

муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
Ковдорского района детский сад № 29 «Сказка»

Муниципальный конкурс методических разработок
по патриотическому воспитанию
«Растим патриотов России»

Номинация: методическая разработка занятия

Конспект занятия
«Хлеб – всему голова»

Глазкова Наталья Викторовна
воспитатель первой
квалификационной категории
номер телефона: 89211563514

г. Ковдор

2017 год

Тип учебно - воспитательного занятия: познавательно – исследовательская деятельность

Тема: «Хлеб – всему голова»

Группа: старшая

Продолжительность: 25 минут

Технологии: Microsoft PowerPoint; интернет - ресурсы

Пояснительная записка. Занятие для детей старшей группы, составлено в соответствии с Примерной общеобразовательной программой дошкольного образования «От рождения до школы» по ФГОС под редакцией Н.Е.Вераксы, М.А.Васильевой, Т.С.Комаровой.

Представленный конспект построен в соответствии с дидактическими и общепедагогическими принципами:

- Принцип непрерывности (занятие было построено на основе предыдущих занятий и совместных действий воспитателя и детей)
- Принцип активности (поддерживалась мотивация и интерес)
- Принцип доступности (соответствие возрастным особенностям)
- принцип психологической комфортности

Цель занятия: способствовать формированию представлений детей старшего дошкольного возраста о производстве хлеба.

Задачи:

Образовательные:

- продолжать знакомить дошкольников с процессом выращивания зерновых культур (пшеница, рожь);
- систематизировать знания детей старшего дошкольного возраста о машинах участвующих в выращивании и сборе урожая зерновых культур: трактор, сеялка, комбайн и о месте хранения зерна - элеваторе;
- закрепить знания детей о злаковых растениях (рожь, пшеница), их сходствах и различиях, свойствах;
- способствовать расширению представлений детей о способах изготовления муки

(перемалывание зерна) и ее свойствах (мука мягкая, пушистая, белая, рассыпчатая, легкая);

- систематизировать знания детей о разнообразии хлебобулочных изделий (батон, ватрушка, каравай, сушка, пирожок, рогалик);
- продолжать формировать познавательно - исследовательские действия через рассматривание колосьев, зерна, муки, озимых под снегом.

Развивающие:

- развивать умение анализировать, сравнивать (колоски ржи и пшеницы);
- закреплять умение складывать из частей целую картинку;
- упражнять в лепке хлебобулочных изделий с использованием ранее усвоенных приемов и способов лепки из соленого теста;
- развивать связную речь, побуждая детей отвечать на вопросы воспитателя полными предложениями;
- активизировать в речи детей прилагательных характеризующих свойства хлеба, зерна, колосьев, муки;
- развивать мелкую моторику рук.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду людей, участвующих в выращивании и производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, через использование пословиц.

Для достижения цели были использованы такие *методы и приемы*:

- Словесные: рассказ воспитателя, чтение стихов, пословиц, загадка, вопросы к детям, ответы детей на вопросы.
- Наглядные: презентация, рассматривание хлебобулочных изделий, наблюдение за работой кофемолки, показ озимых всходов, рассматривание колосьев, зерна, муки.
- Практические: лепка из соленого теста, сравнение колосков, исследование зерен ржи, муки.
- Игровые: игра «Собери картинку».

По содержанию занятие является интегрированным, так как части занятия объединены знаниями из нескольких областей. Решение задач осуществляется через такие образовательные области:

- социализация (игра – путешествие);
- коммуникация (игра «Каким бывает»);
- здоровье («физминутка»);
- познание (просмотр презентации, экспериментирование).

Применение инновационных технологий – использование ИКТ, позволило заинтересовать и привлечь внимание детей. На протяжении всего занятия у детей поддерживалась мотивация. Поэтапно происходит смена видов деятельности. Дети сами являлись участниками игровых моментов и активными помощниками во время занятия. Это позволило сохранить у детей положительный эмоциональный настрой.

В ходе подготовки данного занятия проводилась предварительная работа с детьми:

- беседы с детьми о труде пекаря;
- чтение стихов, сказок и рассказов о хлебе и труде пекаря, загадывание загадок,
- заучивание пословиц и поговорок о хлебе;
- знакомство детей с интересными фактами из истории хлеба;
- рассматривание тематических альбомов, слайдов и иллюстраций;
- «Стол удивлений»- проращивание семян пшеницы;
- экскурсия на кухню во время замешивания теста, выпекания булочек;
- лепка: «Хлебные и кондитерские изделия», «Булочки, баранки».

Занятие состоит из этапов, к каждому из которых даются четкие инструкции. Оно начинается с организационного момента, где активизировалось внимание детей, которое поддерживалось на протяжении всего занятия. В процессе данного занятия осуществляется индивидуализация обучения (минимальная помощь, советы, напоминания, наводящие вопросы, показ).

