

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад
общеразвивающего вида №55 «Веснушка» города Южно-Сахалинска

693013 город Южно-Сахалинск, пр. Мира, 367 б; тел (4242) 73-63-69

Манина Ольга Викторовна

Воспитатель

Соответствие занимаемой должности

КОНСПЕКТ НОД

В подготовительной группе «Хлеб всему голова»

Программное содержание: на основе расширения знаний об окружающем мире обобщить и систематизировать знания детей о хлебе, процессе выращивания и изготовления хлеба. О разнообразии хлебобулочных изделий; подвести детей к пониманию бережного отношения к хлебу, уважению к людям труда (хлеборобам, хлебопёкам); интерес к коллективному труду.

Материалы: мольберт; картины из серии «Выращивание хлеба»; колоски пшеницы, мяч, платок для завязывания глаз; хлеб (чёрный, белый); хлебобулочные изделия, дощечка для лепки пирожков, поднос, миска для замешивания теста, мука, яйцо, сахар, соль, фартуки.

Предварительная работа: Отгадывание загадок о хлебе; заучивание стихов; объяснение и заучивание пословиц и поговорок о хлебе: чтение рассказа М.Пришвина «Лисичкин хлеб»: работа с серией картин: «От куда хлеб пришёл»;; сравнение пшеничного и ржаного хлеба во время еды: чтение рассказа М. Глинский «Хлеб»

Ход занятия

Вместе с детьми располагаюсь на ковре .

Воспитатель: ребята, если отгадаете загадку, то узнаете, о чём сегодня будем говорить.

«Отгадать легко и быстро;
Мягкий, пышный, и душистый
Он и чёрный, он и белый,
А бывает подгорелый,
Без него плохой обед.
Всех вкусней на свете нет
(хлеб)

Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб?

(мягкий, пышный, душистый, чёрный, белый, бывает подгорелый).

- Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе; знаем из чего делают хлеб, как его выращивают, в каком магазине можно купить хлеб. Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный. А сегодня мы ещё раз вспомним о хлебе и поиграем.

- Ребята, а кто знает стихотворение о хлебе?
(дети читают стихи о хлебе)

«Хлеб ржаной, батон и булки
Не добудешь на прогулке
Люди хлеб в полях лелеют,
Сил для хлеба не жалеют».
«Сеют в поле зёрна раннею весной,
А над ними светит солнышко родное.
На ветру весёлом зашумят колосья.
Будет урожайной золотая осень»

- стихи вы читали хорошо. Молодцы.

Воспитатель с детьми обсуждает ранее прочитанный рассказ М. Глинской «Хлеб»
- Ребята, а какой рассказ о хлебе мы читали? (хлеб)
А кто написал этот рассказ (М. Глинская) – Какой хлеб мама дала Грише?
(Вкусный, душистый, с блестящей корочкой)
Как поступил Гриша, когда его позвали гулять?
(бросил хлеб на землю)
Почему он так поступил?
(Он наелся и не знал, что делать с хлебом)
Правильно Гриша поступил?
(Нет)
Почему неправильно?
(Хлеб надо беречь, в нём работа многих людей: дяди Матвея, Гришиной мамы, всей деревни.)
Как Гриша исправил свою ошибку? (отдал хлеб жеребёнку)
А как вы бы поступили на месте Гриши?
А как нужно обращаться с хлебом?
(Бережно! Не крошить хлеб за столом; никогда не выбрасывать; брать столько хлеба, сколько можешь съесть).

Игра с мячом: (образование родственных слов к слову «хлеб»)

Воспитатель задаёт вопрос и бросает мяч ребёнку, ребёнок отвечает и возвращает мяч воспитателю.

- Назови хлеб ласково (хлебушек)

Крошки хлеба какие?

(хлебные)

Квас из хлеба как называется?

(хлебный)

Прибор для резки хлеба

(хлебoreзка)

Посуда для хлеба

(хлебница)

Кто выращивает хлеб?

(хлебороб)

Кто печёт хлеб

(хлебопёк)

Назови завод, где выпекают хлеб?

(Хлебоzавод)

Как называются изделия из теста?

(хлебобулочные)

Психогимнастика:

Воспитатель: Представьте, что мы в поле.

Я превращаю вас в маленькие зернышки сажаю в землю (присядьте)

Тёплое солнышко пригрело землю, дождик полил.

Зёрнышки росли, росли и стали колосками (медленно поднимайте руки)

Колоски тянуться к солнышку

(почувствуйте напряжение в руках сильно припекло солнышко, завяли колоски)

(расслабьтесь, уроните голову, опустите руки, плечи, туловище, опуститесь на пол).

Но вот полил дождик, ожили колоски, снова тянуться к солнышку.

В поле выросли замечательные колоски (улыбнитесь друг другу).

А теперь изобразите колоски – толстячки, превратитесь в колоски – худышки.

Какие замечательные колоски у нас выросли!

- А какая машина помогает убирать колоски в полях

(комбайн)

Возьмите себе по колоску, рассмотрите, какие они (пузатые, колючие, много зёрнышек)

- А что дальше делают с колосками?

(Достают зёрна – молотят. Это делает специальная машина (молотилка).

А мы попробуем руками достать зёрна.

Трудно это делать?

- А зачем достают зёрна?

(Из них делают муку- измельчают)

А из муки? (Замешивают тесто и пекут хлеб), булки, торты, пироги).

А как двумя словами сказать?

(хлебобулочные изделия)

Игра «Узнай по вкусу»

Воспитатель: вы знаете много хлебобулочных изделий.

Вы их любите есть? (Да)

Сейчас проверим, сумеете ли вы отгадать их по вкусу.

Дети угадывают хлебные изделия с завязанными глазами.

Вы много знаете о хлебе, а давайте сами испечём пироги.

Чтобы хорошо замесить тесто, нужно размять пальчики (Дети делают гимнастику для пальцев «Улитка»)

Воспитатель: Что нужно, чтобы замесить тесто? (мука, яйцо, соль, сахар. Вода)

Дети заранее подготовленные ингредиенты подают воспитателю, она замешивает тесто.

Чтобы наши пирожки получились вкусными и пышными, тесту нужно подойти (постоять). А пока тесто подходит мы вспомним нашу любимую песенку

Я пеку, пеку, пеку
Деткам всем по пирожку.
А для милой мамочке
Испеку два пряничка.
Кушай. Кушай мамочка
Вкусные два пряничка.
А ребяток позову,
Пирожками угощу.

Воспитатель: Тесто наше подошло, теперь можно лепить пирожки да прянички.

Во время работы воспитатель спрашивает у каждого ребёнка, что он лепит (бублик, колобок, крендель, булочку и т.д.)

Готовые изделия выкладываются на противень.

- Посмотрите, ребята, какие красивые у нас получились хлебобулочные изделия...

А сейчас отнесём наши пирожки на кухню. Ирина Михайловна (повар)

Поставит их для выпечки в духовку. А потом мы вместе с гостями их съедим.