

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ДОШКОЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДЕТСКИЙ САД «БЕРЕЗКА»

**КОНСПЕКТ НОД ПО ОЗНАКОМЛЕНИЮ
С ОКРУЖАЮЩИМ МИРОМ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ
ТЕХНОЛОГИИ «СИТУАЦИЯ»
«КАК ХЛЕБ НА СТОЛ ПРИШЕЛ» ДЛЯ ДЕТЕЙ СРЕДНЕЙ
ГРУППЫ**

Подготовила воспитатель:
Зиновьева С. В.

Переславль-Залесский, 2017

Тема: «Как хлеб на стол пришел?»

Образовательная область: Познавательное развитие

Возрастная группа средняя группа

Логическая основа образовательной ситуации ОНЗ

Основная образовательная цель	Формирование и систематизация знаний детей об этапах выращивания и изготовления хлеба в старину.
Новое знание = детское «открытие»	Получение хлеба очень трудоемкая работа, особенно если людям не помогают машины
Какие понятия, способы действия необходимо актуализировать	Знания об этапах выращивания и способах изготовления хлеба в старину. (вспашка земли, посев, сбор, обмолот зерна, изготовление муки, выпечка хлеба).
Причина затруднения	Не знаем, как люди выращивали и изготавливали хлеб, когда не было машин-помощников.
Цель деятельности по преодолению затруднения	Познакомить детей со способами и инструментами, которые люди использовали в старину для выращивания и изготовления хлеба.

КОНСПЕКТ ПО ФОРМИРОВАНИЮ ЭКОЛОГИЧЕСКИХ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ

Тема: «Как хлеб на стол пришел?»

Цель:

1. Знакомство детей с этапами выращивания и изготовления хлеба в старину.

Задачи:

- Познакомить детей с современными технологиями выращивания и изготовления хлеба, а так же, как это делали наши предки.
- Показать детям, что получение хлеба очень трудоемкая работа.
- Пополнять словарный запас детей.
- Развивать мышление.
- Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, выращивающих хлеб.

Предварительная работа:

Рассматривание иллюстраций «Техника хлебороба», «Колосья пшеницы».

Чтение художественных произведений по теме.

Изготовление хлебобулочных изделий из солёного теста.

Материалы и оборудование: пироги; семена пшеницы, ИКТ презентация «Как хлеб на стол пришёл?», муляжи пшеничных колосьев, пшеничная мука.

ХОД ЗАНЯТИЯ:

1. Введение в игровую ситуацию

Дидактическая задача:

1. Мотивировать детей на включение в деятельность.

Дети собираются вокруг воспитателя.

Дети у меня в корзинке сюрприз. Чтобы угадать, что там лежит, отгадайте загадку.

На подбор все эти братцы,
Жалко с ними расставаться,
Все с начинкою дружки —
Ароматны... (*Пирожки.*)

Эти пирожки принесли нам повара, они для вас испекли это угощение.

2. Актуализация знаний

Дидактическая задача:

1. Актуализировать знание, о том, что тесто делают из муки, а муку получают из зерна.

Вы знаете, из чего пекут пирожки? Правильно из муки. А еще что нужно положить в тесто?

(яйцо, масло, соль, сахар)

Давайте напечем пирожков.

Пальчиковая гимнастика

Дидактические задачи:

1. Переключить внимание, снять утомление.
2. Развивать мелкую моторику, которая способствует умственному развитию ребенка.

Посмотрите, из муки

Испекли мы пирожки.

(изобразить лепку пирожков)

Валюшке - две сушки,

(пальцами «сушки»)

Анке - три баранки,

(пальцами «баранки»)

Ну а мамочке любимой

Вот такой пирог с малиной!

(руки в стороны)

Молодцы! Давайте рассмотрим муку, потрогаем. А из чего же делают муку для пирогов?

(из зерна)

3. Затруднение в ситуации

Дидактические задачи:

1. Сформировать опыт фиксации затруднения с помощью воспитателя.
2. Формировать у детей желание найти выход из затруднения, получить новые знания.

Муку для пирогов делают из пшеницы. Поэтому муку называют пшеничной. Хлеб люди любили всегда. Знаете, как много людей работает, чтобы хлеб к вам на стол пришел? Сейчас людям помогают машины, а как к людям хлеб на стол попадал в старину?

Можете ответить?

