

Смирнова Инга Михайловна,

воспитатель,

МАДОУ «Детский сад № 8»,

г. Череповец, Вологодская область

КОНСПЕКТ НОД В СРЕДНЕЙ ГРУППЕ «ОТКУДА ХЛЕБ ПРИШЕЛ?»

Аннотация, Представленный конспект составлен в соответствии с ФГОС и носит интегрированный характер. Основная образовательная область: познавательное развитие. Интегрирующие области: речевое развитие, социально-коммуникативное развитие и художественно-эстетическое развитие. Особое внимание уделено истории создания хлеба.

Ключевые слова: речевое развитие, познавательное развитие.

Цель: формирование представлений детей о процессе выращивания и изготовления хлеба.

Задачи: формировать представление о хлебобулочных изделиях, о труде хлебопека, с/х технике; развивать умение составлять рассказ с помощью картинок; активизировать и обогащать словарь; воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу, совершенствовать навыки лепки из соленого теста.

Материалы: кукла Красная Шапочка, пустая корзинка; картинки с изображением: поля, трактора, трактора с плугом, сеялки, комбайна, муки, замешивания теста, изделий из теста; хлебобулочные изделия; соленое тесто, стеки, салфетки, поднос, алгоритм лепки пирожков из соленого теста на каждого ребенка.

Ход занятия:

В группу к детям приходит грустная Красная Шапочка. В руках у нее пустая корзинка. Воспитатель и дети интересуются, почему она грустит. Красная Шапочка не знает, где взять пирожки.

Воспитатель: А ты помогала маме печь?

Красная Шапочка: нет, я не знаю, только смотрела.

Воспитатель: Ребята как быть? Как мы можем помочь девочке? Где можно взять пирожки? Купить в магазине? Испечь самим? (Ответы детей)

Воспитатель: А из чего пекут хлеб? Дети: Из муки.

В: А из чего получают муку? Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить очень много труда: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим занимаются специальные люди - хлеборобы. Что же это за работа? Как выращивают хлебные растения? А как вы думаете, ребята, где мы можем узнать? У кого можем спросить информацию. Воспитатель предлагает пройти в комнату приема детей, где размещены картинки процесса выращивания хлеба. Проводится работа по картинкам. Дети все вместе составляют рассказ.

Воспитатель: Куда мы пришли? Что мы видим на поле? Зачем трактору плуг?

Кто работает на тракторе? А можно сказать землепашец? Землю вспахали, а потом что делают в поле? (Воспитатель демонстрирует картинку, где сеют зерно.) К трактору прикрепляют сеялку, в которую засыпают семена.

А что нужно для того, чтобы зерна проросли?

Дети: Солнце, тепло, вода, вспаханная земля.

ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ СРЕДА

Воспитатель: Солнышко согрело зерна, дождик полил, люди удобрили поле, и наши зерна превратились в ростки, а затем в колосья. Как выглядят эти растения, кто-нибудь видел? Давайте их рассмотрим. Что можно сказать вот об этом колоске пшеницы? Какой он?

(Дети составляют рассказ-исследование по описанию колоска.)

Дети: Колосок пшеницы короче, толще, а зернышки круглые.

Воспитатель: Ну вот, зерна созрели. Самый ответственный период у хлеборобов – жатва. И на поле выходят другие машины — комбайны. (Показ картины.) Кто работает на комбайне? Что делает комбайн с колосками?

Дети: Он срезает колоски, вымолачивает из них зерна, и эти зерна по специальному рукаву (бункеру) высыпаются в грузовую машину. Потом зерна везут на мельницу. Там их растирают — мелют. Получается мука.

Воспитатель: Что делают из муки? приготавливают тесто, из теста выпекают:

Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и черный, он и белый, А бывает подгорелый. Без него плохой обед, Вкусней его на свете нет!

Воспитатель: Какие слова вам помогли догадаться? В каком магазине можно купить хлебобулочные изделия? Правильно, дети в булочной. Сейчас мы отправимся именно туда.

Дети идут к столу, на котором лежат хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Какие изделия есть в нашей булочной? А вот пирожков с начинкой тут нет. Предлагаю отправиться в нашу мини-пекарню и испечь самим пирожки для Красной Шапочки?

Продуктивная деятельность. Лепка из соленого теста пирожков с яблоками. Дети садятся за столы.

Воспитатель: сядем правильно, спинка прямо, ножки стоят на полу, сядьте удобно. Вспомним правила: для чего мы тут собрались? Когда работа удается? Следует быть осторожным при работе с чем? После работы обязательно вымыть руки с мылом и убрать своё рабочее место.

Воспитатель показывает, как делить на равные части, раскатывать тесто скалкой и формировать пирожки.

Приступаем к работе. Перед вами на мольберте алгоритм приготовления пирожков. Кому нужна помощь, я подойду, спрашиваем.

Вот наши пирожки и готовы, пора отправлять их в духовку.

Воспитатель: ». Помните «Хлеб всему голова». Почему так говорят? Послушайте замечательное стихотворение Е. Житниковой «От зернышка до булочки Теперь вы знаете, откуда приходит хлеб на наш стол, как трудно его выращивать, и поэтому вы, ребята, с уважением относитесь к хлебу.

ИТОГ: Понравилось вам быть пекарями? Мы смогли помочь Красной Шапочке? А как мы это сделали? А что вам запомнилось? Что было самым сложным? (Ответы детей.)

Рефлексия: Вы все очень старались! Оценить каждого ребенка. Похвалить, выделить кого-то.