

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 275 г. Челябинска»
454052, г. Челябинск, ул. Черкасская, 10-а, тел.: (8-351) 721-52-02
ул. Калмыкова, 27-а, тел.: (8-351) 721-52-11
ОКПО - 49119793; ОГРН 1027402819553; КПП - 745001001; ИНН 7450015874

От зернышка до каравая

Познавательная деятельность в старшей группе

Карпенко Анастасия Евгеньевна
Воспитатель МБДОУ «ДС № 275 г. Челябинска»

Цель:

Формирование у детей первоначальных представлений о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом, используя интеллектуальную карту.

Задачи:**Образовательные:**

- Учить составлять интеллектуальную карту о происхождении хлеба;
- Дать представление детям о том, как хлеб пришел к нам на стол;
- Познакомить с этапами производства хлеба;
- Активизировать словарный запас детей;
- Знакомство с новым понятием «Элеватор».

Развивающие:

- Развивать основные психологические процессы – память, внимание, мышление, умение рассуждать;
- Развивать эмоциональную сферу ребёнка;
- Развивать общительность и коммуникабельность.

Воспитательные:

- Воспитывать бережное отношение к хлебу;
- Воспитывать чувство благодарности и уважения к людям;
- Воспитывать доброжелательное отношение друг к другу, умение договариваться.

Интеграция образовательных областей:

Социально - коммуникативное развитие, познавательное развитие, речевое развитие.

Материалы и оборудования:

Мультимедийный экран, колонки, проектор; видеоролик «Элеватор»; тарелочки с зерном: пшеница, рожь, горох, фасоль; ступа с мукой; интеллект-карта с картинками; дидактическая игра "От зернышка до каравай"; каравай.

Ход образовательной деятельности:

Дети заходят в группу.

Воспитатель: Здравствуйте, ребята. Посмотрю на ваши лица, с кем бы здесь мне подружиться? Я – Анастасия Евгеньевна. А как вас зовут?

Воспитатель: Ребята, а я пришла к вам не с пустыми руками! Ребята, кто сможет на запах определить, что я вам принесла?

Да, ребята.

«Есть такие слова:
«Он всему голова»
Хрустящей корочкой одет
Мягкий, черный, белый...»

Воспитатель открывает и показывает детям каравай:

Ребята, я вчера увидела такое, что затронуло меня до глубины души. Когда я шла в детский сад, на земле лежал хлеб! Вы видели такое когда-нибудь? А если бы увидели, какое у вас было настроение? Почему вас это расстраивает? Ведь не зря существует поговорка: «Хлеб – всему голова».

1 этап. Воспитатель: Ребята, я хочу предложить вам посмотреть, как появляется хлеб на нашем столе. У меня есть карта, в центре которой уже расположен наш каравай. Для того, чтобы хлеб появился на столе, трудятся очень много людей. А вы знаете, как приходит хлеб на наш стол? Давайте подойдем с вами к столу. Что это тут лежит в тарелках? Правильно, это зерна.

Воспитатель: А кто знает, из каких приведенных здесь семян можно вырастить хлеб? (Пшеница, рожь) Как вы думаете, какой хлеб из пшеницы? (Пшеничный – белый), а из ржи? (Ржаной – темный).

Ответы детей.

Воспитатель: Давайте подойдем с вами к столу и приклеим первый этап появления хлеба на нашу карту.

2 и 3 этап. Воспитатель: Ребята, вот пришла осень. Что делают осенью на полях? (Убирают урожай). А с помощью чего можно убрать урожай? Давайте поиграем в игру «Уберем урожай».

Мы посеяли зерно (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)

Прорастут ростки, (приседаем на корточки, затем медленно встаем в

Скоро будут колоски. полный рост и поднимаем руки вверх над головой)

А придет пора

Выйдут в поле трактора, (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад).

Уберем урожай, (наклоны, имитируем сбор колосьев)

Испечем каравай! (руки на уровне груди сцепляем в замок в виде круга)

Дети, а что нужно сделать с зерном после сборки? (Заслушиваются варианты ответов детей) Чтобы мука была качественной, необходимо ее высушить и очистить от примесей. Это все делают на элеваторе. Давайте с вами вместе проговорим это новое слово «Э-ле-ва-тор». Для того, чтобы запомнить следующий этап появления хлеба, давайте подойдем с вами к нашей карте и посмотрим видеоролик.

