

**МБДОУ детский сад № 41 комбинированного вида городского округа город Шахунья.**

**Утверждаю:**

**Заведующий МБДОУ д/с 41**

\_\_\_\_\_ **/Березина Н.Г./**

**Конспект занятия по этнокультурному воспитанию детей  
подготовительной к школе группы  
«Хлеб – наше богатство».  
( С использованием ИКТ)**

**Выполнила  
воспитатель МДОУ  
детского сада №41  
комбинированного вида  
Зубарева Ольга Анатольевна  
Педагогический стаж-19 лет**

**2015 год**

**г.о.г. Шахунья**

## Задачи:

### Образовательные:

- Расширять и закреплять знания у детей о значении хлеба в жизни человека.
- Уточнить представления о том, как хлеб приходит к нам на стол.
- Познакомить со свойствами теста.

### Развивающие:

- Развивать внимание, логическое мышление.
- Способствовать индивидуальному самовыражению детей в процессе продуктивной творческой деятельности.
- Развивать мелкую моторику рук.
- Активизировать и обогащать словарь детей.

### Воспитательные:

- Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

### Методы и приёмы:

- Словесные (художественное слово, вопросы, пояснение, объяснение, уточнение, указание, напоминание);
- наглядные (рассматривание, показ иллюстраций);
- игровые (Игровая ситуация, игровая роль, упражнение).

### Предварительная работа:

- беседы о сборе урожая;
- рассматривание иллюстраций;
- заучивание пословиц о хлебе;
- чтение литературных произведений по теме;
- рассматривание колосьев ржи и пшеницы;
- экскурсия в этнографический музей.

**Словарная работа:** жатва, комбайнер, элеватор, хлебобулочные изделия, уменьшительно-ласкательные слова к слову хлеб.

**Индивидуальная работа:** задать вопросы Роме К., Георгию С., Андрею Б., Карену А., Ире М. с целью активизации мыслительной деятельности.

**Контроль и коррекция:** правильное проговаривание новых слов, соблюдение правил работы с тестом, вопросы, косвенные советы

**Материалы и оборудование:** презентация «Путешествие зернышка», готовое тесто, мука, разделочные доски, тарелки, поднос, компьютер.

### ХОД ЗАНЯТИЯ.

Части занятия	Содержание	Дидактическое обеспечение и методическое обоснование	Прогнозируемый результат и возможные затруднения	Примечание
I Часть Вводная	<p>Ребята, вы любите путешествовать? Сегодня я приглашаю вас в интересное путешествие. А вот о чем мы будем говорить по ходу нашего путешествия вы постарайтесь угадать:</p> <p><b>Загадка про хлеб</b></p> <p>Отгадать легко и быстро: Мягкий, пышный и душистый, Он и черный, он и белый, А бывает подгорелый.</p>	<p>Художественное слово для привлечения внимания к теме занятия.</p>	<p>Скорее всего дети ответят - «да».</p> <p>Дети отгадывают загадку-Хлеб</p>	<p>Дети встают в круг, и воспитатель загадывает загадку.</p>
II часть. Основ-я.	<p>Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Как можно ласково назвать хлеб?</p> <p>Каким бывает хлеб?</p> <p>Он – самый главный на каждом столе. Мы каждый день едим хлеб, но никому не приходит в голову мысль о том, что это не просто самый распространенный продукт, а одно из величайших</p>	<p>Упражнение- образование уменьшительно ласкательных слов к слову хлеб.</p> <p>Вопрос используется для уточнения свойств хлеба.</p>	<p>Скорее всего ответ детей будет:» Хлеб, хлебушек, хлебушко...»</p> <p>Дети перечисляют признаки хлеба: « Румяный, свежий, душистый, аппетитный, мягкий, черствый, белый, горячий, витаминный, воздушный, ароматный...»</p>	

