

Автономная некоммерческая организация дошкольного образования АНО
ДО «Город Детства» г.о. Кинель Самарской области

Конспект НОД
по формированию целостной картины мира
в старшей группе по теме «Откуда хлеб пришел»
с использованием ИКТ

Автор-составитель:
воспитатель
Дементьева Ольга Владимировна

Цель:

Уточнить и закрепить представление детей о выращивании хлеба.

Воспитать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в его выращивании. Ознакомить, кто выращивает хлеб, где и из чего; из каких зерновых культур делают муку, какие бывают виды хлеба. Воспитывать экологическую культуру.

Задачи:

1) Образовательные

- обобщить и систематизировать знания детей о хлебе, процессе выращивания и изготовления хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий;
- обогащать словарь детей прилагательными.

2) Развивающие

- развивать коммуникативные способности;
- развивать логическое мышление, память, творческое воображение;
- развивать умение слушать и слышать вопрос.

3) Воспитательные

- воспитывать у детей уважение к труду людей выращивающих хлеб;
- воспитывать бережное отношение к хлебу;
- вызвать интерес к коллективному труду.

Предварительная работа:

- чтение рассказа М. Глинской «Хлеб»;
- сравнение колосков ржи и пшеницы;
- сравнение пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу.

Методы и приемы:

1) Практические: игровое упражнение, динамическая пауза, творческое задание (лепка), просмотр слайдов.

2) Наглядные: иллюстрации для показа, карточки для сравнения групп предметов.

3) Словесные: беседа, чтение стихотворений, загадывание загадки.

Материалы и оборудование: экран, флешкарта, ноутбук, презентация «Откуда хлеб пришел», картинки хлебобулочных изделий, дощечки для лепки, стеки, соленое тесто, мяч, корзина с хлебобулочными изделиями.

Ход НОД:

Дети сидят на ковре. В руках у воспитателя накрытая корзина с хлебобулочными изделиями.

В: ребята, отгадайте загадку:

«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». (Хлеб)

В: Вы правильно отгадали. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (Мягкий, пышный, душистый, черный, белый, бывает подгорелый.)

Сегодня мы с вами будем говорить о хлебе и вспомним, как работать с тестом.

Воспитатель: К нам на занятие пришла бабушка-рассказушка. А пришла она не просто так, она хочет рассказать вам интересную историю о хлебе.

Слайд № 1



В: Хотите послушать? (Хотим)

Воспитатель: Тогда начинаем наш рассказ.

Слайд № 2



В: Наш история имеет очень длинную историю. Много, много лет назад, древние люди заметили, что брошенные в землю зерна прорастают и возвращаются большим количеством.

Первобытные люди долгое время употребляли в пищу сырые зернышки, затем научились их растирать между камнями, получая крупу и варили ее. Камни, которыми растирали зерно, были первыми жерновами. Крупа являлась первой мукой. Так появился первый хлеб, похожий на жидкую кашу.

Слайд № 3



Слайд № 4



Позже люди научились сервировать стол: на стол клали куски черствого хлеба, которые служили тарелками. Они впитывали влагу. После еды эти так называемые тарелки съедались или отдавались бедным. Хлебом очень гордились.

Как же сегодня хлеб приходит к нам на стол?

Кто из вас знает, что надо сделать сначала чтобы получить хлеб? (Вспахать землю)

В: Правильно, путь хлеба начинается ранней весной, когда на поля выходят машины. У человека, ведущего машину, много работы: нужно поле вспахать, разрыхлить землю – быстро подготовить её для посева семян. Пословица гласит: “Весенний день – год кормит”. Через некоторое время на поле работают другие машины. Чтобы быстро засеять огромные поля используют сеялки.

Слайд № 5



В: Чем вспахивают? (Трактором с прицепом, с плугом).

В: Кто работает на тракторе? (Тракторист)

Слайд № 6



В: Что люди делают потом? (Сеют зерно)

В: Чем сеют зерно? (Сеялками)

В: Почему сеют не руками, а сеялками? (Чтобы быстро засеять большие поля)

В: Что же вырастает из зерен? (Колосья)

Слайд № 7



В: На поле зерна прорастают, появляются всходы. Летом все поле в колосьях. Выросла пшеница. Ни жары, ни холодов не боится. Это ученый много лет работал, новый сорт пшеницы выводил. Агроном сказал, когда пахать, как землю напоить. Тракторист землю пахал, поле засеивал. Летчик над полем кружил, молодые ростки от вредителей защищал. Как созрели колосья, комбайнер урожай собрал.