На занятии прослеживается реализация личностно-ориентированной модели.

После проведения занятия анализируется его результативность, освоение детьми программных задач, проводится рефлексия деятельности и намечается перспектива деятельности, т.е. ставится новая проблема.

Список использованной литературы:

Голицина Н.С. Экологическое воспитание дошкольников. - М.: Мозаика - Синтез», 2004.

Коломина Н.В. Занятия по экологии в детском саду. - М.: ТЦ Сфера, 2008.

Проектный метод в деятельности дошкольного учреждения: Пособие для руководителей и практических работников ДООУ / Авт.-состав.: Л.С. Киселева, Т.А. Данилина, Т.С. Лагода, М.Б.Зуйкова.

Шорыгина Т.А. Беседы о хлебе. Методические рекомендации. - м.: ТЦ Сфера, 2012.

Интернет – ресурсы.

Конспект занятия «Хлеб – всему голова».

Задачи:

Образовательные:

- продолжать знакомить дошкольников с процессом выращивания зерновых культур (пшеница, рожь);
- систематизировать знания детей старшего дошкольного возраста о машинах участвующих в выращивании и сборе урожая зерновых культур: трактор, сеялка, комбайн и о месте хранения зерна - элеваторе;
- закрепить знания детей о злаковых растениях (рожь, пшеница), их сходствах и различиях, свойствах;
- способствовать расширению представлений детей о способах изготовления муки (перемалывание зерна) и ее свойствах (мука мягкая, пушистая, белая, рассыпчатая, легкая);
- систематизировать знания детей о разнообразии хлебобулочных изделий (батон, ватрушка, каравай, сушка, пирожок, рогалик);

- продолжать формировать познавательно - исследовательские действия через рассматривание колосьев, зерна, муки, озимых под снегом.

Развивающие:

- развивать умение анализировать, сравнивать (колоски ржи и пшеницы);
- закреплять умение складывать из частей целую картинку;
- упражнять в лепке хлебобулочных изделий с использованием ранее усвоенных приемов и способов лепки из соленого теста;
- развивать связную речь, побуждая детей отвечать на вопросы воспитателя полными предложениями;
- активизировать в речи детей прилагательных характеризующих свойства хлеба, зерна, колосьев, муки;
- развивать мелкую моторику рук.

Воспитательные:

- воспитывать уважение к труду людей, участвующих в выращивании и производстве хлеба;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, через использование пословиц.

Словарная работа: активизация словаря: поле, земля, трактор, батон, булка, пирожок, урожай, свежий, мягкий, душистый, ароматный, хрустящий, пшеничный, ржаной, белый, сдобный, пышный, колос, комбайн, уборка, элеватор, мука.

обогащение словаря: озимые, хлебобулочные изделия, всходы.

Материалы и оборудование: профессор Всезнайка, хлебобулочные изделия, крошки хлеба, колосья ржи, пшеницы, мука, рожь, разрезные картинки с изображением хлебобулочных изделий, чудо-дерево, электрическая кофемолка, пророщенные семена, снег, разнос, влажные салфетки, одноразовые тарелочки, машина, соленое тесто, мультимедийная презентация, компьютер, лупы.

Ход занятия.

- Ребята, сегодня после завтрака я попросила дежурных собрать остатки хлеба, крошки вот в эту коробочку. Подскажите, что мне с ними сделать (дети предлагают покормить птиц на улице и др.)

Дети обращают внимание на чудо – дерево.

- Как у наших, у ворот, чудо – дерево растет,

Не листочки на нем, не цветочки на нем,

А интересные задания и картинки на нем.

Вы все к дереву спешите, что на нем посмотрите.

Дети подходят к чудо – дереву, рассматривают, предлагают снять конверты и посмотреть, что в них.

- Ребята, что же лежит в конвертах? (открываем конверт, там задание)

Игра «Составь картинку» (Дети должны собрать разрезные картинки и посмотреть, что получится).

- Назовите, что у вас изображено на картинках? (хлеб, батон, пирожки, рогалики...)

- Как все это можно назвать одним словом? (хлебобулочные изделия)

- Вы знаете, откуда хлеб попадает к нам на стол? А как мы можем об этом узнать? (Ответы детей: прочитать в энциклопедии, посмотреть в интернете, спросить у профессора Всезнайки)

- Ну что ж пойдемте к профессору Всезнайки, может он нам расскажет.

Дети приходят к профессору Всезнайки. (Слайд № 1)

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 пришел на стол к нам хлебом.

