

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение Центр
развития ребенка - детский сад №12 «Звездочка»

Г. Новоалтайска Алтайского края

Конспект НОД для детей старшей группы
«Чудо земли – хлеб»

Автор: Воспитатель

Николаева С.С.

Образовательные области: речевое развитие в интеграции с социально – коммуникативным, познавательным, художественно–эстетическим, физическим развитием.

ЦЕЛЬ: познакомить детей с процессом выращивания хлеба; дать представление о том, как хлеб пришел к нам на стол; познакомить детей с трудом хлеборобов в настоящее время; сравнить как это делалось в старину.

ЗАДАЧИ:

Образовательная: формировать духовно – нравственные качества детей.

Развивающая: совершенствовать связную речь, уметь согласовывать прилагательные и существительные в роде и числе; употреблять глаголы, образовывать однокоренные слова; развивать логическое мышление, любознательность, двигательную активность.

Воспитательная: воспитывать бережное отношение к хлебу; уважение к труду хлеборобов; воспитывать понимание того, что труд каждого человека делает нашу жизнь лучше.

Виды деятельности: коммуникативная, познавательная – исследовательская, игровая, двигательная, изобразительная, музыкальная.

Формы работы: групповая, индивидуальная.

Предварительная работа: беседа о хлебе; Чтение рассказа М.Глинской «Хлеб»; «Колхозный календарь»-В.Бианки; «Хлеб растет» - Э.Шим; «Все здесь» -Я.Тайц; литовская сказка «Как волк вздумал печь хлеб»; загадки, стихи, пословицы по теме; презентация «Хлеб в старину»; Музыкальный ряд: слушание «Баллада о хлебе», «Ой, ты рожь», «Рости колосок», «Жатва» П.И.Чайковский. Продуктивная деятельность: лепка из соленого теста (тестопластика) «Хлебобулочные изделия».

Оборудование: хлебный мини – магазин; презентация «Хлеб в старину»; папка иллюстраций «Откуда хлеб пришел»; фартуки, шапочки по количеству детей; для опыта №1 - мука, зерно, 2 мешочка; для опыта №2 – мука, зерно, булочка, хлебница, одноразовые вилки, ложки, ведро для мусора, влажные салфетки; соленое тесто, скалки, противень, формочки для печенья, тазик, кувшин с водой, полотенца по количеству детей; магнитофон.

Ход НОД.

Звучит детская песня «Рости колосок», дети входят в зал.

Воспитатель: Ребята, давайте встанем в круг и поприветствуем друг друга.

Доброе утро! Улыбнись скорее!

И сегодня весь день будет веселее.

Мы погладим лобик, носик и щечки

Будем мы красивыми как в саду цветочки.

Разотрем ладошки сильнее, сильнее,

А теперь похлопаем смелее, смелее!

Ушки мы теперь потрем и здоровье сбережем.

Улыбнемся снова, будьте все здоровы!

Воспитатель: Дети, отгадайте загадку:

Рос сперва на воле в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили,

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна в муку и тесто,

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А на стол пришел к нам...(хлебом).

Воспитатель: Вы правильно отгадали. Какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб (колосился, обмолотили, зерно, мука, тесто). Сегодня мы с вами будем говорить о чуде земли – Хлебе.

Недавно я вам читала рассказ М.Глинской «Хлеб», давайте вспомним о нем.

1.Почему писательница назвала свой рассказ «Хлеб»? (в нем говорится о хлебе).

2.Какой хлеб дала мама Грише? (вкусный, душистый с хрустящей корочкой).

3.Что сделал Гриша с хлебом, когда его позвали играть? (бросил хлеб на землю).

4.Почему он так поступил? (он наелся и не знал, что делать с хлебом).

5.Какой поступок совершил Гриша? (плохой, неправильный).

6.Как бы вы поступили на его месте? (ответы детей).

7.Как надо обращаться с хлебом? (бережно, не крошить за столом, не выбрасывать, брать хлеба столько, сколько можно съесть).

Молодцы! Сейчас я предлагаю вам поиграть в игру. Я вам буду кидать мяч и задавать вопрос, вы будете отвечать и возвращать мне мяч. (дети стоят в кругу).

1. Назови хлеб ласково (хлебушек).
2. Как называются крошки хлеба (хлебные крошки).
3. Как называется квас из хлеба (хлебный квас).
4. Как называется прибор, которым режут хлеб (хлебoreзка).
5. Как называется посуда для хлеба (хлебница).
6. Кто выращивает хлеб (хлеборобы).
7. Кто печет хлеб (хлебопек).
8. Как называется завод, где пекут хлеб (хлебозавод).
9. Как называются изделия из теста (хлебобулочные изделия)

Воспитатель: Молодцы! Вы правильно ответили на все вопросы.

Ребенок читает стихотворение:

Хлеб ржаной, батоны, булки не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют, сил для хлеба не жалеют.

Воспитатель: Наша страна большая, огромная. Чтобы всех накормить надо очень много хлеба. Предлагаю вам отправиться в путешествие и узнать, как выращивают хлеб.

