

Районный семинар
Работников дошкольного образования
Мордово 2013 год

***Конспект НОД в старшей группе
Тема: «Как хлеб на стол пришел»***



Составила и провела:
Ляхова Елена Ивановна
воспитатель I квалификационной категории
МБДОУ «Детский сад «Солнышко»

Цель: формирование у детей представлений о выращивании зерновых культур, обогащать знания о хлебе и его изготовлении.

Обучающие задачи:

Познакомит детей с процессом выращивания пшеницы.

Закрепить знания о видах зерна, хлеба (словообразование) .

Закрепить названия профессий людей, производящих хлеб

Развивающие задачи:

Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности. Способствовать формированию логического мышления, развитию речи.

Воспитательные задачи:

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

Интегрируемые образовательные области:

«Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество», «Социализация», «Труд», «Здоровье».

Предварительная работа:

Рассматривание картин о посевной, уборочной компаниях, о изготовлении хлеба, рассматривание колосков. Посадка пшеницы, наблюдение за ее ростом, лепка хлебобулочных изделий из соленого теста.

Оборудование: ноутбук, игрушки – микрофон и видеочамера, ёмкость с мукой, соленое тесто, зерна пшеницы, ржи, макеты тракторов, комбайна, грузовиков, рули, лоток с ростками пшеницы, колоски, поднос с высушенными хлебобулочными изделиями из соленого теста.

Ход:

В группу входит «режиссер» с центрального телевидения (воспитатель с микрофоном и видеокамерой)

-Здравствуйте ребята! Я режиссер киностудии «Нива», приехала к вам в гости, чтоб снять фильм о хлеборобах. Давайте знакомиться: меня зовут.....

Игра «Ладочки» (Я протягиваю вам ладонь и называю свое имя, а вы по очереди кладете сверху свою ладошку и называете свое имя)

- Вот мы и познакомились! А теперь приступим к работе. Мне хочется, чтобы вы сыграли главные роли в этом фильме, потому что много знаете о труде хлеборобов. Я попрошу моего помощника режиссера показать вам как работают люди на земле.

Показ слайдов о пути хлеба к столу сопровождается рассказом.

- Весной люди взборонили землю, посеяли пшеницу. Немного прошло времени и эти зерна проросли и превратились в огромные поля зеленой поросли. Скоро совсем ростки поднялись над полем и у ростков появились колоски. А там спрятаны были такие же зернышки. Потом зернышки в колосках за лето созрели и все поле стало словно золотое. Вот и закачивалось лето. В поле появились машины. Они называются комбайны. И стали собирать зерно. Повезли его в элеватор. Это огромный дом, где при специальной температуре храниться зерно долгое время чтоб не испортилось. Оттуда понемногу зерна возят молоть на мельницы. Вот тогда из зерна получается мука. Потом муку везут в хлебопекарню и пекут разные вкусные булочки, пирожки и главное- хлеб. А еще муку развозят по магазинам, чтоб люди тоже могли испечь то, что захочется. Когда душистый хлеб готов, его везут в магазин. Там люди покупают его и несут домой. Хлеб это очень важный продукт. Он нужен каждый день. Его очень сложно вырастить и потом испечь. Поэтому хлеб нужно ценить. А тех кто его вырастил и донес вам на стол, нужно уважать. Труд очень тяжелый, но очень нужный.

- Вы все вспомнили? Теперь распределим роли: механизатор – тракторист, механизатор – комбайнер, шофер, зернышки-колоски и тд.

Роли дети выбирают сами, берут нужные атрибуты и начинают играть. Воспитатель «ведет» съемку, корректирует действия детей, побуждает их проговаривать названия техники и действия (борона – боронит, рыхлит землю; сеялка - сеет, зерно прорастает, колосится, колосья наливаются, созревают; комбайн косит и обмолачивает зерно; на мельнице мелят муку; хлеб пекут на хлебзаводе; везут в магазин). Мальчики в роли механизаторов

и шоферов выполняют ролевые действия, девочки в роли зерен – колосков растут в поле, дети приговаривают ,

"Дождик, дождик, поливай

- будет хлеба урожай.

Будут булки, будут сушки,

будут вкусные ватрушки".

«их везут» на мельницу. Затем все дети становятся пекарями и надев фартуки «пекут» хлеб из соленого теста; несут поднос в печь.

Послушайте, какие у русского народа пословицы о хлебе:

«Хочешь есть калачи - не сиди на печи»

«Береги хлеб для еды, а деньги для беды. »

«И богат мужик, да без хлеба — не крестьянин. »

«Всяк на себя хлеб добывает. »

«Хлеб – батюшка, вода – матушка. »

«Хлеб хлебу брат. »

«Худ обед, когда хлеба нет. »

-«Хлеба ни куска, так и в горнице тоска. »

Пока хлеб в печется предлагаю посетить музей хлеба.

Все подходят к столу, где произвольно расположены зерна, мука, тесто, колоски, лоток с пророщенной пшеницей, готовые хлебобулочные изделия.

- Что здесь случилось? Раньше все предметы были расположены по порядку. Теперь нельзя понять что было сначала? Что потом?

Дети подсказывают порядок расположения предметов: как хлеб с поля пришел на стол.

- А теперь еще раз давайте вспомним, как растят и пекут хлеб:

- Весной сначала вспахивают поле кто? (хлеборобы) .
- Засевают чем (пшеницей, рожью.)
- Из зерна вырастает что (колосья, в которых много новых зерен) .
- Когда собирают урожай (в конце лета)

- Кто выходит в поле собирать (комбайнеры)
- Кто вывозит зерно с полей (машины, шофера) .
- Куда везут на хранение зерно (элеватор)
- Кто подскажет, где делают муку (на мельнице) .
- Где пекут хлеб? (хлебопекарня) .
- Потом хлеб появляется где? (магазины, больницы, детские сады.)

В каждом зёрнышке пшеницы

Летом и зимой

Сила солнышка хранится

И земли родной.

И расти под небом светлым,

Строен и высок,

Словно Родина бессмертный,

Хлебный колосок.

В. Орлов.

Пшеница.

Положит в землю Человек зерно,

Прольётся Дождь- зерно орошено.

Крутая Борозда и мягкий Снег

Зерно укроют на зиму от всех.

Весною Солнце выплывет в зенит

И новый колосок позолотит.

Колосьев много в урожайный год,

И человек их с поля уберёт.

И золотые руки Пекарей

Румяный хлеб замесят поскорей.

А женщина на краешке доски

Готовый хлеб разрежет на куски.

Всем, кто лелеял хлебный колосок,

На совести достанется кусок.

Я. Аким.

-Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб?
(Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).

-Пора хлеб из печи доставать.

Все иду к печке (там стоит другой лоток с готовыми хлебобулочными изделиями, которые дети лепили раньше)

- Вот и хлеб готов. Куда его отправляют с хлебзавода? (в магазин)

Дети и воспитатель несут хлеб в магазин. «Режиссер» прощается с детьми, обещает им показать фильм.

Детям можно предложить игру в «Магазин», купить свежий хлеб.