

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад «Волшебная страна»

Конспект занятия

По социально-коммуникативному развитию

В старшей группе

«Хлеба родного края».

Воспитатель:

Загороднева Н. В.

г. Тамбов, 2021

Тема: «Хлеба родного края».

Цель: Развитие познавательного интереса у детей.

Задачи:

Образовательные:

- Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания;
- Познакомить со злаковыми культурами из которых выпекают чёрный и белый хлеба;
- Закрепить знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола;
- Учить составлять предложения по опорным словам;
- Учить составлять рассказ по мнемотаблице.

Развивающие:

- Развивать умение различать растения по характерным признакам (строение колоса, цвет, количество зёрен);
- Активировать словарный запас детей обобщающими словами, обозначающие профессии людей, занятых выращиванием и изготовлением хлеба;

Воспитательные:

- Воспитывать уважительное отношение к труду взрослых;
- Бережное отношение к хлебу.

Материал: зёрна ржи и пшеницы, картинки с изображением колосьев ржи и пшеницы, ручная мельница, презентация «Как хлеб на стол пришёл» , кусочки пшеничного и ржаного хлеба для пробы, карточки красного и зелёного цветов.

Предварительная работа: беседы по данной тематике в режимные моменты, знакомство с пословицами и поговорками о хлебе, рассматривание иллюстраций.

Ход занятия:

(Дети за столами, звучит песня «Хлеб»).

Воспитатель: - Сегодня наша беседа будет о самом главном продукте.

Попробуйте отгадать загадку и вы сможете догадаться, о чём же сегодня пойдёт наша беседа:

Весной в землю бросается,

Летом на свежем воздухе разгуляется,

Осенью в печи закаляется,

Люди запахом его привлекаются.

- О чём мы с вами будем сегодня говорить?

Дети: - О хлебе.

Воспитатель: - Верно, ребята. Ни в одной стране мира нет более уважительного отношения к хлебу, чем в России. И ни в одном регионе России нет более благоприятных условий для выращивания хлеба, чем на Центрально-чернозёмной равнине, где располагается наш родной Тамбовский край. И сегодня наша беседа будет о самом главном продукте, без которого не обходится ни обед, ни завтрак, ни ужин.

- Ребята. Посмотрите на картинку и назовите эти продукты.

Дети: - Хлеб, батон, булки, баранки, плюшки.

Воспитатель: - Как одним словом можно назвать эти продукты?

Дети: - Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: - Человек может легко обойтись без конфет, колбасы, а вот без хлеба – нет. Вовсе времена люди ценили и уважали хлеб.

- Скажите как можно ласково назвать хлеб?

Дети: - Хлебушек.

Воспитатель: - Как можно ласково назвать батон?

Дети: - Батончик.

Воспитатель: - Назовите ласково зерно.

Дети: - Зёрнышко.

Воспитатель: - А колос, как будет звучать ласково?

Дети: - Колосок.

Воспитатель: - Посмотрите, у вас на столах, а у меня на доске картинки с изображением колосков. Это - (показываю) колосок ржи, а это – колосок пшеницы. Сравните их.

Дети: - Колос пшеницы толще, чем колос ржи, у колоска пшеницы нет усиков, а у колоска ржи – есть. Зёрна пшеницы более округлые, а ржи – удлинённые.

Воспитатель: - Перед следующим заданием нам нужно размять пальчики.

Пальчиковая гимнастика с проговариванием скороговорки.

Бублик, (соединяем большой и указательный пальцы)

Баранку, (соединяем большой и средний пальцы)

Батон (соединяем большой и безымянный пальцы)

И буханку(соединяем большой палец и мизинец)

Пекарь из теста испёк спозаранку (имитация лепки пирожков).

Воспитатель: - Посмотрите внимательно, что лежит в контейнерах?

Дети: - Зёрна.

Воспитатель: - Эти зёрна от одного растения?

Дети: - Нет.

Воспитатель: - Кто знает растения, зёрна которых вы видите?

Дети: - Ржи и пшеницы.

Воспитатель: - Сравните их.

Дети: - Зёрна ржи светлее и тоньше, а зёрна пшеницы – желтее и толще.

Воспитатель: - Задание такое: отделите зёрна ржи от зёрен пшеницы.

- Поднимите руки те дети, у которых в контейнере оказалось четыре зёрнышка ржи.

- Вы справились с заданием, у которых другое количество, будьте внимательнее.

- Как вы думаете, а из зерна уже можно испечь хлеб?

Дети: - Нет.

Воспитатель: - Что для этого нужно сделать с зерном?

Дети: - Превратить в муку.

