

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
центр развития ребенка - детский сад № 17 «Василёк»

Конспект НОД
для детей старшей (логопедической) группы
по теме: «Хлеб всему голова».

Подготовила:
воспитатель подготовительной (логопедической) группы
Полещук Наталья Фёдоровна

Мытищи, 2018

Интеграция образовательных областей:

«Познавательное развитие», «Речевое развитие», «Художественно-эстетическое развитие», «Социально-коммуникативное развитие».

Цель:

Расширение и закрепление представлений детей о хлебе.

Задачи:

Коррекционное - образовательные

- активизировать и расширить словарный запас по темам: «Хлеб», «Хлебобулочные изделия», «Профессии»;
- познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
- уточнить знания детей о том, кто делает хлеб, где и из чего: из каких зерновых культур получают муку;
- познакомить с различными видами хлеба и хлебобулочных изделий;
- учить сравнивать пшеничные, ржаные, овсяные, кукурузные зерна, отличать по внешнему виду, цвету, форме, а также муку, полученную из этих зерен;
- обогащать словарный запас детей по теме НОД (пшеничный, ржаной, овсяный, кукурузный).

Коррекционное – развивающие:

- развивать логическое внимание, мышление, память, творческое воображение;
- мелкую общую моторику, дыхание;
- активизировать внимание и память, развивать логическое мышление (учить сравнивать, анализировать, устанавливать простейшие причинно – следственные связи, делать обобщение).

Коррекционное – воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к продуктам человеческого труда, к хлебу;

- воспитать нравственность и уважительное отношение к труду людей, к хлебу.
- воспитывать культурно- гигиенические навыки;
- воспитывать аккуратность в работе;

Основные понятия и термины:

хлебобулочные изделия, пекарь, «мельница», «комбайн», «сеялка», «пекарь», «мельник», «жатва», «буханка», «багет», «плетёнка», «рогалик», «батон».

Индивидуальная работа: добиваться полного ответа, следить за осанкой детей.

Материалы и оборудование:

- презентация «Откуда хлеб пришёл»;
- зёрна пшеницы, ржи, овса, кукурузы;
- мука - пшеничная, ржаная, овсяная, кукурузная;
- лупы;
- лэпбук «Хлеб- всему голова»;
- солёное тесто;
- колпаки;
- ноутбук;
- экран.

Планируемые результаты:

- иметь представление о хлебе, хлебобулочных изделиях, злаковых культурах;
- процессе создания хлебобулочных изделий;
- формулировать ответы на вопросы педагога по теме НОД.

План занятия:

I. Организационная часть (1 минута)

Мобилизация внимания детей, готовность педагога и детей к занятию.

II. Основная часть (15 минут)

Изучение нового материала (практическая работа).

III. Заключительная часть (4 минуты)

1.Подведение итогов работы.

2.Сюрпризный момент.

Ход занятия

1.Организационный момент

Воспитатель:

- Здравствуйте ребята. Сегодня мы с вами поиграем и узнаем много нового и интересного. Меня зовут, Наталья Фёдоровна. А для начала, я хочу подарить вам свою улыбку, а вы мне свои.

2. Сообщение темы

Воспитатель:

- Ребята, сегодня я предлагаю вам отправиться в путешествие.

-А хотите узнать куда? Тогда, вы должны отгадать загадку.

Есть такие слова:

«Он всему голова»

Хрустящей корочкой одет

Черный, белый, мягкий...(хлеб)

Воспитатель:

- Да, ребята, сегодня мы поговорим о хлебе. *(слайд1)*

-Во время нашего путешествия, мы познакомимся с тем, как выращивают хлеб. Вы узнаете, какой долгий путь приходится пройти зёрнышку, чтобы из него получился вкусный, душистый и ароматный хлеб.

3. Беседа.

Воспитатель:

-И так, начинаем наше путешествие. Вот наступила весна, а это значит пришла пора подготовить землю к посевным работам *(слайд2)*.

-Затем трактор выравнивает поверхность почвы, уничтожает сорняки и крупные камни т.е. боронует *(слайд3)*.

-А дальше начинается самое интересное – посевные работы. К тракторам цепляют сеялки и начинается посев.

