

**муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад
комбинированного вида № 61» городского округа Самара**
Самара–114, пр.Кирова, 397а ~ mbdou61sam@mail.ru ~ Тел.956-67-74. факс 956-44-33

Конспект НОД по познавательному развитию с применением игрового
набора «Дары Фрёбеля» с детьми старшего дошкольного возраста
«Как хлеб на стол пришел»

Подготовили
Воспитатели 2 группы:
Щекина Н.В.
Черкасова В.Ю.

Самара, 2020

Интеграция образовательных областей: познавательное развитие, речевое развитие, социально-коммуникативное развитие, художественно-эстетическое развитие, физическое развитие.

Цель: формирование целостного представления у детей старшего дошкольного возраста о процессе выращивания хлеба, его ценности.

Задачи:

- формировать у детей представление о значении хлеба в жизни человека, о процессе его выращивания (познавательное развитие);
- воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей (социально-коммуникативное развитие);
- развивать связную речь, совершенствовать коммуникативные навыки детей (речевое развитие, социально-коммуникативное развитие);
- развивать внимание, память, мышление (познавательное развитие);
- совершенствовать мелкую моторику пальцев рук (физическое развитие);
- обогащение активного словаря (пашня, колос, сноп, серп, цеп, жернова, плуг, жатва, каравай, садник) – речевое развитие;
- развитие интереса к конструктивно-модельной деятельности (художественно-эстетическое развитие).

Методы и приёмы:

Словесные: беседа, отгадывание загадок, пояснения, вопросы.

Игровые: игровая ситуация, моделирование из даров Фрёбеля

Наглядные: демонстрация презентации «Как хлеб пришел на стол»

Материалы и оборудование: проектор, ноутбук, презентация «Как хлеб пришел на стол», костюм пекаря, набор Дары Фрёбеля, шаблоны для моделирования этапов производства хлеба, пшеничный хлеб.

Предварительная работа: чтение художественной литературы - украинская народная сказка «Колосок», белорусская народная сказка «Легкий хлеб», ненецкая сказка «Лепешки», рассказы В. Карасевой «Ночной хлеб» и «Хлебные крошки», И. Карпова «Пекарь»; пересказ русской народной сказки «Как курочка хлеб испекла» по иллюстрациям Э.Булатова и В.Васильева, опытно-исследовательская деятельность «Что такое злаки», беседа «Хлеб всему голова», просмотр диафильма К. Паустовский «Теплый хлеб», просмотр мультфильма «Три кота» (серия 138 «Хлеб»), разучивание пословиц и поговорок о хлебе, подвижная игра «Дружные колоски».

Детская деятельность	Формы и виды совместной деятельности
Двигательная	Динамическая пауза, пальчиковая гимнастика
Коммуникативная	Беседа, отгадывание загадок, пояснения, вопросы
Познавательно-исследовательская	Моделирование из даров Фребеля, просмотр презентации
Игровая	Игровая ситуация

Логика образовательной деятельности

Этап занятия	Задачи (с указанием обр. области)	Деятельность воспитателя	Деятельность детей	Результат
Мотивационно-организационный	Познакомить с темой НОД и вызвать у детей интерес к этой теме, привлечь внимание детей, подготовить к основной деятельности	Игровая ситуация «Пекарь в гости к нам пришел...»		Дети знают тему занятия, создана мотивация для дальнейшей деятельности
		В группу входит пекарь со словами: <i>«Из просеянной муки Я пеку вам пироги, Булки, плюшки, сайки, Кто я? Угадай-ка!»</i> В руках у пекаря поднос, накрытый салфеткой. «Но сегодня я принес вам не плюшки-ватрушки. А чтобы узнать, с чем я к вам пришел, отгадайте загадку: <i>«Всем нужен, да не всякий сделает»</i> (хлеб) <i>Есть такие слова: "Он всему голова" Хрустящей корочкой одет Мягкий вкусный, белый... (Хлеб.)</i> А вы знаете как хлеб попадает к нам на стол?	Отгадывают загадки, беседуют с пекарем, отвечают на вопросы	
Основной	Формировать у детей представление о значении хлеба в жизни человека, о процессе его выращивания (познавательное развитие); воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей (социально-коммуникативное развитие); развивать связную речь, совершенствовать	Воспитатель: Ребята, мы с вами проследим путь хлеба к столу. Давайте вспомним, как выращивали хлеб в старину. Внимание на экран.		У детей сформированы представления о значении хлеба в жизни человека, об этапах его выращивания, бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей; развивается внимание, память, мышление, связная речь, совершенствуется мелкая моторика; дети познакомились с новыми словами: пашня, плуг, борона, сев,
		Игра «Как хлеб на стол пришел...» Воспитатель загадывает детям загадки (приложение 1), ответы на которые изображены в презентации.	Дети отгадывают загадки, выкладывают на карточках этапы производства хлеба на Руси.	

