

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад комбинированного вида №383» городского округа Самара

**Конспект образовательной деятельности по познавательному развитию
в средней группе № 4 «Винни Пух»
«Хлеб-всему голова!»**

Составил и провел:

воспитатель

Блажнова Юлия Александровна

Самара 2019

Образовательная область: познавательное развитие

Экологическое воспитание

Тема: «Хлеб всему голова»

Цель: расширить знания детей о хлебе; привить уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Образовательная: Познакомить детей с процессом изготовления **хлеба** на хлебопекарне. Формировать представления о труде людей разных профессий, связанных с производством хлеба.

Воспитательная: Прививать детям чувство уважения к людям труда, воспитать чувство гордости за свой край, формировать патриотические чувства. Воспитывать уважение к труду пекарей, бережное отношение к **хлебу**.

Развивающая: Способствовать всестороннему развитию детей. Формировать умение анализировать, сравнивать.

Вид деятельности: познавательная.

Предварительная работа:

- Сбор информации: о злаковых растениях, о сельскохозяйственной технике, о хлеботоргах, о народных традициях.
- Подбор демонстрационного материала: злаковые растения, крупы, мука из разных злаков, предметы быта.
- Подбор литературного материала: пословицы, стихи.

Участники: дети средней группы, воспитатель.

Список литературы:

1. Погореловский С.А. «Хлебушко».
2. Дацкевич В. «От зерна до каравая».
3. «Колобок» - русская народная сказка.
4. Емельянова В. «Расскажи детям о хлебе».

Этап, его продолжительность	Задачи этапа	Деятельность Педагога	Деятельность воспитанников	Методы, формы, приемы, возможные виды деятельности	Результат
<i>Мотивационно-побудительный,</i> 1-2 мин	Заинтересовать детей изготовлением хлебобулочных изделий.	Воспитатель: Ребята, здравствуйте! Присаживайтесь на стульчики, у меня для вас есть сюрприз. Как вкусно пахнет. Отгадав загадку, вы узнаете, что же у меня лежит на подносе под закрытой салфеткой. Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и чёрный, он и белый, А бывает подгорелый. Дети: хлеб Воспитатель: А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? Дети: мягкий, пышный, душистый, чёрный, белый, подгорелый.	Дети слушают воспитателя, дают согласие на выполнение действий, отвечают на вопросы.	Словесно-наглядный метод.	Дети заинтересованы к выполнению действий для получения новых знаний и закрепления полученных ранее.
<i>Актуализация,</i> 3 мин	Научить давать определения предмету	Воспитатель: Вы обращали внимание на то, что в магазине продают самый разный хлеб? Дети: да Воспитатель: Давайте сыграем в игру. Вы будете передавать друг другу мяч и называть какой бывает хлеб Игра «Каким бывает хлеб?» Цель: умение согласовывать существительные с прилагательными. Дети стоят в кругу, передают мяч по кругу и называют прилагательные к существительному «хлеб» (хлеб	Высказывают предположения Рассматривают колосья ржи и пшеницы. Сравнивают, делают выводы.	Работа в паре	Тренировка логического мышления, умения выдвигать гипотезы Тренировка внимания, мышления, умения делать обобщения.

		душистый, пахучий, вкусный, мягкий, свежий, ароматный, тёплый, красивый, ржаной, белый и т.д.). Воспитатель: Дети, а как вы думаете – хлеб сразу стал хлебом? Дети: нет Воспитатель: Верно, не сразу стали зерна хлебом, тем, что на столе. Люди долго и упорно потрудились на земле. Воспитатель: Я предлагаю совершить вам виртуальное путешествие <i>«От зерна до каравая»</i>.			
Расширение имеющихся представлений), 5 мин	Научить сравнивать предметы. Дать знания о видах хлебобулочных изделий.	Воспитатель: Я предлагаю вам начать путешествие с поля, на котором можно увидеть множество колосьев. Садимся в поезд и поехали. Ребята, как вы думаете, откуда же они берутся? Дети: отвечают. <i>Воспитатель предлагает рассмотреть и сравнить колосья пшеницы .</i> Воспитатель: А хотите я расскажу, как делают хлеб? Дети: да Воспитатель: В колоске живут зёрнышки. Наш колосок был таким же зёрнышком. Оно попало в землю. Солнышко его пригревало, дождик поливал. Люди о нём заботились, ухаживали. Эти люди называются хлеборобы. Когда колосья ржи и пшеницы созрели, которые вы только что увидели, их собирают специальные люди – комбайнёры, а помогают им в этом специальные машины - комбайны. Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Далее машины везут зерно на	Дети слушают воспитателя, работников мельницы и пекарни и отвечают на вопросы.	Наглядно-действенные приемы. (картинки) Словесно-наглядный метод. Обсуждение.	Дети познакомились с новым материалом.

