

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение  
«Детский сад №326 комбинированного вида»  
660132, г. Красноярск, ул. Славы, 13 «А», т.225-82-03

Конспект  
непосредственно образовательной деятельности  
по теме  
«С хлебом горе - не беда, стоил этот хлеб труда»

Автор: Зайцева И.А.,  
воспитатель МБДОУ №326

Красноярск, 2017г.

Конспект  
непосредственно образовательной деятельности  
по теме «С хлебом горе - не беда, стоил этот хлеб труда»

Возрастная группа детей: старшая группа.

Цель: обогатить представления детей о получении хлеба как о длительном и трудоемком процессе, требующем уважения и бережного отношения.

Задачи:

1. Обучающие:

- формировать представления о сельскохозяйственных профессиях, технике и оборудовании для уборки и обработки хлеба;
- учить проводить элементарные эксперименты;
- учить делать выводы, умозаключения.

2. Развивающие:

- развивать способность изготавливать изделие по замыслу в соответствии с выбранным для работы материалом;
- развивать логическое мышление, внимание, фантазию.

3. Воспитательные:

- воспитывать ценностное, бережное отношение к хлебу;
- воспитывать аккуратность, желание соблюдать чистоту при выполнении работы.

Образовательная среда:

- характер взаимодействия субъектов деятельности:

- 1) «педагог-ребенок»: совместное сотрудничество; способ поддержки: создание педагогом условий, позволяющих ребенку проявить собственную активность, самостоятельность;
- 2) «ребенок-ребенок»: взаимодействие, общение в процессе совместной работы, направленной на решение общего дела; организация собственной деятельности детей.

- средства обучения и воспитания:

- 1) демонстрационные: карточки с изображением этапов обработки хлеба, мука двух видов (ржаная, пшеничная); тесто (дрожжевое и бездрожжевое);
- 2) раздаточные: колосья пшеницы и ржи (по количеству детей), ступки для растирания зерен, готовое тесто (дрожжевое и бездрожжевое), разделенное на порции по количеству детей, скалки, формочки для печенья, посыпка для кондитерских изделий, фартуки и колпаки по количеству детей.

- предметно-практическая среда: рабочие места для детей, материалы для практической деятельности.

Ведущая образовательная область: познавательное развитие.

Планируемые результаты:

- у детей сформировано представление о длительности и трудоемкости процессов переработки зерна и приготовления хлеба;
- дети понимают значимость сельскохозяйственных профессий, профессии пекаря, испытывают уважительное отношение к людям этих профессий;
- дети проявляют бережное отношение к хлебобулочным изделиям.

### **Ход НОД**

*Воспитатель вносит в группу колосья пшеницы в вазе. Спрашивает у детей, красивый ли букет она принесла сегодня, нравится ли он детям, из чего он собран.*

*Предлагает детям послушать стихотворение, читает:*

В каждом зернышке пшеницы  
Летом и зимой  
Сила солнышка хранится  
И земли родной.  
И растет под небом светлым  
Строен и высок  
Словно Родина-  
Бессмертный хлебный колосок.

**Воспитатель:** О чем стихотворение?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** А как вы думаете, как связаны между собой наши колосья и хлеб?

*Ответы детей.*

*Воспитатель предлагает детям собрать последовательность получения хлеба из картинок.*

*Вместе собирают, рассматривают, отмечают неточности.*

**Воспитатель:** Ребята, а люди каких профессий принимают участие в выращивании и изготовлении хлеба?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** А видели ли вы когда-нибудь, как они работают? Наблюдали за их работой?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** Тогда я приглашаю вас в увлекательное путешествие, в котором вы сможете познакомиться с их работой, узнать, как получается хлеб! Вы согласны?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** Для того, чтобы нам ничего не позабыть и не пропустить, нужно взять с собой нашу схему.

*Дети берут собранную схему-последовательность.*

**Воспитатель:** На каждой картинке с обратной стороны есть указатель – куда нам нужно отправиться. Пользуясь этими указателями, мы сможем всегда попасть в нужное место нашего путешествия.

