Структурное подразделение детский сад "Василек" государственного бюджетного общеобразовательного учреждения Самарской области средней общеобразовательной школы с. Васильевка имени Героя Советского Союза Е. А. Никонова муниципального района Ставропольский Самарской области

«Конспект по познавательной деятельности с детьми младшего дошкольного возраста по теме: «Хлеб всему голова»

Подготовили и провели воспитатели СП детский сад «Василек» ГБОУ СОШ с.Васильевка Березина Татьяна Ивановна Зыгалова Екатерина Владимировна

Интеграция образовательных областей: «Речевое развитие», «Познавательное развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Физическое развитие», «Социально-коммуникативное развитие».

Задачи:

- 1. Дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом. Значение хлеба во время ВОВ. («Познавательное развитие»)
- 2. Рассказать детям откуда берётся хлеб. Формировать умение отвечать на вопросы. («Речевое развитие»)
- 3. Воспитывать уважение к труду взрослых и бережном отношение к хлебу. («Социально-коммуникативное развитие»)
- 4. Закреплять умение раскатывать тесто. («Художественно-эстетическое»)
- 5. Формировать потребность в двигательной активности. («Физическое развитие»)

Методы и приёмы:

- -практические: раскатывание теста, игровая ситуация;
- -наглядные: рассматривание сюжетных картинок, зерна, колосков;
- -словесные: беседа, чтение стихотворения, вопросы.

Материалы и оборудование:

Сюжетные картины о хлебе, зёрна пшеницы, колосья, тесто, мука, формочки для теста.

Детская	Детская Формы и методы организации совместной деятельности	
деятельность		
Двигательная	Пальчиковая гимнастика «Зёрнышко», физ.минутка «Колосок»	
Коммуникативная	Рассматривание иллюстраций	
Позновательная	Беседа о хлебе	
Продуктивная Раскатывание теста, вырезание формочкой		
Музыкальная	Прослушивание песни «Пряничек»	

Логика образовательной деятельности

	этогика соразова	пеньной деятельности	
No	Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемые
			результаты
1.	- Какое замечательное утро сегодня.	Здороваются, настраиваясь на	Настраиваются на
	Давайте поздороваемся с солнышком.	дальнейшую работу.	совместную
			работу.
2.	Defeate when you consider for the transfer of	OTRAVALAT (VALVA NAŬ SVITARSTA A	Формания
۷.	Ребята, что у нас сегодня было на завтрак?	Отвечают (каша, чай, бутерброд с	Формируют
	_	маслом).	умение слушать и
	- А вчера, чем мы завтракали	Отвечают (запеканка, кофейный	отвечать на
		напиток, булочка с маслом).	вопросы
	- Ребята меню меняется, а какой продукт		
	постоянно на нашем столе и утром, и в	Отвечают (хлеб, булочка).	
	обед, и вечером?		
	- Каждый день у нас в детском саду и дома	Отвечают (Колобок)	
	на столе хлеб.		
	- Ребята, а вы любите хлеб?	Отвечают(да, любим).	
3.	-Какой хлеб вы любите?	Отвечают (черный, белые, с	Формируют
		изюмом, с маком и.т.д)	умение слушают и
	- А какой бывает хлеб?	Отвечают (вкусный, мягкий,	отвечают на
	- Да действительно хлеб бывает разный, но	свежий, белый).	вопросы
	он всегда полезный и вкусный.	,	*
4.	Прилетает самолёт.	Радуются гостю.	получают
	-Ребята о чем вы беседуете?	Отвечают (мы говорим о хлебе)	положительно
	- Знаете ли вы откуда берётся хлеб?	отвечают(из магазина)	эмоциональный
	- А как он попал в магазин?	отвечают(его привезли на машине)	настрой.