		элеваторы. <i>(Дети повторяют слово хором и индивидуально)</i> – специальные сооружения для хранения зерна. Воспитатель: Дальше из собранных зерен делают муку. А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов? Дети: На мельницу Воспитатель: Правильно, и там зерно мелют в муку специальные люди – мельники. Продолжаем наше путешествие, садимся все в поезд. На мельнице мельник включает жернова и перетирает зерно в муку.			
<i>Динамическая пауза,</i> 1мин	Переключить внимание детей.	Воспитатель: А давайте включим свои жернова. Все готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной. <i>Физкульт.минутка</i> Сначала жернова нужно привести в движение, вот так. (Вращательные движения руками перед собой.) А теперь вращаем жернова. (Вращательными движениями тереть ладонью о ладонь) Чтобы сделать каравай, Жернова быстрее вращай (Поменять движения рук.) Крепче трём зерну бока, Получается мука!	Выполняют физические упражнения.	Игровые приемы	Дети отдохнули.
Продуктивная деятельность 5-10 минут		Воспитатель: Давайте вместе с вами попробуем сделать муку. Молодцы! Ребята, а куда потом отправляется мука? Дети: На хлебозавод, пекарню. Воспитатель: Правильно. На пекарне работа не прекращается ни на минуту. Днём и ночью, в выходные и даже в праздники трудятся хлебопеки или по-другому их еще называют – пекари.	Дети пробуют сами смолоть муку, из теста слепить рогалики.	Работа руками.	Дети заинтересованно пробуют выполнять действия разных профессий.

		Воспитатель: Вы знаете, какие продукты необходимо, чтоб приготовить тесто? Дети: ответы. Воспитатель: Верно, чтобы получить тесто, нужны мука, вода, молоко, дрожжи, яйца, соль, сахар. И вот когда тесто замешано, приходит пора класть в форму и ставить в печь. А пекут его пекари. Воспитатель: А теперь посмотрите на пшеничную муку, из которой печётся белый хлеб, батон, а что ещё, кроме хлеба, можно испечь из такой муки? Дети: Булочки, рогалики, пирожки, калачи, бублики, сушки, баранки, рулеты, батоны, блины, оладьи, лепешки, печенье, торты, пироги, сухари. Воспитатель: А как все эти продукты называются одним словом? Дети: Хлебобулочные изделия. Воспитатель: А давайте теперь сами попробуем слепить рогалики. Для этого нам нужно отправится дальше, все садимся в поезд. Мы прибыли в пекарню. Берём тесто в руки и круговыми движениями начинаем его раскатывать. Воспитатель: Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. В народе говорят: «Хлеб – всему голова». Это значит, что хлеб – главное, важнее всего остального на столе. Воспитатель: <i>(слушаем стихи детей, выученных заранее про хлеб)</i> Дети: Вот он хлебушек душистый,			
--	--	---	--	--	--

		Вот он теплый, золотистый. В каждый дом, на каждый стол, Он пожаловал, пришел. В нём здоровье, наша сила, В нём чудесное тепло. Сколько рук его растило, Охраняло, берегло. В нём - земли родимой соки, Солнца свет веселый в нём. Уплетай за обе щеки, вырастай богатырем!			
Закрепление, обобщение 3 мин.	Помочь ребенку понять (осознать) то, что он освоил навыки и справился с выполнением задания.	Воспитатель: Посмотрите, ребята, ещё раз на картинки и вспомните, какой длинный трудный путь проходит зёрнышко, прежде чем попадает к нам на стол пышным караваем. Воспитатель: Хлеб нужен человеку, как продукт питания. Хлеб выращивают люди разных профессий. Давайте вспомним, кто это? Ответ детей: Хлебороб, мельник, пекарь, комбайнер. Воспитатель: Хлеб вкусный, полезный в нём наше здоровье. Так, как нужно обращаться с хлебом? Дети: бережно, не выкидывать хлеб; брать столько, сколько можешь съесть; не крошить хлеб за столом. Воспитатель: Ну вот, наше путешествие 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. Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже бережно относитесь к хлебу, бережете его, цените. Теперь мы можем отдохнуть и попить сладкого чая с сушками и баранками.	Дети отвечают на вопросы и (дать возможность каждому ребенку ответить).	Беседа, метод обратной связи от детей (рассказывают).	Дети осознают и положительно оценивают освоенные навыки и полученные ранее навыки и знания.