Воспитатель: - Посмотрите, что у меня есть. Это маленькая ручная мельница, с её помощью можно перемолоть зерно в муку. Насыпаем зерно и начинаем крутить ручку. Вращая ручку, мы приводим в движение жернова.

Жернова – это два диска, зерно, попадая между ними, перетирается и превращается в муку. Сейчас жернова приводятся в движение с помощью электричества. Потому что молоть зерно вручную очень долгий процесс, мы не успеем по времени его завершить, поэтому я смолола зерно заранее. Посмотрим, что у меня получилось. Что это?

Дети: - Мука.

Воспитатель: Верно, смотрите, эта мука получилась из ржанных зёрен. Как её можно назвать?

Дети: - Ржаная мука.

Воспитатель: - А эта мука получилась из пшеничных зёрен. Как она называется?

Дети: - Пшеничная.

Воспитатель: - Сравните, отличается пшеничная мука от ржаной?

Дети: - Да, пшеничная мука светлее.

Воспитатель: - Что выпекают из ржаной муки?

Дети: - Чёрный хлеб.

Воспитатель: - Что выпекают из пшеничной муки?

Дети: - Батон, булки, баранки...

Воспитатель: - Теперь, мы поиграем в игру «Узнай хлеб на вкус».

- Вы видите на тарелке нарезанный хлеб, закройте глаза, Съешьте хлеб и угадайте, какой хлеб вы съели.

- Какой хлеб съел ты, Захар? Из какой муки его пекут?

- Какой хлеб съела ты, Варя? Из какой муки пекут его? (дети отвечают)

- А сейчас давайте. Мы сами превратимся в маленькие зёрнышки. Встаньте и перейдите на ковёр.

Физкультминутка:

В землю зёрнышко упало, (присели)

Прорасть на солнце стало. (руки вверх)

Дождик землю поливал

И росточек прорастал. (медленно встают)

- Сядьте на стульчики.

Воспитатель: - А теперь пришло время посмотреть как на самом деле выращивают хлеб (слайды на телевизоре).

- Сначала трактор пашет землю плугом.
- Затем боронует. Чтобы выровнять землю и удалить сорняки.
- Потом машина-сеялка, сеет зерно.
- Которое даёт всходы.
- И, под воздействием солнышка и дождя. Начинает расти.
- Наконец, зерно созревает и начинается уборка урожая.
- Выполняется она с помощью комбайна, который не только срезает колоски, но и обмолачивает их, т. е. отделяет зёрна от колосков и сразу зерно сыпается в машину.
- Собранное зерно везут на элеватор. Элеватор – это сооружение для хранения больших партий зерна.
- Далее зерно нужно перемолоть в муку, это делается на мельницах. Там зерно перемалывают в муку и насыпают в мешки.
- Затем муку отправляют в хлебопекарню. Там из муки и воды замешивают тесто, придают ему нужную форму и выпекают в печи.
- Профессия человека, который печёт хлеб называется пекарь.
- Затем хлеб попадает на прилавки магазинов.
- И только потом, на наш стол.

Воспитатель: - Вот такую длинную дорогу проходит хлеб, прежде, чем попасть к нам на стол. Вспомните, люди каких профессий участвуют в этом длинном пути от зёрнышка до хлеба.

Дети: - Тракторист, комбайнёр, водитель, мельник, пекарь, грузчик, продавец.

Воспитатель: - Составьте предложения, используя эти слова (2-х детей).

- Кто из вас, используя эту таблицу- подсказку, сможет рассказать «Откуда хлеб к нам пришёл (1 ребёнок).
- А теперь поиграем в игру «Правда и ложь».
- Возьмите карточки красного и зелёного цветов. Если я буду говорить о хлебе верно, вы поднимите карточку зелёного цвета, если так делать нельзя или это неправда – карточку красного цвета.

- Тракторист печёт хлеб.
- Продавец продаёт хлеб.
- Пекарь работает на комбайне.
- Для выращивания хлеба нужны солнышко и дождик.

Воспитатель: - Молодцы, положите карточки в коробочку и вспомните пословицы о хлебе.

Дети: - Будет хлеб – будет и песня.

- Хлеб – батюшка, а вода – матушка.

Худой обед, коли хлеба нет.

- Хлеб – наше богатство.

- Хлеб – всему голова.

Воспитатель: - Да, действительно, хлеб – наше богатство и мы должны его..., закончите моё предложение.

Дети: - Беречь.

Воспитатель: - Наше занятие подошло к концу, о чём мы говорили? (дети отвечают)

- Я надеюсь, что всё о чём мы говорили, всё о чём вы узнали, заставит вас по-новому относиться к этому продукту. Беречь, никогда не выбрасывать и ценить труд людей, которые его вырастили. Занятие окончено, всем спасибо.