	- Я вам расскажу что-то интересное. Я много летаю над полями и вижу, как выращивают хлеб Зерно сначала сеют (показывает зёрна) специальными машинами — сеялками (показ иллюстрацию сеялки) Из зерна вырастают колоски (показывает колосья) то есть из одного зёрнышка вырастает много зёрнышек. Зерно собирают комбайнами (показ иллюстрацию комбайна) Зерно отвозят на мельницу, где перемелют в муку (показывает муку). Вот из этой муки на хлебозаводе готовят тесто, закладывают в формы и ставят в печь. Когда хлеб готов его грузят в машины и везут в магазины.	Внимательно слушают Рассматривают зёрна Рассматривают иллюстрации Рассматривают колоски Рассматривают иллюстрации Рассматривают муку	Получают знания о происхождении хлеба
5.	- Ребята я вам рассказал как выращивают хлеб А сейчас мы с вами превратимся в колоски. Физ.минутка Посажу я в землю хлебное зерно Из земли поднимутся колоском оно Много, много зёрнышек в этом колоске Вот уже лежит оно на моей руке Посажу их в землю, и пойдут ростки Весело потянутся к солнцу колоски	Выполняют упражнение в соответствии с текстом: Дети присели Встают и поднимают руки Кружатся вокруг себя Протягивает ладони вперёд Присели Потянулись, поднялись на носки	Дети согласовывают движения со словами упражнения, снимают эмоциональное напряжение и потребность в двигательной активности физически
6.	- Ребята, люди которые знают, как трудно растить хлеб понимают его истинную ценность, никогда не бросают кусок хлеба. Недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково «батюшка», «кормилец»	Внимательно слушают, запоминают	Запоминают
7.	 Я вам расскажу заповеди о бережном отношении к хлебу. Не крошите его за столом, не сорите хлебом. Никогда не выбрасывайте хлеб. Хлеб нужно беречь, нельзя играть хлебом. Хлеб нельзя бросать на пол. Без хлеба не обедают. Будет хлеб – будет и обед. Хлеб да вода – богатырская еда. Хлеб всему голова. 	Внимательно слушают, запоминают	Учатся уважать труд взрослых и бережно относиться к хлебу
8.	 - Во время войны хлеб ценили особенно. Можно прожить без многих продуктов, а без хлеба нельзя. - Хлеб в войну был не такой, какой мы едим сейчас (показ иллюстрации чёрного хлеба). Мы сейчас едим хлеба сколько хотим, а в войну хлеба не хватало и его давали по карточкам (иллюстрация нормы хлеба в день). - Хлеб был стратегическим продуктом. Без хлеба нет жизни на земле. 	Внимательно слушают Рассматривают иллюстрации	Получают знания о понятии, что хлеб является ежедневным продуктом и о ценности хлеба во время ВОВ
9.	- Пекли хлеб в больших цехах и даже на	Рассматривают иллюстрации и	Закрепляют

	полевых кухнях (показ иллюстраций)	макет полевой кухни	знания о хлебе
	- Я вас приглашаю в наш цех, где мы с	Проходят к столу и одевают фартук	
	вами из готового теста испечём прянички	и колпак	
	для наших гостей.		
	А выпекать мы его будем на нашей		
	полевой кухне		
	- Прежде чем преступить к работе давайте	Повторяют за педагогом	Дети
	разомнём наши пальчики.		согласовывают
	Пальчиковая гимнастика:		движения со
	Рос сперва на воле, в поле	Слегка покачивают руками	словами
	•	поднятыми вверх	упражнения,
	Летом цвёл и колосился	Шевелят пальцами рук	развивают мелкую
	А когда обмолотился	Постукивают кулаками друг о	моторику
	Он в зерно вдруг превратился	друга	1 3
	Из зерна в муку и тесто	Пальцы в щепоть и перетирают	
	В магазине занял место	имитируют лепку	
		Постукивают по ладони ребром	
		другой ладони	
	Вырос он под синим небом	Поднимают руки вверх и шевелят	
	Daper on neg onnun necess	пальцами	
	А пришёл на стол к нам хлебом	Вытягивают руки ладонями вверх	
	- Теперь мы готовы к работе. Преступаем.	Дети проходят к столу, где лежит	Закрепляют
	После работы вытираем руки салфеткой.	тесто, раскатывают его, кладут на	умение
		противень и ставят в	раскатывать тесто
		импровизированную печь	
10.	Пока наши пряники выпекаются, споём	Выполняют музыкально-	Получают заряд
	песенку «Пряничек».	ритмичные движения в	положительных
		соответствии с текстом	эмоций.
			,
11.	Подводит итог	Радуются своим работам	Рефлексия
	- Молодцы, ребята. Какие красивые	1	
	прянички у нас получились, посмотрите.		
	Вам нравятся ваши работы?		
	Давайте угостим наших гостей, а из		
	оставшегося теста приготовим ещё хлеб и		
	отправим с самолётиком на фронт		
	соллатам.		
	солдатам.		

Итоговое мероприятие: Угощенье для гостей «Прянички»