

Муратова Марина Александровна

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад №2 «Солнышко»

Город Оха, Сахалинская область

ПОЗНАНИЕ (ФОРМИРОВАНИЕ ЦЕЛОСТНОЙ КАРТИНЫ МИРА)
«ОТ ЗЁРНЫШКА ДО КАРАВАЯ» (СТАРШАЯ ГРУППА)

Цель: создать условия для открытий новых знаний в исследовательской деятельности.

Задачи:

-Образовательная: повышать уровень развития ребенка. Закреплять знания детей о труде хлеборобов, о том, что хлеб- богатство нашей страны. Формировать у детей представления о том, как из муки приготавливают различные кондитерские изделия.

Обогащать словарь: зерна, колосья, хлеборобы, хлебобулочные изделия; пшеничная и ржаная мука; каравай, агроном, пекарь, хлебозавод.

-Развивать у детей познавательный интерес; творческие способности; познавательные способности- речь, память, внимание.

-Воспитывать уважение к хлебу, его труд, бережное отношение к хлебу.

- Оздоровительная: формировать у детей представления о значении хлеба для здоровья человека, что «Хлеб- всему голова!», «Без хлеба нет обеда!».

Методы: объяснительно-иллюстрированный, репродуктивный, метод проблемного изложения, эвристический и исследовательский.



Наглядный материал: колосья пшеницы и ржи, мука пшеничная и ржаная, хлеб пшеничный и ржаной, хлебобулочные изделия, кукла Василиса - Премудрая.

Ход занятия

1. Организационный момент:

Я- твой друг и ты мой друг

Встанем все скорее в круг

Крепко за руки возьмемся

И друг другу улыбнемся.

2. Дыхательная гимнастика: «Ветряная мельница» (Ребенок дует на лопасти игрушки-вертушки или мельницы из песочного набора)

3. Беседа:

-Ребята, представьте, что мы с вами зашли в булочную. Посмотрите, как много хлебобулочных изделий: назовите их- батон, бублики, пирожки, сушки, печенье, сухари, рогалики, ватрушки, торты.

-Такое разнообразие хлебобулочных изделий было не всегда. Когда-то человек попробовал жевать зерна, они показались ему очень вкусными. Затем камнями люди научились растирать зерна камнями и получать муку, из муки месить тесто. Хлеб был грубым, тяжелым, не таким вкусным как сегодня. Затем стали печь хлеб из заквашенного теста. Без хлеба не обходится ни одного застолья. Гостей на Руси встречают всегда с хлебом и солью. И даже пословицы сложили про хлеб: «Хлеб- всему голова!», «Худой обед если хлеба нет!», «Будет хлеб, будет и обед!»

4. В гости приходит кукла Василиса –Премудрая, приносит с собой гостинцы для детей. Загадывает загадку:

Отгадать легко и быстро

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.... (хлеб).



-Ребята, знаете ли вы, из чего пекут хлеб? (Муки)

-Откуда берут муку? Скажите, так, что нужно чтобы получилась мука?

(Зерна нужно измельчить и смолоть.) Показ муки и хлеба (пшеничного и ржаного)

Загадка:

-Весь из золота отлит, на соломинке стоит.

В ста карманах, сто ребят.

-Что это? (колосья) Рассматриваем и сравниваем колосья:

-Зерна пшеницы круглые, желтоватые, а у ржи длинные, сероватые. В зернах пшеницы и ржи много витаминов и питательных веществ для человеческого организма, поэтому они полезны.

5. Приглашаю вас поиграть в игру «Колосья»

В землю зернышко попало (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, и расточек прорастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся и красавцем обернулся. (2 раза)

-Ребята, было время, когда кусочек хлеба был дороже золота. Велико было значение хлеба во время Великой Отечественной войны. Не было зерна и хлеб пекли из шелухи, пырея, лебеды. И такой хлеб давали по маленькому кусочку на весь день. Хлеб- всему голова! Хлеб главное богатство нашей страны и его надо беречь. Хлеб нельзя бросать на землю, на пол; раньше если хлеб случайно роняли на пол, его поднимали и просили прощенья за это.

-Сегодня в магазине хлеба сколько хочешь, но к нему надо относиться с уважением, не покупать лишнего и не выбрасывать хлеб. Ведь он прошел долгий путь, прежде чем появился на полке в магазине.

6. Игра «Назови ласково» (мяч)

Хлеб-хлебушек

Булка-булочка

Сухарь-сухарик



Печенье – печеньеице

Пряник- пряничек

Калач- калачик

Пирог-пирожок

Баранка – бараночка

-Скажите, а кто же занимается выращиванием зерна? Давайте вспомним, люди каких профессий трудятся над созданием хлеба.

(Агроном, трактористы, комбайнер, летчики, грузчики, шофер, мукомолы, пекарь).

-Почему хлеб и булочка вкуснее муки? Чтобы приготовить хлеб, нужна не только мука, но и другие продукты: дрожжи, вода, соль, сахар, масло. Ваши мамы пекут пироги только для своей семьи, а на хлебозаводах пекут большое количество хлеба, булок, пряников, печенья. Руками месить тяжело, ведь его очень много. Потому на хлебозаводах выпекают хлеб машины.

7. Игра «Собери каравай»

-Авы хотите поработать пекарями? Давайте испечем булочки, крендели, прянички, печеньеице для наших кукол.

Пальчиковая гимнастика:

Дождик, дождик, поливай-

Будет хлеба каравай,

Будут булки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки.

Дети получают в подарок каравай от Василисы Премудрой

Любуются им и называют какой он: вкусный, мягкий, пшеничный, свежий, душистый, румяный, круглый, полезный и т. Д.

Чтение стихотворений

Каждому знакомы

Мудрые слова:

Хлеб- хозяин дома,



Всему он голова!

Крепкою державой

Его звали встарь

Хлебушек по праву

В государстве – царь!

Итог:

-Ребята, о чем мы сегодня с вами говорили? Что вы узнали о хлебе?

Что вам понравилось и запомнилось сегодня?

