

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение

Центр Развития Ребёнка детский сад №111

Конспект непосредственно образовательной деятельности

Тема: «Хлеб - всему голова»

(подготовительная логопедическая группа)

Составила воспитатель логопедической группы

Гуржина Ольга Геннадьевна

Калининград

Конспект совместной деятельности
с детьми подготовительной группы
«Хлеб - всему голова».

Задачи:

Активизировать и расширить словарный запас по темам: «Хлеб», «Хлебобулочные изделия», «Профессии», «Времена года». Развивать грамматический строй речи; проводить профилактику дисграфии; продолжить развитие навыков чтения; ЭМП. Развивать логическое внимание, мышление, память, творческое воображение. Воспитывать аккуратность и позитивное отношение к своей работе через внедрение инновационных технологий. Формировать умение работать в коллективе; воспитать уважительное отношение к труду людей, к хлебу.

Материалы и оборудование:

Иллюстрации хлебобулочных изделий и сельскохозяйственной техники. Ломтик черного хлеба. Буквы, карточки с названиями хлебобулочных изделий, цифры, фланелеграф, ноутбук, презентации, музыка. Рецепт теста. Мука, соль, вода, стеки, скалка, клеенки, поварские колпаки, фартуки.

Современные образовательные технологии:

Здоровьесберегающие, информационно – коммуникативные технологии, обучение в сотрудничестве, ТРИЗ, игровые технологии.

Ход занятия

1. Организационный момент.

(Воспитатель читает стихотворение)

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.

- Вы догадались, о чем мы будем сегодня говорить?

- О хлебе!

- Я хочу пригласить вас в хлебобулочный магазин, который назван в честь сказочного хлебобулочного героя. Догадались, как он называется?

(Ответы детей).

- Верно, мы отправимся туда с веселой песней.

(Дети под музыку идут в магазин «Колобок»)

2. Развитие навыков чтения.

- Ребята, у нас случилась беда. Названия хлебобулочных изделий перепутались. Помогите правильно подписать продукты.

(Дети из букв составляют названия хлебобулочных изделий)

Калач, кулич, хлеб, плетенка, кекс, багет, плюшка, батон, каравай.

- Каждый день в саду

меню меняется, вас кормят разнообразно и вкусно. Не меняют только один продукт - хлеб!

3. Развитие лексико - грамматического строя речи.

Воспитатель читает стихотворение Я. Акима «Хлеб»:

Игра: «Один - много».

- Ребята, какие еще хлебобулочные изделия вы знаете?
(Ответы детей).

Воспитатель показывает презентацию «Добро пожаловать в магазин».

4. Развитие связной речи.

- Как вы думаете из всех этих хлебобулочных изделий, какое самое главное?
- Хлеб!

- Верно, а какие пословицы, это подтверждают?
(Дети называют пословицы)

«Хлеб – всему голова!»

«Калач приестся, а хлеб никогда»

«Хлеб да вода – богатырская еда»

«Пот на спине – так и хлеб на столе»

«Худой обед, если хлеба нет!» и т.д.

Хлеб ржаной, батоны, булки
Не добудешь на прогулке.
Люди хлеб в полях лелеют.
Сил для хлеба не жалеют!

- Ребята, легко ли вырастить хлеб?
(ответы детей)

- Где выращивают хлеб?

- На поле!

- Давайте и мы туда отправимся.

(Дети встают друг за другом, «едут» в поле на машинах, подпрыгивают на кочке, приседают в яме, делают повороты влево-вправо, объезжая горку).

Едем в поле

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на поле приехали!

(Дети переходят к следующему столу, рассматривают картинки)

5. Беседа о процессе выращивания хлеба.

- Как готовят поле? Какую технику возьмем в помощь?

(Ответы детей).

- Что трактор делает с землей?

- Пашет, боронит землю.

- Как называется профессия человека, который работает на тракторе?

- Тракторист!

- Какая техника поможет засеять поле?

(Ответы детей)

- Как называется профессия человека, который работает на сеялке?

- Сеяльщик!

- Какая техника поможет убрать урожай?

- Комбайн!

- Как называется профессия человека, который работает на комбайне?

- Комбайнер!

- Как можно назвать всех людей, которые помогали вырастить урожай, хлеб?

- Хлеборобы!

- Когда поле готово к засеванию зерном, нужно выбрать, чем будем засеивать рожью или пшеницей?

- Чем отличаются эти колосья?

(Ответы детей)

- Колос пшеницы толще, чем колос ржи.

- Зерна пшеницы круглые, а ржи удлиненные.
- Какая мука получится из пшеницы, а какая из ржи?

(Ответы детей)

- Из пшеницы – пшеничная мука, белая.
- А из ржи – ржаная мука, темная.
- Ребята, как узнать, что урожай созрел?
- Колоски желтые, золотые, усытые.
- Куда отправится зерно после очистки?

(Ответы детей)

- Становитесь, друг за другом, поехали:

Едем в город.
На кочку наехали,
В яму заехали,
Горку объехали
И на мельницу приехали.

- Кто работает на мельнице? На мукомольном комбинате?
- Мельник! Мукомол!
- Что мельник будет делать с зерном?

(Ответы детей)

- Куда дальше повезем муку?

(Ответы детей)

- Что делают с мукой в пекарне?

(Ответы детей)

- Как называется профессия человека, который работает в пекарне?
- Пекарь!

6. Пальчиковая игра:

Мнут и катают
В печи запекают,
А потом за столом
Нарезают ножом!

7. Беседа о блокадном хлебе.

(Звучит тревожная, печальная музыка)

- Ребята, было время, когда кусочек ржаного хлеба был на вес золота. И далеко не каждый день он был на столе. Велико было значение хлеба во время Великой Отечественной войны. Не было зерна, и хлеб пекли из шелухи, гидроцеллюлозы, пырея, лебеды. В блокаду, когда наш город был в кольце врагов, хлеб давали по маленькому кусочку (125г.) на весь день. Люди понимали, что хлеб-это их жизнь!

Показ иллюстраций и кусочка хлеба в 125г.

- Помня прошлое, какой вывод вы сделаете, как надо относиться к хлебу?
Почему?

(Ответы детей).

Воспитатель показывает презентацию «Слава хлебоборобам».

8. Работа с тестом.

- Ребята, вы хотите ненадолго превратиться в пекарей?

- Да!

- Тогда надевайте колпаки и фартуки! Сейчас мы приготовим тесто по рецепту:

Рецепт соленого теста:

2 стакана муки,

1/2 стакана воды,

1 столовая ложка соли.

(Замешивают тесто, раскатывают 2 рулета, один делят на 8 частей, а другой на 6).

Детям даются разные задания: одному взять 1/8 часть, другому 3/6 части рулета и так всем остальным.

(Сравнивают части).

Дети лепят различные изделия из теста.

9. Подведение итога.

- Ребята, что вы узнали сегодня нового, что вам понравилось?