

Конспект занятия в средней группе "День хлеба" (16 октября).

воспитатель: Крус Ю.А.
дата проведения: 16 октября 2024 г.

Цель: Знакомство детей со значимостью хлеба для людей, обратить внимание на содержание труда людей, на их слаженность и взаимопомощь в работе, на механизацию труда.

Задачи:

- закрепить знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола, познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;
- совершенствовать навыки связного высказывания, обогащать словарный запас;
- воспитывать бережное отношение к хлебу, экономное его использование.

Ход занятия:

Воспитатель: Здравствуйте, ребята! Сегодня не обычный день, а самый настоящий праздник! А чему он посвящён, попробуйте отгадать:

*Отгадать легко и быстро:
мягкий, пышный и душистый,
он и чёрный, он и белый,
а бывает подгорелый. (Хлеб)*

Дети: Хлеб!

Воспитатель: Правильно, ребята. А вы любите хлеб?

Ответы детей.

Воспитатель: А знаете из чего делают наш любимый хлебушек?

Воспитатель показывает картинки – вспашка земли, посев, уборка зерна, мукомольный завод, выпечка хлеба.

Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Осенью специальными машинами-разбрасывателями вносят на поля удобрения. Затем каждое зёрнышко, в котором живёт росток, ждёт, когда его посадят в землю. Для этого нужна техника: трактор с плугом разрыхлит землю, а затем трактор с бороной разобьёт большие комья земли. После этого к трактору прикрепляют сеялку с зерном. Когда поле засеяно, хлеборобы ждут дождь и солнце. Дождь будет поливать землю, а солнце — согревать. Скоро из зёрнышек появятся росточки, а из росточков вырастут колосья. С помощью комбайнов собирают зерно. Затем зерно высыпают в грузовые машины и отвозят на мельницу, где его превращают в муку. После мельника с мукой работает пекарь. Он испечёт из неё хлеб. Но для того, чтобы испечь хлеб, одной муки мало: надо смешать муку, воду, соль, сахар и яйца. Специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. Другие машины режут тесто на одинаковые части и передают в большие печи для выпечки хлеба, батонов, булочек, баранок и всего того, что мы так любим, без чего не обходится ни один завтрак, обед и ужин.

Воспитатель: Очень много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб. Ребята, к хлебу нужно бережно относиться: не крошить хлеб во время еды, не играть им, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их.

Физминутка «Хлеб»

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*
А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*
Пирожки и плюшки, *(Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи –
Всё мы испечём в печи. *(Обе ладошки разворачивают вверх)*
Очень вкусно! *(Гладят живот)*

Рассматривание хлебобулочных изделий

Воспитатель: Сегодня мы будем пекарями. Мы будем изготавливать хлебные изделия своими руками. Посмотрите, какие бывают хлебобулочные изделия (дети рассматривают картинки)

хлебных изделий)

Воспитатель: Ребята, подумайте, какие хлебные изделия вы будете изготавливать. А для начала вспомним, как мы лепим: отщипываем, разминаем, затем раскатываем тесто и сплющиваем его. Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик. Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук. Для бубликов и баранок тесто раскатываем и сворачиваем палочку в кольцо, то есть соединяем концы. Чтобы получились у нас крендельки, нужно раскатать тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному. Для печенья и пряников раскатываем тесто круговыми движениями и сплющиваем шарик. Дети лепят по выбору. Педагог наблюдает за работой детей, и при необходимости оказывает помощь. Во время трудового процесса обращает внимание на правильную осанку детей, а также напоминает правила работы со стеклой.

Итог занятия

Воспитатель: Посмотрите, ребята, какие красивые крендельки, бублики, пирожки у нас получились, и вспомните, какой длинный трудный путь проходит зёрнышко, прежде чем попадает к нам на стол пышным караваем.

Воспитатель: Так, как нужно обращаться с хлебом?

Дети: бережно, не выкидывать хлеб; брать столько, сколько можешь съесть; не крошить хлеб за столом.

Воспитатель: Ребята, вам понравилось сегодняшнее занятие? О чём мы сегодня с вами говорили? Что нового вы сегодня узнали?

Ответы детей.

Воспитатель: Молодцы, ребята, ответили на все мои вопросы, много интересного узнали сегодня на занятии. Теперь мы можем отдохнуть. Занятие закончено, а хлеб пусть не заканчивается никогда.