<p>чудес на свете. И даётся он человеку ценой больших усилий.</p> <p>На Руси к хлебу всегда относились с уважением, даже сохранился обычай почетных гостей встречать хлебом-солью.</p> <p>Хлеб бывает разный, но он обязательно полезный и вкусный. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память, улучшает пищеварение. Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришел?</p> <p>А хотите я расскажу, как он попал в магазин?</p> <p>Но сначала, скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?</p> <p>А что такое мука, из чего её получают?</p> <p>Правильно. Из зёрен пшеницы получают пшеничную муку, а из зёрен ржи получают ржаную муку.</p> <p>Это колоски пшеницы, а это колоски ржи. Посмотрите на них внимательно и скажите, чем они похожи и чем отличаются?</p>	<p>Показ слайдов используется для наглядного показа как встречали гостей на Руси.</p> <p>Напоминание используется для закрепления знаний детей о пищевой ценности хлеба. Вопрос используется для развития мыслительно-поисковой деятельности детей.</p> <p>Вопрос для привлечения внимания детей. Вопрос для активации поисково-мыслительной деятельности детей.</p> <p>Вопрос для активации мыслительной деятельности детей.</p> <p>Пояснение используется для уточнения знаний детей.</p> <p>Показ. Вопрос для установления сходства и отличия колосьев ржи и пшеницы.</p>	<p>Возможно, некоторые дети затруднятся с ответом и скажут, что его покупают в магазине.</p> <p>Думаю, эти вопросы не вызовут затруднения, так как детям рассказывали и показывали из чего пекут хлеб и делают муку.</p> <p>Возможно, дети затруднятся с ответом и воспитатель использует</p>	<p>Воспитатель показывает слайды «Встреча гостей на Руси»</p> <p>Воспитатель показывает детям колосья ржи и пшеницы.</p>
---	--	---	--

	<p>Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: <b>сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай.</b></p> <p>Этим и занимаются <b>хлеборобы.</b></p> <p>Кто выращивает рожь и пшеницу, собирает урожай?</p> <p>Ребята, вы хотите узнать, что же это за работа?</p> <p>Выращивать и убирать людям хлеб помогают</p>	<p>Сравнение помогает выявить сходства и отличия колосьев ржи и пшеницы.</p> <p>Словарная работа (новое слово-хлебороб).</p> <p>Вопрос для побуждения познавательной активности детей.</p> <p>Вопрос для активизации мыслительной деятельности.</p>	<p>наводящие вопросы.</p> <p>Ответ детей -на стебле.</p> <p>Ответ детей- у пшеницы стебель более длинный.</p> <p>Ответ детей-усики- у пшеницы более длинные, чем у ржи.</p> <p>Ответ детей-зерно ржи меньше пшеницы по размеру, зерно ржи более длинное и тонкое.</p> <p>Хоровое и индивидуальное повторение.</p> <p>Предполагаю, что дети ответят-да, хотим.</p>	<p><i>Наводящие вопросы:</i></p> <p>На чем растет колос?</p> <p>Если, мы сравним стебли пшеницы и ржи, то что можно сказать про их длину?</p> <p>Что мы видим на колоске? (усики- у пшеницы более длинные, чем у ржи)</p> <p>Посмотрите внимательно на зерна пшеницы и ржи и скажите чем они отличаются?</p> <p>Привлечение малоактивного ребенка (Ира М.).</p>
--	---	---	---	---

<p>сильные машины. Весной, лишь только оттаает и просохнет земля в поле выходит трактор.</p> <p>Кто ведет его?</p> <p>Трактор тянет за собой железный плуг, который глубоко вспахивает землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.</p> <p>Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Давайте и мы сами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.</p> <p><b>Физкультминутка</b></p> <p><i>В землю зёрнышко попало, Прорастать на солнце стало</i></p> <p><i>Дождик землю поливал, И росточек подрастал К свету и теплу тянулся И красавцем обернулся. (2 раза)</i></p> <p>Ну вот зёрна созрели. Начинается <b>жатва</b>.</p> <p>Что начинается на поле?</p>	<p>Вопрос помогает детям образовать новое слово.</p> <p>Физкультминутка используется для предупреждения утомления детей, художественное слово для поддержания интереса к теме занятия.</p> <p>Вопрос для повторения пройденного.</p>	<p>Думаю, что ответ не вызовет затруднения, так как ранее велась работа по словообразованию. Ответ детей-тракторист.</p> <p>Хоровое и индивидуальное повторение.</p>	<p>Воспитатель показывает слайд трактора с плугом и сеялкой.</p> <p>Воспитатель показывает слайд поля с пшеницей.</p> <p>Дети приседают. Поднимают руки над головой.</p> <p>Дети медленно растут.</p> <p>Привлечение малоактивного ребенка (Андрей Б.)</p>
--	--	--	--

