МБДОУ д/с №22 п. Стодолище

Конспект занятия по патриотическому воспитанию в подготовительной группе «От зерна до каравая»

Воспитатель: Костенкова Т.В.

PDF generated by deskPDF Creator Trial - Get it at http://www.docudesk.co

Цель:

Воспитывать у детей уважение к людям труда (хлеборобам, хлебопёкам), бережное отношение к хлебу; вызывать интерес к коллективному труду;

Обобщить и систематизировать знания детей о хлебе, процессе выращивания и изготовления хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий; подвести детей к пониманию бережного отношения к природе и разумного вмешательства человека.

Развивать речь детей путем обогащения их словарного запаса, мелкую моторику.

Материалы:

- ✓ мольберт;
- ✓ картины из серии «Выращивание хлеба»,
- ✓ колоски пшеницы;
- ✓ мяч;
- ✓ платок для завязывания глаз;
- ✓ хлеб (белый и чёрный, хлебобулочные изделия);
- ✓ солёное тесто.

Ход занятия:

I. Воспитатель загадывает детям **загадку:**

«Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкусней его на свете нет». (Хлеб.)

- Вы правильно отгадали, ребята. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (мягкий, пышный, душистый, чёрный, белый, бывает подгорелый)

- Верно, молодцы! Мы уже много говорили о хлебе: знаем, из чего делают хлеб, как его выращивают, в каком магазине можно купить хлеб. Знаем, что хлеб очень полезный и вкусный. А сегодня мы ещё раз вспомним о хлебе и поиграем.

-- Ребята, очень многие писатели и поэты в своих произведениях писали о хлебе.

PDF generated by deskPDF Creator Trial - Get it at http://www.docudesk.co

«Хлеб ржаной, батон и булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют».

«Сеют в поле зёрна раннею весной,

А над ними светит солнышко родное.

На ветру веселом зашумят колосья.

Будет урожайной золотая осень».

II. **Игра с мячом** (образование родственных слов к слову «хлеб»),

Воспитатель задаёт вопрос и бросает мяч ребёнку, ребёнок отвечает и возвращает мяч воспитателю:

- Назови хлеб ласково (Хлебушек).
Крошки хлеба какие? (Хлебные.)
Прибор для резки хлеба? (Хлеборезка.)
Посуда для хлеба? (Хлебница.)
Кто выращивает хлеб? (Хлебороб.)
Кто печёт хлеб? (Хлебопёк.)
Назови завод, где выпекают хлеб? (Хлебозавод.)
Как называются изделия из хлеба? (Хлебобулочные изделия.)

Молодцы! Вы хорошо играли.

III. **Беседа «Откуда хлеб пришёл»**

- Давайте сейчас отправимся в путешествие и вспомним, откуда хлеб попадает к нам на стол.

Дети идут к столу, где лежат картины на тему «Выращивания хлеба» и колоски (на подносе под полотенцем) .

Перед детьми картина «На поле».

Воспитатель. Куда мы пришли? (На поле.) Что видим там? (Трактор пашет землю.) Для чего он это делает? (Чтобы земля была мягкая, пушистая, чтобы зёрнам было уютно, и они не остались на поверхности.)

- Землю вспахали, а потом что делают в поле?

Воспитатель демонстрирует картины, где люди сеют зёрна.

-А что нужно для того, чтобы зёрна проросли? (солнце, вода, удобрения.)

- Посмотрите на эту картинку - что на ней нарисовано? (Самолёт распыляет удобрения по полю.)

PDF generated by deskPDF Creator Trial - Get it at http://www.docudesk.co

- Солнышко согрело зёрна, дождик полил, люди удобрили поле, и наши зёрна превратились во что? (В колосья.)

Дети рассматривают картину.

- Что здесь изображено? (Комбайн убирает пшеницу.)

- У нас собранные колоски. Возьмите себе по колоску. Рассмотрите, какие они? (Пузатые, колючие, много зёрнышек.)

- А что дальше делают с колосками? (*Ответы детей).* Достают зёрна - молотят. Это делает специальная машина. А мы попробуем руками достать зёрна. Трудно это сделать?

- А зачем зёрна достают? (Из них делают муку - измельчают.) А из муки? (Замешивают тесто и пекут хлеб.)

IV. **Психогимнастика**

Воспитатель. Представьте, что мы в поле.
Я превращаю вас в маленькие зёрнышки и сажаю в землю (присядьте).
Тёплое солнышко пригревало землю, дождик поливал.
Зёрнышки росли, росли и стали колосками (Медленно поднимайте руки).
Колоски тянутся к солнышку (Почувствуйте напряжение в руках).
Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (расслабьтесь, уроните голову, опустите руки, плечи, туловище, опуститесь на пол).
Но вот полил дождик, ожили колоски, снова тянутся к солнышку. В поле выросли замечательные колоски (улыбнитесь друг другу).
А теперь изобразите колоски - толстячки, превратитесь в колоски-худышки.

Воспитатель с детьми уточняет знания о хлебобулочных изделиях.

- Какие замечательные колоски у нас выросли!

-Как много муки из них получится! А что можно печь из муки? (Хлеб, булки, торты, пироги, баранки и т. д.) А как двумя словами сказать? (Хлебобулочные изделия.) А в каком магазине можно купить хлебобулочные изделия? (В булочной.)

Правильно. Вот и давайте пойдём в булочную!

Дети идут к столу, на котором лежат хлебобулочные изделия.

- Какие изделия есть в нашей булочной? (Баранки, сухари, кекс, пряники, булки, печенье, хлеб ржаной, хлеб пшеничный.)

V. **Игра «Узнай по вкусу»**

PDF generated by deskPDF Creator Trial - Get it at http://www.docudesk.co

Воспитатель. Вы знаете много хлебобулочных изделий. Вы их любите есть? (Да.)

Сейчас мы проверим, сумеете ли вы отгадать их по вкусу. *Дети угадывают хлебобулочные изделия с завязанными глазами.*

VI. Вы много знаете о хлебе, а давайте сами испечём хлеб. Чтобы начать работать с тестом, нужно размять пальчики. (*Дети делают гимнастику для пальцев* ***«Пекарь»)*** .

Пекарь, пекарь, из муки

Испеки нам колобки,

(скатывающие движения вправо, потом влево)

Да сушки – Ванюшке,

ДА баранки – Танюшке,

Да бублики – Мишке,

Да калачи – Маришке.

(показывать колечки, соединяя большой палец по очереди с другими)

Воспитатель. Тесто наше приготовлено, теперь можно лепить пирожки да булочки.

Во время работы воспитатель спрашивает у каждого ребёнка, что он лепит (Бублик, колобок, крендель, булочку и т. д.) . После того, как изделия готовы, дети украшают их (маком, кунжутом). Готовые изделия выкладываются на поднос.

- Посмотрите, ребята, какие красивые у нас получились булочки да крендельки!

Вы молодцы!

PDF generated by deskPDF Creator Trial - Get it at http://www.docudesk.co