

## **Конспект занятия по познавательному развитию в старшей группе «Как хлеб растет»**

**Цель:** формирование представлений детей о процессе выращивания хлеба.

**Задачи:**

1. Способствовать формированию представления детей о развитии растений в разных условиях через эксперимент.
2. Побуждать детей определять свойства зерна и муки при помощи исследовательской деятельности.
3. Способствовать воспитанию бережного отношения к хлебу и людям, вырастившим хлеб.

**Способы:** беседа о том, как выращивают хлеб; загадка про хлеб; эксперимент «высаживание зерен пшеницы в три вида грунта (почва, песок, камни); исследование «свойства муки».

**Средства:** три емкости с землей, песком, камушками; замоченные зерна пшеницы; лейка с водой; тарелочки с мукой и зерном пшеницы; иллюстрации к теме.

### **Ход занятия.**

**Воспитатель:** - Ребята, сегодня я принесла вам дорогой и очень интересный подарок. Хотите узнать, что это? Тогда отгадайте загадку:

Есть такие слова:

«Он всему голова.

Хрустящей корочкой одет

Мягкий черный, белый ... (хлеб).

**Дети:** - Хлеб.

**Воспитатель:** - Да, правильно, это хлеб (воспитатель выносит поднос с белым и черным хлебом). Сегодня мы поговорим о хлебе. Без хлеба не обходилось ни одно застолье. Он всегда и везде пользуется почетом и уважением. Гости на Руси встречали всегда хлебом и солью. Послушайте стихотворение про хлеб:

Вам и расскажут, и в книгах прочтете:

Хлеб наш насущный всегда был в почете.

Низкий поклон мастерам урожаяв,

Тем, кто зерно в закромах умножает,

И хлебопекам – умельцам искусным,

Всем, кто нас радует хлебушком вкусным.

(С. Мельников)

**Воспитатель:** - Ребята, а кто знает, как хлеб попадает к нам на стол?

**Дети:** - Из магазина.

**Воспитатель:** - В магазине продается много хлебобулочных изделий. Назовите их.

**Дети:** - Белый хлеб, черный хлеб, булки, пирожки, ватрушки, пирожные, сухари, сушки, печенье.

**Воспитатель:** - Ребята, а кто из вас знает, из чего делают хлеб?

**Дети:** - Из муки пекут.

**Воспитатель:** - А муку из чего делают?

**Дети:** - Из зерен.

**Воспитатель:** - Правильно, из зерен. Каждую осень хлеборобы заботятся о будущем урожае. Под зиму трактористы пахнут землю, чтобы она была мягкая, рыхлая под снегом зимой, а весной, когда снег растает, земля наберет сполна талой воды. Рано весной землю рыхлят, вносят удобрения и засевают зерном.

**Воспитатель:** - Весной в поле появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца, растут под привольным ветром все лето. Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

### **Физкультминутка.**

Зерно в землю упадет (движения рук вправо-влево перед собой)

И росточком прорастет (поднимаемся, руки сложены перед грудью)

Солнце будет его жарить, (руки вверх, разводим в стороны)

Дождь сто раз его польет (волнообразные движения рук сверху вниз).

А потом под снегом мерзнуть (обхватить себя руками, преступить с ноги на ногу)

И под ветром устоять. (наклоны влево – вправо, отрывая ноги о пола)

Очень трудно хлеб дается (погрозить пальцем обеих рук по очереди)

Должен ты об этом знать (дотронуться рукой до головы).

**Воспитатель:** - Но вот налились колосья, созрели, стали крепкими и тяжелыми. С утра до ночи работают хлеборобы в горячую пору уборки урожая. На поле выезжают комбайны. Кто работает на комбайне?

**Дети:** - Комбайнер.

**Воспитатель:** - Комбайн собирает колосья и вымолачивает из них зерна. Эти зерна высыпаются в грузовые машины, которые везут зерно на элеваторы. Элеватор – это специальное сооружение для хранения зерна, там оно может храниться много лет. Перед вами лежат зерна пшеницы. Осмотрите их, потрогайте. Какие они?