(Воспитатель от имени профессора обращает внимание детей на экран с хлебобулочными изделиями) (Слайд № 2)

- Дети, что вы видите на экране? (дети перечисляют хлебобулочные изделия).
- Расскажите о хлебе, какой он....(вкусный, душистый, ароматный, мягкий, свежий, белый, черный, румяный....)
- Из чего пекут хлеб? (из муки)
- Из чего муку получают? (из зерна)
- В какое время года сеют зерно? (весной и осенью)
- Как называют зерно, которое сеют осенью? (озимые)
- Как вы думаете, дети, зерно, которое лежит под снегом, замерзает? (высказывания детей)

Рассматривание проросших семян.

- Сейчас мы с вами посмотрим, что же происходит под снегом. (На подносе под салфеткой снег. Ребенок лопаткой раскапывает снег, находит проросшие семена – всходы).
- Эту рожь называют озимой. Ее сеют осенью. Зерна успевают до холодов прорасти. Всю зиму они лежат под снежным одеялом. А как только наступит весна, рожь сразу начинает расти. Растет рожь до следующей осени, а потом хлеборобы соберут урожай. Чтобы узнать, откуда хлеб на стол пришел, профессор Всезнайка приглашает вас в путешествие.

Просмотр презентации «Этапы выращивания хлеба» Слайд № 3 – 15)

- Ребята, давайте немного отдохнем.

Физминутка «Хомячок» (Слайд № 16)

За дверью слышится сигнал машины.

- Дети, что – то сигналит, пойдёмте, посмотрим что же там? (В группу въезжает машина)
- Что это нам привезла машина? (Ответы детей)

(Дети забирают колоски и проходят за столы)

Экспериментирование с колосьями.

Дети рассматривают и сравнивают колоски ржи и пшеницы, делают вывод:

- Колос пшеницы толще, чем колос ржи. Колос ржи колючий.
- В колоске не одно, а много зернышек. Давайте рассмотрим зерно пшеницы. Возьмите лупы и зерно. Внимательно посмотрите и скажите, какого они цвета?
- Теперь определите, какой формы зерно? (высказывания детей)
- Накройте зерно другой ладонью. Какое оно на ощупь, гладкое или колючее? Какое зерно по размеру? (Ответы детей)
- Давайте теперь определим, оно твердое или мягкое?
- Скажите, ребята, зерно по весу тяжелое? Тяжело его было держать в ладошке?

Дети формулируют вывод: зерно пшеницы желтого цвета, его форма овальная. На ощупь зерно гладкое и твердое, а по весу легкое.

- Что нужно сделать, чтобы запомнить результаты эксперимента? (зарисовать в наших блокнотах)

Дети фиксируют результаты опытов в личных блокнотах.

- Наше путешествие продолжается.
- В конце лета у хлеборобов начинается ответственная пора жатва, уборка урожая. Колоски созрели, зерна пожелтели, и на поле выехала техника. Отгадайте загадку:

«Он идет, волну сечет

Из трубы зерно течет» (Комбайн)

- Что делает комбайн в поле? (ответы детей)
- Куда везут собранный урожай с поля? (ответы детей)
- Зерно хранится на элеваторе. Там зерно сушат, хранят.

«Хоть и собрано зерно,

Да не хлеб еще оно.

А затем зерно везут на мельницу.

Здесь такое с ним твориться,

В оборот его берут,

В порошок его сотрут

Что это за порошок?» (Мука)

Демонстрация эксперимента.

Дети подходят к столу, где лежат зерна ржи, кофемолка.

- Ребята, как вы думаете, с помощью кофемолки можно получить муку? (предположения детей). Сегодня мы с вами тоже попробуем получить муку у нас в группе. Засыпаем зерно в кофемолку и включаем кнопку. Зерно с помощью ножей, которые находятся внутри кофемолки, перетирается и получается мука.

Дети рассматривают муку, полученную с помощью кофемолки.

- А вот такую муку делают на настоящей мельнице (показ муки). Какая мука? (белая, рассыпчатая, мягкая...) (Дети обследуют).

- Куда дальше везут муку? (на пекарню)

- Что делают с мукой в пекарне? (высказывания детей)

- Как называется профессия человека, который работает в пекарне? (пекарь)

- Пекарь выпекает много разных хлебобулочных изделий.

Практическая работа.

- Ребята, вчера с вами приготовили соленое тесто. Как вы думаете, что можно слепить из соленого теста? (хлебобулочные изделия)

Дети лепят по выбору хлебобулочные изделия для сюжетно – ролевой игры «Магазин».

Работа с пословицами.

- Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гостя встречали всегда хлебом и солью. Даже пословицы сложили. А вы знаете пословицы о хлебе? (Ответы детей) (Слайд № 17)

«Хлеб – всему голова»

«Без хлеба – нет обеда»

«Будет хлеб – будет и песня»

«Хлеб да вода – богатырская еда»

-«Худой обед, если хлеба нет!»

- Наше путешествие заканчивается, и вы теперь знаете, откуда хлеб на стол пришел.

- Что вам больше всего запомнилось в путешествии?

(Рассматривание и обсуждение выполненных работ детьми)