Описание ролика: «Зерно доставляется на авто, железнодорожным либо водным транспортом. Разгрузка производится специальными устройствами. После взвешивания зерно, поступившее в рабочую башню, проходит через зерноочистительные машины-сепараторы, избавляясь от всевозможных примесей. После обработки зерна, происходит сушка зерна в зерносушилках. По

завершении сушильного процесса зерно поступает по транспортной ленте в башню для дальнейшего хранения. В днищах башни есть специальное отверстие, которое позволяет перегрузить чистое высушенное зерно в машину»

Видите, какое большое производство задействовано только на обработку зерна. Ведь для того, чтобы хлеб появился на нашем столе, трудятся очень много людей. Они сеют, убирают, пашут. А люди каких профессий задействованы в приготовлении хлеба? Давайте сыграем с вами в игру. Если вы услышите профессию, которая связана с хлебом, то хлопайте, если нет, то подпрыгните. Итак, слушайте внимательно: тракторист (при помощи плуга пашет землю, затем сеялкой сеет зерно); парикмахер, комбайнер (убирает зерна с поля), актер, врач, мельник (перемальывает зерно в муку), космонавт, пекарь (готовит тесто и выпекает хлеб), пожарный, балерина, продавец (продают людям хлеб).

Вот видите, как много людей трудились, чтобы все мы каждый день ели ароматный хлеб. Предлагаю вам на карту прикрепить транспорт, необходимый для сбора урожая - это будет второй этап и элеватор, указав от него все профессии, о которых мы с вами поговорили. Это будет третий этап.

4 этап. Воспитатель: Вот мы с вами высушили, почистили зерно. А кто догадается, куда везут зерно с элеватора? Ребята, раньше, действительно, перемальвали зерно на мельницах. Но сейчас им на замену пришли мукомольные комбинаты. В нашем городе есть два крупных мукомольных комбината: «Макфа» и «Союзпищепром» (Царь).

А давайте мы с вами сами попробуем изготовить муку? Еще до появления мельниц люди мололи зерна вручную в ступках. Я сегодня принесла ее вам. Давайте положим сюда несколько зерен, и я попробую перетереть их. Вот, ребята, посмотрите, какая мука у меня получилась. Такое же можно сделать дома в ступке, но, если у вас ее нет, то можно заменить кофемолкой. А сейчас давайте отметим с вами четвертый этап на нашей карте.

5 этап. Воспитатель: Ребята, на мукомольном комбинате получили муку, а что с ней делают дальше? А где пекут хлеб? Куда нужно увезти муку? Правильно, на хлебокомбинат и в пекарни. Дети, а как вы думаете, что еще делают на хлебокомбинате, кроме хлеба? Как можно все это назвать, одним словом? Давайте отметим на нашей карте этот пятый этап.

Вот хлеб и испекся. А куда он попадает теперь? Правильно, на полки магазина.

Анализ работы. А теперь давайте сыграем в игру. Каждый из вас берет карточку с нарисованным этапом. У нас есть полотно, на котором уже стоят цифры. Каждому из вас сейчас достанется карточка с картинкой, которая обозначает какой-то из этапов происхождения хлеба. Например, на поле есть цифра «ОДИН», а кто может сказать, с какого этапа у нас появляется хлеб? С зернышка. Правильно. Значит необходимо человеку, у которого карточка с зернышком встать на цифре «ОДИН». Берите себе карточки. Итак, какой второй этап? Уборка урожая. Третий – Элеватор. Четвертый – Мукомольный комбинат. Пятый – Хлебокомбинат и Пекарня. Шестой – Магазин. Проверьте, правильно ли вы встали. Посмотрите, какая цифра написана на вашей карточке и сверьте с номером на полотне.

Итог занятия. Мы составили с вами карту, как хлеб превращается из зернышка в каравай. Я хочу подарить вам ее и прошу запомнить вас правила обращения с хлебом:

- Не бросай хлеб, в хлебе душа нашей земли, труд многих людей.
- Из черствого хлеба можно приготовить разные блюда.
- Остатки блюд – отдавайте птицам, животным.

А сейчас, я хочу подарить вам вот этот каравай. Когда вы поднимитесь в группу, то обязательно расскажите товарищам, глядя на нашу карту, что вы сегодня узнали нового и не забудьте рассказать правила обращения с хлебом.