В: Ребята, как вы думаете что дальше делают люди? (Косят пшеницу)

В: Чем косят пшеницу? (Комбайном)

В: Кто работает на комбайне? (Комбайнер)

Слайд 8



В: А потом на машинах везут зерно на элеватор. Элеватор - это особые хранилища.

Слайд № 9



В: Дальше зерно отправляется на мукомольные заводы, а оттуда муку везут на хлебозаводы и пекарни

Слайд 10



В: А пекари пекут хлеб. Самое первое необходимо муку просеять. Высыпать из мешков и пропустить через сито.

Слайд 11



В: Замешивается тесто в специальных емкостях – дежках. Сначала готовят опару – жидкое тесто и оставляют бродить на протяжении 4-х часов, только после этого приступают к замесу более густого теста. Затем разделяют на отдельные кусочки. Тесто расстаивают, т.е. должно “вырасти”, а потом направляют в печь.

Слайд 12



В: Тесту тесно – мало места. “Ох, пустите”, - шепчет тесто
Ладно, пустим, в печь давай! Народился каравай!

Из пекарни на специальных машинах везут хлеб в магазины. В магазинах люди покупают на выбор хлеб и хлебобулочные изделия.

Слайд № 13



В: Подумайте, ребята, почему хлеб бывает белым и черным? (Все зависит от муки)

Правильно, оказывается, все дело в муке, есть мука пшеничная и ржаная. Из пшеничной муки пекут белый хлеб, а из ржаной – черный.

Многие народы кормятся хлебом. Хлеб всегда был и остается главной нашей едой. Хлеб люди едят каждый день, и он никогда не надоедает им.

Как вы думаете, почему люди не могут обходиться без хлеба?

А все потому, что в хлебе есть белки, жиры, углеводы, минеральные соли, витамины, которые необходимы каждому человеку.

В: А давайте мы с вами сами покажем, как же из зернышка получается каравай!

Физминутка:

Подрастает зёрнышко –

Потянулось к солнышку. Потянулись

С ветерком оно играет, Руки вверх

Ветерок его качает, Прогнулись

К земле низко прижимает –

Вот как весело играет! Наклоны туловища, присели

Сколько в поле колосков –

Столько сделаем шагов. Ходьба до пят

Какой вырос каравай?

Выше руки поднимай! Руки вверх и потянуться

Теперь ниже наклониться,

Как колыхается пшеница. Наклоны в сторону

Сколько в поле тракторов,

Столько сделаем прыжков! Прыжки до пяти.

Воспитатель: сейчас я предлагаю вам со мной поиграть. Для этого мы пройдем на ковер и встанем в круг. Я буду вам кидать мяч и задавать вопрос, а вы должны, ответив на мой вопрос, вернуть мне мяч. И так:

— Назови хлеб ласково (Хлебушек)

— Как называются крошки хлеба? (Хлебные)

— Квас из хлеба как называется? (Хлебный)

— Название прибора для резки хлеба (Хлеборезка)

— Посуда для хлеба (Хлебница)

— Кто выращивает хлеб? (Хлебороб)

— Кто печет хлеб? (Хлебопек)

— Как называется завод, где пекут хлеб? (Хлебозавод)

— Как называются изделия из теста? (Хлебобулочные изделия)

— Молодцы!

Итак, какие хлебные изделия вы знаете? (Булочки, батон, сухари, сушки, баранки).

В: а сейчас мы с вами увидим, какие разные хлебобулочные изделия бабушка-рассказушка умеет печь. *Воспитатель с детьми подходит к мольберту, где расположены хлебобулочные изделия.*

В: Ребята, назовите какие хлебобулочные изделия вы видите? (Картинки: баранки, вафли, пряники, печенье, кекс, булочка, хлеб пшеничный, хлеб ржаной, пирожное...).

В: Теперь вы много знаете о хлебе и я предлагаю вам самим сделать хлебобулочные изделия и пополнить ими наш магазин. Тесто я уже замесила. А бабушка - рассказушка приготовила несколько булочек (Показ заранее подготовленной «выпечки» из соленого теста) А теперь пройдем за столы, сядем, возьмем дощечки, стеки, кусочки теста...и начнем лепить разнообразные хлебобулочные изделия.

Самостоятельная деятельность детей. Готовые изделия выкладывают на поднос.

В: посмотрите, ребята, какое красивое у нас получилось угощение. Вы все сегодня славно потрудились, теперь можно и гостей дорогих хлебом-солью встречать, молодцы. Я надеюсь, что теперь вы будете помогать мамам, бабушкам дома выпекать хлеб, ведь вы так много знаете об этом и обязательно поделитесь своими знаниями с родителями. Вы — молодцы! Все очень старались! И бабушка- рассказушка для вас принесла угощенье – баранки. Мы попьем с ними чай в полдник.