<p>На поле начинается жатва.</p> <p>И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?</p> <p>Что же делает комбайн?</p> <p>Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые непрерывно подъезжают по сигналу комбайнера. А из накопителя соломы комбайнера через определенные промежутки времени сходят большие желтые копны обмолоченной соломы.</p> <p>Далее машины везут зерно на <b>элеваторы</b>.</p> <p>Куда везут зерно?</p> <p>Элеватор- специальные сооружения для хранения зерна.</p> <p>А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?</p> <p>Правильно, <b>на мельнице</b> зерно мелют в муку.</p>	<p>Словообразование.</p> <p>Вопрос для активации мыслительной деятельности.</p> <p>Пояснение используется для уточнения знаний детей.</p> <p>Вопрос для повторения пройденного материала</p> <p>Пояснение применяется для уточнения знаний детей.</p> <p>Вопрос-побуждение мыслительной деятельности.</p> <p>Уточнение.</p>	<p>Думаю, что дети не затруднятся с ответом и ответят-комбайнёр.</p> <p>Ответ детей- собирает колосья</p> <p>У детей вопрос не вызовет затруднения. Ответ детей - на элеватор.</p> <p>Хоровое и индивидуальное повторение детей.</p> <p>Вопрос не вызовет затруднения. Ответ детей - на мельницу.</p> <p>Вопрос не вызовет</p>	<p>Показ слайда комбайна с рукавом и грузовой машиной.</p> <p>Показ слайда - элеватор.</p> <p>Привлечение малоактивных детей (Рому К., Георгия С.)</p> <p>Воспитатель показывает слайд современной мельницы.</p>
---	---	--	--

<p>Ребята, а куда потом отправляется мука?</p> <p>Правильно, <b>на хлебозавод</b>. Там стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.</p> <p>А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая, вставайте в круг.</p> <p><b>Пальчиковая гимнастика:</b></p> <p>Мешу, мешу тесто, Есть в печи место, Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку) Переваливай, валяй.</p> <p>А сейчас, мы с вами превратимся в настоящих пекарей!!!</p> <p>Посмотрите, что у вас на разделочной доске лежит? Разравняйте муку по дощечке.</p> <p>Какая мука на ощупь?</p> <p>Теперь возьмите кусочек теста. Какое оно?</p>	<p>Вопрос для активизации мыслительной деятельности детей.</p> <p>Новый материал, объяснение, показ слайдов хлебозавода, хлебного магазина.</p> <p>Художественное слово- для поддержания интереса к теме. Пальчиковая гимнастика- развитие мелкой моторики, снятие утомления, подготовка к практической деятельности.</p> <p>Игровая ситуация, игровая роль. Установка на предстоящую деятельность..</p> <p>Упражнение.</p> <p>Развитие тактильных анализаторов. Вопросы для активизации мыслительно-поисковой деятельности.</p>	<p>затруднения у детей. Ответ детей- на хлебозавод, на пекарню.</p> <p>Ответ детей- мука.</p> <p>Ответ детей- мягкая, воздушная, нежная. Думаю, что дети ответят, что тесто мягкое, нежное,</p>	<p>Воспитатель показывает слайд процесса приготовления теста и выпечки хлеба.</p> <p>Дети сжимают кулачки, как-будто месят тесто. Дети перекладывают тесто из руки в руку.</p> <p>Дети трогают муку рукой.</p> <p>Дети мнут кусочек теста в руке.</p>
--	--	---	---



	<p>Чтобы тесто не прилипло к рукам обваляйте его в муке и будем лепить булочки.</p> <p>Булочки могут быть разной формы: подковкой, косичкой, улиткой, узелком, цветком...</p> <p>Приступаем к работе. Готовые булочки положите на смазанный маслом противень.</p> <p>Какие мы молодцы! Какие красивые булочки сделали! Сейчас отнесем булочки на кухню и наши повара испекут их нам в духовке.</p>	<p>Указание помогает детям понять, как справиться с проблемой, чтобы тесто не было липким.</p> <p>Пояснение для обогащения знаний о различных формах булочек.</p> <p>Указания для уточнения знаний детей о последнем этапе работы.</p>	<p>легко лепится, немного липкое.</p>	<p>Воспитатель показывает слайд с изображением различных форм булочек. Дети делают булочки и кладут их на противень.</p>
<p>Шчасть Заключительная</p>	<p>Мы узнали, что хлеб достается дорогой ценой. Как нужно относиться к хлебу?</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Что делают с хлебом, который мы не съедаем, работники кухни?</li> <li>- Если каждый ребенок в нашем садике будет не доедать, выбрасывать вот такой кусочек хлеба, а это 30 г, то в день мы будем выбрасывать 7 кг хлеба. Вроде кусочек маленький, а это 7 булок хлеба.</li> <li>- Помните, что труд людей, которые производят хлеб (от поля и до магазина) надо уважать и хлеб беречь.</li> </ul> <p>На следующей неделе мы с вами пойдем на экскурсию в настоящую пекарню. Вы увидите, как из муки замешивают тесто, увидите электрические печи, в которых выпекают хлеб. А еще нам обещали дать попробовать свежий, горячий, только что испеченный хлеб.</p>	<p>Вопрос.</p> <p>«Зерно на будущее»</p>	<p>Ответ детей-с уважением, бережно... Дети ответят-сухарики сушат и подают к супам.</p>	