**Дети:** - Зерна твердые.

**Воспитатель:** - Что надо сделать с зерном, чтобы получить из него муку?

**Дети:** - Измельчить.

**Воспитатель:** - Правильно. Зерно везут на мельницу, и там зерно превращается в муку. А потом мука попадает в магазин, в пекарни, на хлебозавод.

Посмотрите, перед вами лежит мука в тарелочках. Какая она по цвету?

**Дети:** - Белая.

**Воспитатель:** - Потрогайте ее, какая она?

**Дети:** - Мягкая, пушистая, легкая.

**Воспитатель:** - Попробуйте пересыпать ее из одной руки в другую. Легко мука пересыпается? Какая она?

**Дети:** - Рассыпчатая.

**Воспитатель:** - Вот из такой муки и делают хлеб. А что еще нужно добавить в тесто, чтобы получился хлеб?

**Дети:** - Воду, соль, сахар, масло, яйца.

**Воспитатель:** - А еще в тесто обязательно добавляют дрожжи, чтобы хлеб был мягкий, пышный, вкусный.

**Воспитатель:** - Длинный путь хлеба от поля до нашего стола.

Действительно, сколько рук прикоснулось к нему, чтобы он стал хлебом. Чьи же руки прикасались к хлебу?

**Дети:** - Руки агронома, тракториста, комбайнера, грузчика, водителя, мельника, пекаря.

**Воспитатель:** - Одним словом это хлеборобы. Какие машины помогают хлеборобам выращивать хлеб?

**Дети:** - Комбайны, грузовики, трактора.

**Воспитатель:** - Ребята, наше занятие подходит к концу, о чем мы сегодня говорили?

**Дети:** - Про хлеб.

**Воспитатель:** - Как надо относиться к хлебу?

**Дети:** - Бережно.

- Доедать хлеб до конца.

- Не выбрасывать хлеб.

**Воспитатель:** - Да, все правильно. Хлеб надо беречь, уважать труд тех людей, которые его выращивают и пекут. Хлеб – это главное богатство нашей страны.

Вот он, хлебушек душистый С хрупкой корочкой витой.

Вот он, теплый, золотистый, Словно солнцем налитой.

И в каждый дом, на каждый стол Он пожаловал, пришел.

В нем здоровье, наша сила, В нем чудесное тепло.

Сколько рук его растило, Сохраняло, берегло.