(нет)

Хотите узнать?

(Да)

4. Открытие нового знания

Дидактическая задача:

1. Рассказать и продемонстрировать детям инструменты и этапы выращивания и изготовления хлеба в старину.

В старину в нашей стране было больше лесов, чем полей. В лесу хлеб то не вырастишь. Вот и стучали повсюду топоры. Подумайте, зачем?

(рубят деревья)

Срубили деревья люди, а что осталось от деревьев? (Пни) Затем пни выкорчевывали. Очень трудная это работа. Зато вместо леса появлялось поле.

Можно ли посеять зерно в траву?

Правильно, надо землю вспахать. В давние времена тракторов не было.

Землю пахали сохой. Земля после этого становилась мягкой, да рыхлой.

О чем эта загадка?

В землю теплую уйду,
К солнцу колосом взойду.
В нем таких, как я,
Будет целая семья. (зерно)

Верно, теперь можно зерно сеять. Это очень ответственное дело. Не зря в народе пословица:

Что посеешь, то и пожнешь.

Мужчина-жнец вешал на шею лукошко с зерном. Набирал полную горсть семян и разбрасывал его веером, каждые два шага.

Давайте представим, что мы сеятели. *(изображают посев зерна)*

Что необходимо зернышкам, чтобы хорошо расти? *(солнце и вода)*

Вот люди сеяли зерно и припевали:

Дождик, дождик поливай—
Будет хлеба каравай,
Будут булки, будут сушки,
Будут вкусные ватрушки.

Давайте представим, что мы зернышко, которое прорастает.

Игра «Зернышки прорастают»

Дидактические задачи:

1. Снять утомляемость, восстановить физические силы дошкольников.
2. Развивать мелкую моторику, которая способствует умственному развитию ребенка.

Дети изображают всходы, которые растут, тянутся к солнцу, затем распускаются первые два листочка.

Остальная работа предоставлялась солнцу и дождику. Они пригревали и поливали пшеницу.

Загадка

Вырос в поле дом,
Полон дом зерном.
Стены позолочены,
ставни заколочены.
Ходит дом ходуном

На столбе золотом. (колос)

Молодцы! Наконец, выросли хлебные колосья. (*рассмотреть муляжи пшеничных колосьев, изображения на слайдах*)

Пора их убирать. Раньше не было машин-помощников человека. Женщины убирали пшеницу серпами. Затем колосья собирали в снопы. Сушили на солнце (*рассматривают изображения на слайдах*).

Когда колосья в снопах высохнут, приходит пора зерно из колосьев вытряхнуть. Для этого деревянной палкой били по колосьям, чтобы зерно высыпалось. Это называется обмолот. А палка называется цепа. Посмотрите на нее. Две палочки связаны цепью. Отсюда и название цепа.

Потом зерно отвозили на мельницу? Кто знает зачем? На мельнице зерно превращают в муку. Лопасти мельницы вращал ветер. В свою очередь лопасти двигали большие диски из камня, между которыми падали зернышки и перетирались в муку.

Из муки пекари пекут хлеб, булки, баранки, печенье и т.д.

5. Включение нового знания (способа действия) в систему знаний и умений ребенка

Дидактическая задача:

1. Использование нового знания совместно с ранее полученными навыками.

Игра «Что сначала, что потом?»

Дидактическая задача:

1. Закрепить знание этапов выращивания и изготовления муки.

Дети выкладывают по порядку картинки с этапами выращивания пшеницы и изготовления хлеба. Проговаривают последовательность.

Опытно-экспериментальная деятельность «Посеем пшеницу»

Дидактические задачи:

1. Показать последовательность посева и роста семян пшеницы.
2. Закрепить знания об условиях роста растений.

Дети, а давайте с вами тоже посеём зерна пшеницы в землю. И понаблюдаем, как они будут расти. Правильно справиться с работой нам поможет схема-подсказка.

6. Осмысление

Дидактические задачи:

1. Восстановить в памяти детей то, они узнали и делали на занятии.

Много вы нового узнали? Вот как много людей трудится, чтобы хлеб к вам на стол пришел.

Какие этапы работы по выращиванию и изготовлению хлеба вы запомнили?

Какие названия инструментов вы узнали?

Дети, вы теперь будете к хлебу бережнее относиться?

А теперь мы будем кушать наши пироги.