! Я, пекарь, я пеку хлеб.

Посмотрите, какой красивый и ароматный. Я испекла для вас плюшки, булочки, крендельки, баранки. Вот я вам их дарю. («Пекарь» отдает поднос с угощением воспитателю). Воспитатель показывает детям угощение и читает стихотворение:

Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

***II. Основная часть.***

Воспитатель:

Спасибо, тебе пекарь за такие угощения. Мы приглашаем тебя с нами в небольшое путешествие, которое совершим с ребятами и узнаем, откуда хлеб на стол пришел. Посмотрите, что у нас есть на столе.

Воспитатель:

Посмотрите, как красиво сервирован стол и уставлен различными яствами. Чего здесь только нет. Что вы здесь видите?

Дети: Батон, буханка, баранки, печенье, булки, пироги, блины, крендель

Воспитатель:

Как можно назвать все это, одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия

Воспитатель:

А вы знаете, что хлеб имеет очень длинную историю.

Много - много назад люди начали собирать и выращивать хлебные злаки. Они заметили, что брошенное в землю зерно прорастает и возвращается большим количеством.

Но долгое время люди употребляли в пищу сырые зерна. Затем научились растирать их между камнями, получали крупу и варили ее.

Камни, которыми растирали зерно, были первыми жерновами,

а крупа являлась первой мукой.

Так появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу.

Позже люди научились печь хлеб.

На стол клали куски черствого хлеба, которые служили тарелками.

Они впитывали влагу. После еды эти тарелки съедались или отдавались бедным.

Хлебом очень гордились.

Воспитатель:

Посмотрите: Это хлебные колосья. Внутри колоса находятся зерна. А это зерно – рожь и пшеница. Давайте, их сравним. Похожи они?

Дети: Похожи.

Воспитатель:

А чем отличаются? (Ответы детей).

Воспитатель:

Колосья и зерна – это еще не хлеб. Зерно проходит долгий путь, прежде чем стать хлебом. Но перед тем, как посмотреть «как рождается хлеб», мы с вами немного поиграем. Вставайте в круг.

***III. Физкультминутка:***

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево - вправо.

Клонятся цветы и травы. (Наклоны в стороны).

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте (прыжки)

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг (ходьба на месте)

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Пекарь:

Ребята, я с собой принес немного муки, молока, соли, дрожжей. Я предлагаю всем вместе замесить тесто и испечь хлебную лепешку в мультиварке. (Дети под руководством взрослых замешивают тесто, формируют хлеб, запекают его).

Воспитатель: пока выпекается наш хлеб, садитесь удобнее на стульчики и посмотрите на экран,

**Презентация «Как рождается хлеб».**

Воспитатель:

Весной в поле выезжают трактора.

Ими управляют… (Ответ: трактористы).

Трактора пашут землю. К трактору прикрепляют плуг,

и он тянет его, а плуг переворачивает землю. Она ложится большими плотными комками.

А можно в такую землю класть зерно? (Ответ: нет).

Нужно сначала разрыхлить и взбороновать. Борона – это орудие труда похожее на грабли, только очень большие с острыми зубьями (показ иллюстрации).

Трактор тянет за собой борону, она рыхлит землю.

За ростом и развитием ростков наблюдает агроном,

человек, знающий, как правильно выращивать хлеб, как уберечь колоски от болезней и от вредителей.

Хлеб созрел. Пора косить.

Срезают колосья специальные машины, которые называются комбайны. Зёрна собирают и отвозят на мукомольную фабрику, где их перемалывают в муку.

 Из нее потом на хлебопекарнях готовят различные изделия: хлеб, булки, батоны, багеты, калачи, кренделя, сушки, баранки, торты и пирожные и еще много, много всего.

потом угощаются).

***V. Подведение итогов занятия:***

Воспитатель:

Ребята, вам понравилось наше путешествие? Вы запомнили, каким тяжелым трудом добывается хлеб?

Ответы детей: да

Пекарь: Ребята, вы теперь будете бережно обращаться с хлебом?

(ответы детей)

 Молодцы!

Спасибо вам за путешествие!