

Конспект открытого занятия в средней группе «Откуда к нам хлеб пришел?»

Образовательные области: познание, коммуникация.

предварительная работа: чтение сказки "колобок".

цели:

1. познакомить детей с процессом выращивания и выпекания хлеба.
2. расширять словарный запас.
3. воспитывать бережное отношение к хлебу.

материал к занятию:

1. колосья пшеница, рожь.
2. мука.
3. сюжетные картинки с изображением:

* сев пшеницы,

* колосающиеся поля,

* уборка комбайном,

* мельница,

* уборка урожая,

* пекарня,

* магазин.

* презентация "откуда к нам хлеб пришел? "

Ход занятия:

Воспитатель:

Ребята отгадайте загадку:

- отгадать легко и быстро:

мягкий, пышный и душистый.

он и черный, он и белый.

а бывает подгорелый.

без него плохой обед вкусней его на свете нет?

Дети: Хлеб.

Воспитатель: правильно. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это - хлеб?

ответы детей: (мягкий, пышный, черный, белый и т. д.)

-воспитатель предлагает детям рассмотреть на разное хлеб и угоститься тем хлебом, которому они больше отдают предпочтение по вкусу.

Воспитатель: ребята, а давайте вспомним, как нужно обращаться с хлебом?

Дети: Бережно! Не крошить хлеб за столом, не выбрасывать, брать чистыми руками и т. д.

Воспитатель: молодцы.

- Хлеб любят и взрослые и дети. В нем содержатся практически все питательные вещества, необходимые человеку. И самое главное - хлеб никогда не приедается, никогда не может надоесть людям. Все названия хлеба трудно перечислить. Есть хлеб белый, черный, пшеничный, с отрубями, с различными добавками.

Воспитатель: а сейчас давайте поиграем.

- назовите хлеб ласково? - хлебушек.

- как называют крошки хлеба? - хлебные.

- как называется посуда для хлеба? - хлебницы.

- как называется завод, где пекут хлеб? - хлебозавод.

Воспитатель: а кто знает стихотворение про хлеб?

выходят две девочки, Даша и Оля и рассказывают стихотворения:

Оля:

- из чего печется хлеб,

что едим мы на обед?

хлеб печется из муки,

сто дают нам колоски.

Даша:

До чего же вкусен хлеб

хлеб водой запил - обед.

а на ужин две горбушки

с молоком по полной кружке.

что осталось, все в ладошку

птицам кинуть на дорожку.

В группе появляется колобок и поет свою песенку:

- я колобок, колобок.

Колобок:

Ой, здравствуйте, а куда это я попал?

Дети: в детский сад.

Колобок: и чем вы здесь занимаетесь:

Дети: говорим про хлеб.

Колобок:

а я тоже много знаю о хлебе, давайте расскажу, но только вы мне будете помогать.

- Рассказ по картинкам: из презентации "откуда к нам хлеб пришел? "

Колобок: я так бежал быстро что по дороге все мои картинки перепутались, вы мне поможете их расставить по порядку для того что бы узнать какой же путь преодолевает хлеб что бы попасть к нам на стол?

- колобок задает наводящие вопросы, и дети выбирают нужную картинку, колобок крепит ее на доску.

Физминутка с колобком:

Ой, ладошки - ладушки.

Мы печем оладушки. (хлопки в ладонями)

замешиваем тесто,

а тесту в миске тесно. (имитируем помешивание по кругу)

тесто выпало на стол,

тесто шлепнулось на пол. (присели)

тесто убежало (легкий бег на месте)

начинай сначала.

Колобок: молодцы немного отдохнули

Стук в дверь. В группе появляется шеф повар с готовым тестом.

Воспитатель: ой ребята к нам еще гости, а вы знаете кто это?

Дети: Ольга Анатольевна наш повар.

Воспитатель: мы видим, что вы к нам не с пустыми руками?

Повар: Да я слышала, что вы сегодня беседуете о хлебе.

Колобок: Ребята, а давайте расскажем, какие необходимы продукты для приготовления теста?

Дети: вода, мука, яйца, дрожжи, посолить, подсахарить.

Колобок на ответы детей на доску крепит картинки с продуктами.

Воспитатель: молодцы, а теперь давайте вымоем руки и оденем фартуки.

-проходят к столу.

Повар: что необходимо сделать для того, что бы тесто ни прилипало к рукам?

Дети: взять муку.

Повар: правильно, а теперь давайте, с вами слепим колобков.

повар делит тесто для каждого ребенка и дети катают круговыми движениями колобков. повар узнает у детей есть ли у колобка ушки, носик, глазки, ротик, дети отвечаю что есть. она им помогает вылепить все это.

после вылепливания дети выкладывают своих готовых колобков на противень, и повар удаляется для выпекания колобков.

- после выпекания готовые колобки съедаются за полдником.

Наше занятие было приурочено к патриотическому воспитанию детей дошкольного возраста.