-А вы знаете ребята, что не так давно, когда у людей были небольшие поля и не было таких как сейчас машин, они пахали, бороновали и сеяли вручную *(слайд4.)*

-И вот наступило лето. Всё поле в золотистых колосьях.

-Когда созрел урожай, начинается уборка урожая – жатва *(слайд5)*.

- Раньше, ребята, колосья жали серпом, а затем связывали в снопы (*слайд6*).
- А сейчас, словно большой корабль по морю, плывёт по золотистому хлебному полю комбайн и через специальное приспособление зерно из комбайна пересыпает в грузовую машину (*слайд7*).
- Затем зерно отвозят на элеватор (*слайд8*).
- Когда зерно подсохнет и выветрится его отвозят на современные мельницы, чтобы смолоть муку, а раньше это были ветряные мельницы (*слайд 9*).
- Затем готовая мука поступает на хлебозаводы, где выпекают различные хлебобулочные изделия (*слайд10*).

3. Экспериментально-исследовательская деятельность.

Воспитатель:

- А теперь, ребята, давайте переместимся в научную лабораторию, в которой мы выполним несколько исследований.
- Посмотрите, ребята, перед вами зёрна пшеницы, ржи, овса и кукурузы.
- Возьмите лупы и рассмотрите зёрна.
- Под №1 зёрна пшеницы. Рассмотрите их. Какой они формы? А какого цвета?
- Посмотрите, а это мука из пшеницы- пшеничная мука.
- Под №2 зёрна ржи. Какой они формы? А какого цвета?
- А это мука из ржи – ржаная мука.
- Под №3 зёрна овса. Какой они формы? Какого цвета?
- А это мука из овса- овсяная мука.
- Под №4 кукуруза. Какой она формы? Какого цвета?
- Как называется мука из кукурузы? Кукурузная мука.
- Ребята, постарайтесь отвечать полным ответом.
- Молодцы ребята, вы замечательно поработали в лаборатории.

4. Работа с лэпбуком:

Воспитатель:

- Ребята, издавна хлеб считается, один из самых удивительных продуктов человеческого труда. О хлебе создано очень много пословиц и загадок.
- Послушайте некоторые из них. Ведь недаром говорят «Хлеб -всему голова», « Земля матушка, а хлеб батюшка» (пословицы и загадки).

- А теперь ребята давайте поиграем в игру (д/и «Найди половинку»)
- Молодцы, всё правильно сделали.
- А скажите как называются эти изделия из муки?
- Ребята, посмотрите какое дерево.
- Как у наших у ворот,
Чудо-дерево растёт.
С пряниками, сушками.
Баранками, ватрушками.
- Ребята, это у нас хлебное чудо-дерево, но на нём почему-то растут и другие продукты.
- Давайте уберём, лишние. Нам нужно, чтобы на нашем дереве росли только изделия из муки.

5. Творческая деятельность:

Воспитатель:

- А теперь ребята, я предлагаю вам переместиться в цех по изготовлению баранок, стать пекарями и испечь баранки.
- Проходите за столики, надевайте колпаки.
- Прежде чем приступить, давайте разомнём наши пальчики. (пальчиковая гимнастика)
Булку, баранку, батон и буханку,
Пекарь из теста испёк спозаранку.
- А теперь приступаем.
- Берём кусочек теста, раскатываем в небольшую колбаску и соединяем два конца.
- У нас получилась баранка.
- Баранки бывают и с маком, и с кунжутом.
- Я предлагаю, по вашему желанию украсить нашу баранку.
- Молодцы, какие замечательные баранки у вас получились.
- Давайте сложим их на поднос и отправим выпекаться.
- Вытирайте руки салфеткой, снимайте колпаки.

6. Итог (Рефлексия).

-Ребята. Наше путешествие заканчивается.

-Пока пекутся наши замечательные баранки, давайте вспомним, что же интересного было для вас в нашем путешествии.

(Ответы детей).

Дети, мне кажется, что чем-то пахнет. Мне кажется, что пахнет хлебом (вдохнуть воздух). Это испеклись наши с вами баранки.

(Сюрпризный момент. Детям выносятся поднос с баранками).