Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Детский сад общеразвивающего вида № 23

городского округа – город Камышин

Конспект

непосредственной образовательной деятельности

«Ознакомление детей с профессиями взрослых

«Откуда берется хлеб»

для детей среднего дошкольного возраста

(открытый показ занятия для студентов педагогического колледжа)

Подготовила и провела

воспитатель

I квалификационной категории

Бикеева Наталья Александровна

2017г.

Задачи:

1.Дать детям первоначальные представления о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом.

2. Познакомить детей с профессиями взрослых: хлебороб, мельник, пекарь. Показать результаты труда и его общественную значимость.

3. Объяснить, что для облегчения труда используется разнообразная техника.

4. Воспитывать уважение к людям труда, бережное отношение к хлебу.

Наглядные пособия: колосок, игрушка колобок, печенье, муляжи хлебобулочных изделий, иллюстрации: хлебороб, комбайн, мельница, жернова, пекарь, тесто, тарелочки с зерном, мукой.

Ход непосредственной образовательной деятельности:

Дети сидят на стульях полукругом. Воспитатель вносит игрушку колобок. Колобок поет песенку:

Я колобок, колобок,

По амбару метен,

По сусекам скребён,

На сметане мешен,

В печку сажен,

На окошке стужен.

Колобок: Ой, ребята, где это я?

Воспитатель: Ребята, скажите, куда попал колобок?

Дети: В детский сад.

Колобок: Я катился – катился, и попал к вам.

Воспитатель: Ты как раз вовремя прикатился, Колобок. Мы с ребятами будем разговаривать о хлебе. Хочешь послушать?

Колобок: Конечно, очень хочу.

Воспитатель: Ну, тогда слушай. А сейчас, ребята, я хочу загадать вам загадку:

Хрустящей корочкой одет

Мягкий черный, белый… (хлеб).

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Правильно, ребята, это хлеб. Каждый день мы с вами едим хлеб, многие любят печенье, пирожные. Ребята, а кто – нибудь знает, из чего это все делают? (Ответы детей). Я сейчас вам расскажу, откуда берётся хлеб и как он попадает к нам на стол.

Ребята, вот смотрите, в руках у меня колосок. В колоске живут зёрнышки. (Показываю детям в тарелке зерно). Колосок тоже был таким же зёрнышком. Весной трактора пашут поле. После того, как землю вспашут, на поля выходят особые машины. Кто знает, как они называются? Называются они сеялки. Солнышко прогревает землю, дождик поливает её. Быстро прорастают семена. Из зерен вырастают колосья, большое поле колосьев.

Психогимнастика.

Воспитатель: Представьте, что мы в поле. Я превращаю вас в маленькие зернышки и сажаю в землю (дети приседают). Теплое солнышко прогрело землю, дождик полил. Зернышки росли, росли и стали колосками (дети встают, медленно поднимают руки вверх). Колоски тянутся к солнышку. Сильно припекло солнышко, завяли наши колоски (дети расслабляются: опустили руки, голову, наклонили туловище вниз). Но вот полил дождик, ожили колоски (поднимаются, улыбаются друг другу). А теперь изобразите колоски – толстячки.

(Дети возвращаются на свои места).

Сначала колоски зелёные, а когда созреют – становятся жёлтыми. И тогда на поле выходят комбайны и собирают зерно. (Иллюстрация комбайна).

Воспитатель: Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнеры

Людей, которые выращивают хлеб, называют хлеборобами. Труд их нелегкий, но очень нужный всем людям. Они трудолюбивые, смелые и добрые.

(Дети повторяют хором профессию).

Воспитатель: Собранное зерно везут в специальное здание – элеватор. Далее, зерно нужно превратить в белую муку, а для этого зерно везут на мельницу перемалывать. (Показ иллюстрации).

Мельник включает жернова и перетирает зерно в муку. (Показ картинки жерновов).

Физкультминутка

Мельница не ленится (Наклон вперёд, правой рукой дотронуться до пола, левую руку отвести назад; поменять положение рук)

Крутит жернова (Движения рук перед грудью)

А мука струится

И бежит ручьём (Плавно поднять руки вверх, опустить)

С медом и корицей

Хлеб мы испечем. («Печем» хлеб).

Воспитатель: После того как зерно перемололи, будет работать пекарь – человек, который печет хлеб. (Показать иллюстрацию пекаря).

Воспитатель: Рабочий день у пекаря начинается рано. Из белой, воздушной муки он делает пышное тесто. А уже потом из теста пекарь делает пирожки, хлеб, печенье, баранки и многое другое. А готовые изделия помещают в печь. (Показ муляжей хлебобулочных изделий).

Воспитатель: Так чем же занимается пекарь, ребята?

Дети: Печет хлеб.

Воспитатель: К хлебу нужно очень бережно относиться. Не крошить хлеб, не играть им, не выбрасывать его. Когда едите хлеб, помните, сколько труда и сил вложено в каждый кусочек.

Подведение итогов.

Воспитатель: Для того, чтобы на столе появился душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудится много людей. Ребята, кто они, назовите их?

(С помощью иллюстраций дети называют профессии: хлеборобы, комбайнеры, мельник, пекарь. Воспитатель хвалит детей).

Воспитатель: Колобок, тебе понравился наш рассказ?

Колобок: Да, очень, вы рассказали мне много нового и интересного.

Воспитатель: Ребята, а колобок вам принес угощение. Оно тоже пеклось в печи. Маленькое, съедобное. Я одна его не съем, разделю ребятам всем. А что это – отгадайте.

Резные, крученые,

С начинкою, слоеные.

Вкусно - просто объеденье!

Что это? Это... (печенье).

Дети: Печенье.

Воспитатель: Ребята, давайте поблагодарим колобка за угощение. (Дети благодарят).

Колобок: До свидания, ребята, я приду еще в гости к вам за вашими интересными рассказами.

Воспитатель: Профессий на земле много и сегодня мы с вами познакомились с очень нужными и важными профессиями. Народ всегда относился к хлебу с уважением. Хлеб всегда на стол первым ставят. Хлебом – солью гостей встречают. Недаром люди придумали такие пословицы о хлебе: «Хлеб – всему голова», «Хлеб бросать – силу терять».

Ребята, о чём мы сегодня говорили на занятии? Как нужно относиться к хлебу?

Люди каких профессий трудились, чтобы вырастить хлеб? (Ответы детей)

А я хочу поблагодарить вас за то, что вы были такими активными и дружно отвечали.