

## Творческое задание. Логическая основа

Ф.И.О. педагогов Зиновьева С.В., Новикова Л.В., Шамулина М.Г.

Дошкольная организация МДОУ «Детский сад «Березка» г. Переславль-Залесский Ярославской области

Должность воспитатели

Тема: «Как хлеб на стол пришел?»

Образовательная область: Познавательное развитие

Возрастная группа средняя группа

### Логическая основа образовательной ситуации ОНЗ

|   |  |
|---|--|
| <b>Основная образовательная цель</b>                              | Формирование и систематизация знаний детей об этапах выращивания и изготовления хлеба в старину.   |
| <b>Новое знание = детское «открытие»</b>                          | Получение хлеба очень трудоемкая работа, особенно если людям не помогают машины  |
| <b>Какие понятия, способы действия необходимо актуализировать</b> | Знания об этапах выращивания и способах изготовления хлеба в старину. (вспашка земли, посев, сбор, обмолот зерна, изготовление муки, выпечка хлеба). |
| <b>Причина затруднения</b>  | Не знаем, как люди выращивали и изготавливали хлеб, когда не было машин-помощников.  |
| <b>Цель деятельности по преодолению затруднения</b>               | 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. Формировать и систематизировать знаний детей об этапах выращивания и изготовления хлеба в старину.
2. Формировать представление детей о том, что получение хлеба очень трудоемкая работа.
3. Пополнять словарный запас детей.

4. Развивать мышление.
5. 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?

*(рубили 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. Лопастей 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 посеем 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.