*Дети берут первую картинку, обсуждают, что на ней изображено, на оборотной стороне видят карту-схему, на которой указано место в группе, куда следует пойти. Проходят. Обнаруживают колосья пшеницы и ржи.*

*Обсуждают, какие они.*

**Воспитатель:** При уборке хлебных колосьев с поля специальные машины – комбайны срезают колоски, а затем обмолачивают их. Это можно сделать и вручную. Попробуем?

*Дети разбирают колосья, отшелушивают их, очищают.*

**Воспитатель:** Нелегкая работа, правда? Но с помощью машин это получается намного легче и быстрее. Нам нужно двигаться дальше.

*Дети собирают очищенные зерна, пользуясь картой, подходят к следующему пункту.*

*На столах стоят «ступки». Проводя аналогию с картинкой, дети делают вывод о том, что муку перемалывают.*

**Воспитатель:** После того, как зерно убрано, его хорошо просушивают, а затем, отправляют на мукомольный завод, где перемалывают в муку. Раньше это делали на мельницах, а еще раньше люди перетирали зерна в муку с помощью камней и это тоже было очень непросто. Интересно, а получится ли у нас получить муку из зерен?

*Дети пробуют перетереть зерна в ступках. Обсуждают результаты.*

*Сравнивают перетертые зерна ржи и пшеницы.*

**Воспитатель:** Конечно, машины на мукомольных заводах намного облегчают процесс перемалывания муки, они упрощают жизнь человеку. С их помощью мука получается мелкая, чистая. Куда нам нужно отправиться дальше?

*Дети рассматривают схему, находят следующий пункт. На столе стоит мука (ржаная и пшеничная). Обсуждают, что происходит с хлебом на этом этапе.*

**Воспитатель:** Осталось испечь хлеб. Но где его пекут и что для этого нужно?

*Беседуют с детьми о том, что хлеб пекут в пекарнях и на хлебозаводах, печет хлеб пекарь, рассматривают виды муки, обсуждают, какой хлеб получится из ржаной муки (черный), какой из пшеничной (белый), обсуждают, какие продукты нужны для его приготовления.*

**Воспитатель:** Для приготовления хлеба обязательно нужны дрожжи, с их помощью тесто дышит и поднимается - совсем как живое.

*Воспитатель открывает крышку кастрюли, в которой находится поднявшееся дрожжевое тесто. Дети и воспитатель обсуждают, какое оно, что из него еще можно приготовить.*

**Воспитатель:** Но бывает тесто и без дрожжей – такое тесто используют для приготовления, например, печенья. Оно не такое пышное и воздушное, как дрожжевое тесто. А что еще делают из теста?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** А как эти изделия называются вместе?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** Пекут хлебобулочные изделия пекари и сегодня каждый из вас может попробовать побыть пекарем. Для этого нужно вымыть руки и надеть фартуки и колпаки, ведь очень важно соблюдать чистоту при выпекании хлеба.

*Дети надевают фартуки, колпаки, моют руки, подходят к столам.*

*Выбирают тесто – дрожжевое или бездрожжевое и приступают к процессу лепки в зависимости от выбранного теста (из дрожжевого лепят булочки, из пресного – вырезают печенье с помощью формочек). Выкладывают готовые изделия на противень.*

**Воспитатели:** Осталось испечь наши изделия в горячей печи и можно будет попробовать!

**Воспитатель:** Сегодня за одно недолгое путешествие мы с вами проследили долгий путь хлеба от поля до нашего стола. Как вы считаете, легкий ли это путь?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** Легко ли было вам сегодня? Что было самым трудным? Что было самым интересным?

*Ответы детей.*

**Воспитатель:** Теперь, зная, какие труды вкладываются в процесс изготовления хлеба, какой вывод вы можете сделать – как следует относиться к хлебу?

*Ответы детей.*