Физкультминутка:

Тихо встала рожь на цыпочки

(на раз встать на носочки, на два опуститься на пяточки).

Потянулась к небесам.

(на раз -руки вверх – потянуться, на два – руки опустить вдоль туловища).

Лето красное рассыпалось по полям и по лесам.

(наклоны туловища вправо, влево).

Солнце чертит в небе полосы, птицы песни завели.

(руки вверх, пальцы разомкнуть, покачать руками из стороны в сторону).

Созревай же колос к колосу.

(взяться за руки).

Сладкий хлеб моей земли!

(поклониться).

1 картинка: Трактор пашет поле.

И вот под снегом талым распахнуты поля.

Платком пуховым стала широкая земля

Как только растает снег, на поля выходят тракторы, они пахут поля и готовят мягкую постель для зерен. Они работают день и ночь, сменяя друг друга. Кто работает на тракторе (тракторист).

2 картинка. Сеялка сажает зерно.

Перед этой пашнею шапку скинь сынок

Видишь пробивается в поле колосок.

3 картинка. Спелые колосья.

4 картинка. Комбайны в поле.

Поле хлебное созрело, жатва жаркая близка.

И комбайн берется смело все собрать до колоска.

Комбайны выполняют несколько работ сразу – косят колосья и сразу их обмолачивают.

Кто работает на комбайне? (комбайнер).

5 картинка. Элеватор.

Хлеб созрел, но к нам на стол прямо с поля не пошел. Сначала зерно везут на элеватор, здесь оно сохнет и хранится.

6 картинка. Мукомольный завод.

Едет хлеб на мельницу, мельницу – чудесницу.

Здесь пышней, чем облака получается мука.

7 картинка. Хлебозавод.

Вот баранки, калачи, так и скачут из печи.

8 картинка. Хлебный магазин.

Вот он хлебушко душистый.

Вот он теплый золотистый,

Словно солнцем политой.

В каждый дом на каждый стол он пожаловал пришел.

(дети рассматривают хлебобулочные изделия).

Воспитатель: хлебобулочные изделия пекут из пшеницы и ржи. Вопросы к детям: если хлеб из пшеницы, он какой (пшеничный), из ржи (ржаной). Пшеничный хлеб по цвету белый. Ржаной – темный.

Опыт №1. Дать детям попробовать разжевать зерно. Какое оно на вкус? Дать детям попробовать муку. Какая она на вкус? Дать детям попробовать испеченную булочку. Какая она на вкус?

Вывод: испеченная булочка вкуснее, чем зерно и мука. Почему? Чтобы испечь хлебные изделия, в муку добавляют сахар, соль, дрожжи, молоко, масло, яйца – все перемешивают и выпекают в духовке.

Воспитатель:Русский народ всегда бережно относится к хлебу. Не даром в народе говорится, «Хлеб всему - голова», всего три слова в этой пословице, но как точно в ней говорится о важности хлеба. Как вы понимаете эту пословицу? (хлеб – главный).

Какие пословицы знаете вы?

Дети:

. Нет хлеба – нет обеда.

. Хлеб - батюшка, вода – матушка.

Будет хлеб – будет песня.

С хлебом русский человек – богатырь из века в век.

Воспитатель: Ребята, вы узнали откуда приходит хлеб к нам на стол в наше время.На самом деле хлеб известен людям еще со старинных веков. Как выращивали хлеб в старину мы сейчас с вами посмотрим.

Пальчиковая гимнастика:

Сейчас мы скажем волшебные слова, вокруг себя повернемся и в пекарей обернемся.

Мешу, мешу тесто, есть в печи место.

Пеку, пеку каравай, переваливай, валяй.

(дети выполняют движения по тексту, поворачиваются вокруг себя, одевают фартуки и косынки)

Воспитатель: Я хочу вам предложить сделать из теста хлебные продукты. Проводится лепка из соленого теста.

Воспитатель: Какие красивые получились у вас хлебные продукты! Скажите хлеб из пшеницы какой (пшеничный); Хлеб из ржи (ржаной.) По цвету пшеничный.

Рецепт соленого теста: 2 ст. муки, 1ст.мелкой соли, 125гр воды. 2ст. ложки крахмала, 2 ст. ложки клея ПВА, яйцо для пластичности.

Готовые изделия дети выкладывают на противень, который помещают в духовку и подсушивают при невысокой температуре. Когда изделия просохнут их можно покрыть столярным лаком, просушить и использовать для игры в «Магазин», «Кофе», «Столовая».

Итог:

Воспитатель: Ребята, сегодня у нас был очень важный разговор. О чем мы говорили? Что интересного вы узнали? Что вы расскажите своим родителям, когда придете домой?

Да, ребята, чтобы вырастить хлеб надо много трудиться, нужна доброта, дружба и мир.

Что бы вы пожелали друг другу?

Дети: Мы желаем мира на земле!

Чтобы всегда был хлеб!

Звучит «Баллада о хлебе», дети уходят в группу пить чай с баранками.

.