	<p>коммуникативные навыки детей (речевое развитие, социально-коммуникативное развитие); развивать внимание, память, мышление (познавательное развитие); совершенствовать мелкую моторику пальцев рук (физическое развитие); обогащать словарь: пашня, плуг, борона, сев, жатва, серп, сноп, цеп, жернова, квашня, садник (речевое развитие); развивать интерес к конструктивно-модельной деятельности (художественное развитие)</p>	<p>Также каждый слайд комментируется и поясняются новые слова (приложение 2). После каждого слайда воспитатель предлагает детям с помощью даров Фребеля выложить этапы производства хлеба. Закрепляют значения слов пашня, плуг, борона, сев, жатва, серп, сноп, цеп, жернова, квашня, садник.</p>		<p>жатва, серп, сноп, цеп, жернова, квашня, садник; развивается интерес к конструктивно-модельной деятельности, творчество.</p>
		Динамическая пауза «Колосок»		
	<p>Переключить ребенка с умственной деятельности на физическую</p>	<p>После слайда 4. Воспитатель говорит: Ребята, пока наши снопы сушатся на солнце, мы с вами разомнемся. Проводит динамическую паузу. Воспитатель проговаривает слова и показывает движения Вырос в поле колосок, Он не низок, не высок. Налетел ветерок, Закачался колосок. Мы в поле придем, Колоски соберем, Муки натолчем, Каравай испечем Гостей приглашаем, Караваем угощаем.</p>	<p>Дети повторяют за воспитателем Дети сидят на корточках Постепенно поднимаются Поднимают руки вверх, качают Ходьба на месте Наклон Кулаком одной руки стучат по ладони другой Сжимают кисти рук Вытягивают руки вперед, ладони вверх</p>	<p>Дети отдохнули, готовы продолжать</p>

Заключительный		<p>Пекарь: Ребята, хлеб на Руси был основным продуктом, много традиций и обычаев связано с хлебом, а сколько пословиц и поговорок не счесть.</p> <p>Например, встретить гостя с хлебом и солью, значить проявить уважение и почет гостю.</p> <p>Разделить хлеб – признать человека другом. Друзья мои, давайте вместе отведаем душистого, румяного хлеба.</p> <p>Приглашаю вас за стол.</p>	<p>Дети садятся за стол, пробуют хлеб, делятся впечатлениями от занятия</p>	
----------------	--	---	---	--

Слайд 1. Пахота

Раньше рос на ней ковыль,
Да неслась по ветру пыль,
Табуны траву топтали.
А теперь её вспахали
(земля, пашня, вспаханное поле)

Весной нужно было вспахать землю. Обычно использовали соху или плуг. А потом нужно было «причесать» поле. Это делали с помощью бороны. Борона разбивала крупные комья земли. Вспаханное поле называется пашня. Давайте представим, что пришла весна, снег растаял. И нам нужно подготовить поле к посеву. Выкладываем пашню, солнце, облака.

Слайд 2. Сев

Ты не клюй меня, дружок,
Голосистый петушок.
В землю теплую уйду,
К солнцу колосом взойду.
В нем тогда, таких как я,
Будет целая семья.
(зерно)

Затем начинался сев. В подготовленную землю разбрасывали зерно. Этим обычно занимались мужчины. Выкладываем из даров Фребея зернышки на наше поле. После дождя появлялись первые зелёные ростки. Выкладываем зелёные росточки.

Слайд 3. Хлеб растет

Вырос в поле дом,
Полон дом зерном,
Стены позолочены,

Ставни заколочены,
Ходит дом ходуном,
На столбе золотом.
(колос, колосок)

Когда зерно выростало, появлялись колосья. Большой стебель колоса называется соломинка. В одном колоске много зёрен. Давайте выложим на следующей карточке колосок.

Слайд 4. Жатва

Согнут в дугу:
Летом на лугу,
Зимой на крюку.
(серп)
Лежит мужичок в золотом кафтане,
Подпоясан, а не поясом,
Не поднимешь - так и не встанет.
(сноп)

Чтобы собрать урожай, нужно было срезать колосья. Для этого использовали серп. А сам процесс назывался жатва. Жатва – это женская работа. После колосья собирали в большие пучки - снопы и оставляли сушить на солнце. Выкладываем на карточке серп, сноп и солнышко.

Слайд 5. Обмолот зерна

Над головой крутится,
в руках вертится, стучит и гремит,
ничего не говорит.
(цеп)

Теперь нужно обмолотить зерно. Для этого использовали цеп. Он состоял из ручки и молотила. Выкладываем цеп и зерно.

Слайд 6. На мельнице.

Весь мир кормит, сама не ест
Всю жизнь крыльями машет,
А улететь не может.

(мельница)

Из меня пекут ватрушки,
И оладьи, и блины.
Если делаете тесто,
Положить меня должны
(мука)

Собранное зерно везли на мельницу, там его перемалывали в муку. Выкладываем мельницу и мешок с мукой.

Слайд 7. Выпечка хлеба

Я пузырюсь и пыхчу,
Жить в квашне я не хочу.
Надоела мне квашня,
Посадите в печь меня.
(тесто)

Стоит изба из кирпича,
то холодна, то горяча.
(печь)

Но одной муки для хлеба недостаточно. Нужно сначала сделать тесто из муки, воды, закваски. Большая чаша, в которой месили тесто называлась квашня. А после ждали, когда тесто в квашне поднимется. А в это время топили печь. Когда тесто было готово из него лепили хлеб и с помощью специальной хлебной лопаты «сажали» хлеб в печь. Такая деревянная лопата называлась садник. От слова "сажать". Выкладываем квашню с тестом, печь и ждём когда тесто поднимется. Только после этого отправляем будущий хлеб в печь.

Слайд 8. Хлеб на столе

Вот он Хлебушек душистый,
Вот он, теплый, золотистый.
В каждый дом, на каждый стол,
Он пожаловал, пришел.
В нем здоровье наша, сила,
В нем чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
В нем — земли родимой соки,
Солнца свет веселый в нем...
Уплетай за обе щеки,
Вырастай богатырем!