Деятельность воспитателя	Деятельность воспитанников	Ожидаемые результаты
<p>Включение детей в образовательную деятельность:  <i>На столе на подносах лежит белый и чёрный хлеб, мука, хлебные колосья, булочки, пирожки.</i></p> <p>- Посмотрите внимательно на стол, что вы видите?  - Как вы думаете, о чём мы будем говорить сегодня?  - Да, сегодня мы будем говорить о том, кто и как выращивают хлеб!  - Кто расскажет, из чего пекут хлеб?  - Из чего получают муку?  - Посмотрите внимательно на колоски пшеницы и ржи.  Какой хлеб пекут из ржи? А из пшеницы?  <i>Педагог предлагает подойти к столам, где стоят миски с мукой пшеничной и ржаной. Предлагает рассмотреть два вида муки, сравнить их по цвету, попробовать какая мука по свойству рассыпчатая или твёрдая, имеет запах или нет.</i>  <i>После исследовательской деятельности предлагается встать в круг и поиграть в игру.</i></p>	<p>Дети слушают и отвечают на вопросы.</p> <p>Дети подходят к столу, пробуют, рассматривают, сравнивают муку. Делают вывод.</p>	<p>Включаются в образовательную деятельность.</p> <p>Сформировано представление о том, что из муки рассыпчатой получается пшеничный хлеб, из твёрдой - ржаной.</p>
<p>Игра «Расставь правильно» Цель: расставить картинки, отражающие процесс выращивания хлеба в нужной последовательности.</p> <p>- Кто хочет рассказать по картинкам, как же выращивают хлеб?</p> <p>- А теперь давайте себя проверим, посмотрев презентацию «Кто и как выращивает хлеб?»</p>	<p>Дети по цепочке подходят к мольберту и расставляют картинки в нужной последовательности.</p> <p>Дети по выбору рассказывают последовательность выращивания хлеба. Дети просматривают презентацию с разъяснениями и проверяют себя.</p>	<p>Созданы условия для высказывания своей точки зрения.</p> <p>Учатся думать и анализировать.</p>
<p>- Мы знаем много загадок о хлебе. Сейчас я загадаю, а вы попробуйте отгадать:  *Какой конь землю пашет, а сено не ест?  *Вырос в поле дом, полон дом зерном.  *Он идёт – волну сечет, из трубы зерно течёт.  *Он и чёрный, он и белый, И всегда он загорелый. Мы как кушать захотим, То всегда садимся с ним.</p>	<p>Дети слушают и отгадывают загадку.</p>	<p>Учатся думать и анализировать.</p>
<p>Физкультминутка «Из зёрнышка – колосок»  Цель: создать условия для удовлетворения детской потребности в движении, снятия напряжения, релаксация.  <i>Дети стоят в кругу. Им предлагается превратиться в «маленькое сморщенное семечко» (сжаться в комочек на полу, убрать голову и закрыть её руками). Взрослый – садовник – поливает их (гладит по голове и телу), ухаживает. Семечко медленно растёт, раскрываются листочки (руки поднимаются), растёт стебелёк (вытягивается тело), появляется колосок (руки в стороны). На ветру колоски калышатся. Пospel урожай. Приезжай, убирай!</i></p>	<p>Дети повторяют за воспитателем и произвольно имитируют движения.</p>	<p>Созданы условия для удовлетворения детской потребности в движении, снятия напряжения и релаксация.</p>
<p>Беседа «Хлеб – всему голова»  -А для чего нам нужен хлеб?  Правильно, хлебом питаются, это самый главный и ценный продукт. Он составляет основу всего питания человека  Он проходит длинный путь: сев, уход, уборка урожая. Это огромный труд людей.  Недаром говорят: «Хлеб – всему голова», «Хлеба ни куска, так и в тереме тоска». Без хлеба человеку трудно прожить; он не сможет полноценно завтракать, обедать, ужинать, если не</p>	<p>Дети располагаются на ковре слушают, высказываются, отвечают на вопросы, делают вывод.</p>	<p>Созданы условия для развития умения поддерживать беседу.  Учатся думать и анализировать.</p>

<p>будет хлеба.  «Солнце чертит в небе полосы, Птицы песню завели, Созревай же колос к колоску, Сладкий хлеб моей земли!»  Хлеб – это составная часть нашей пищи, без которой человек не сможет долго прожить. Поэтому к нему следует бережно относиться, т.е. не бросать на пол, не топтать. Хлебу отводится особое место и в религиозных ритуалах разных народов. Для религиозных праздников готовят специальные виды хлеба: русский кулич, мексиканская фиеста, армянский лаваш.  Хлебы, потребляемые в разных странах разные по своему составу, внешнему виду, способам приготовления. У некоторых - хлеб хрустящий, мягкий, у некоторых - ломкий, тонкий, но все люди мира знают, что "Хлеб - это наше богатство, достоинство", и они с достоинством к нему относятся.  - Я надеюсь, что и вы, ребята, тоже будете хорошо, бережно относиться к хлебу, беречь его, ценить, ведь недаром в народе хлеб звали уважительно и ласково "батюшка", "кормилец".</p>		
<p>Пальчиковая гимнастика  Цель: Расслабление мышц рук и пальцев  Пальчики у нас попляшут: <i>(Дети вращают кисти рук.)</i> Вот они, вот они! В кулачки мы пальцы спрячем, <i>(Сжимают и разжимают пальцы.)</i> В кулачки, в кулачки. Пальчики опять попляшут: <i>(Перебирают пальчиками.)</i> Вот они, вот они!  Пальчиками мы помашем: <i>(Встряхивают кистями рук.)</i> Уходи, уходи!</p>	<p>Дети произносят текст и произвольно имитируют движения.</p>	<p>Дети произносят текст и произвольно имитируют движения.</p>
<p>Продуктивная деятельность  А теперь давайте с вами превратимся в пекарей и попробуем сами изготовить и испечь хлеб. А потом угостим хлебом сотрудников детского сада и съедим его за обедом.</p>	<p>Дети приступают к работе, самостоятельно изготавливают хлеб, хлебобулочные изделия</p>	<p>Реализованы творческие способности детей при создании хлебобулочных изделий.</p>