

БИБЛИОТЕЧКА ПЕДАГОГА



Конспект НОД в младшей группе «Откуда к нам хлеб пришел»



Конспект НОД в младшей группе «Откуда к нам хлеб пришел»

Образовательные задачи:

- формировать знания о последовательности выращивания хлеба;
- рассказать откуда берётся хлеб, как его делают.

Развивающие задачи:

- расширить и уточнить словарь по теме.

Воспитательные задачи:

- воспитывать уважение к труду взрослых, бережное отношение к хлебу;
- дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом.

Оборудование: картинки, тарелка с мукой, букет колосков, иллюстрации по теме, кофемолка.

Ход занятия:

- Я рада видеть всех деток здоровыми, веселыми, в хорошем настроении. Мне очень хочется, чтобы такое настроение у вас сохранилось до самого вечера. А для этого мы должны чаще улыбаться, не обижаться и не обижать других. Будем радоваться друг другу.
- Ребята, что вы сегодня ели на завтрак? (Молочная каша, бутерброд с сыром, чай)
- А что мы кушаем в садике на обед? (Борщ, вермишель с котлетой, компот, хлеб)
- Ребята, меню всё время меняется, а какой продукт постоянно на столе и утром и вечером? (ответы детей)
- Правильно, каждый день у нас на столе и в детском саду и дома хлеб.
- Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите? (Белый, булочки с изюмом, мягкий) .
- Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный)
- Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.
- Ребята, а я сегодня хочу вам подарить красивый букет из булочек, батончиков, пирожков, пирожных, печенья и пряников! (воспитатель показывает букет из

колосьев)

- Вы согласны ребята, что в этом букете есть булки и пирожки, пирожные и печенье, и даже пряники! (ответы детей)

- Ребята, а кто знает, откуда к нам хлеб пришёл? (Мама купила в магазине)

- А, как он в магазин попал, (ответы детей)

Рассказ воспитателя сопровождается показом иллюстраций.

Сначала зёрнышко хлеба сажают в землю.

Специальными машинами, сеялками.

Солнце светит, дождик идет.

Вскоре на полях появляются зеленые ростки – всходы.

Потом вырастают вот такие колоски.

Зёрна собирают машины и отвозят на мельницу.

Затем зерно перетирают - мелят и получают муку.

- А хотите посмотреть, как из зерна получается мука? (*Получение муки при помощи кофемолки.*)

Художественное слово

Возьму чудо-меленку,

Положу туда зернышки.

Мели, мели, меленка,

Мели, мели, зернышки.

Покручу, поверчу,

Покручу, поверчу,

Да муку получу.

- Ребята, посмотрите, у нас получилась мука (педагог высыпает в баночку муку из кофемолки)

- Когда мы её немножко очистим она будет вот такая (показывает в баночке белую муку).

- Давайте потрогаем муку. Скажите, какая мука? (белая, легкая, пушистая, мягкая, сыпучая, невкусная и т. д.)

- Из этой муки на хлебозаводе (завод, где пекут хлеб) пекут хлеб, булки.

Физкультминутка.

В землю зернышко попало, (приседают)

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал, (машем кистями рук вниз)

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся, (выпрямились, руки вверх, на носочках)
И красавцем обернулся, (покружиться)

- Вот видите, ребята, какой долгий путь прошло зёрнышко от колоска до каравая, как много труда надо приложить, чтобы хлеб был на столе. Поэтому вы должны бережно относиться к хлебу. Расскажите, как нужно относиться к хлебу (не крошить его за столом, не разбрасывать хлеб, не играть хлебом).

- Ребята, а кто из вас видел дома, как мама делает тесто?

Художественное слово. (сопровождается показом на фланелеграфе)

Мама тесто замесила
Из пшеничной из муки.
Я кусочек попросила –
Стала делать пирожки.
Я леплю, я делаю.
Только не пойму:
У мамы они белые,
А у меня-то серые.
Не знаю почему?

- Ребята, как выдумаете, почему тесто у девочки стало серым? (ответы детей).

- А хотите сами попробовать сделать тесто? Давайте. Приготовим песочное тесто для печенья!

- Какие нужны компоненты, давайте их назовём. (Ответы детей. Педагог рассказывает, что сливочное масло – дает нам корова, яйца – курица).

- Ребята, скажите, теперь вы со мной согласны, что в моём букете есть булки, батоны, пирожки, пирожные?

- Теперь, вы знаете, каким трудом достаётся людям хлеб. Так как же мы должны к нему относиться? (доедать, брать столько, сколько необходимо, нельзя бросать на пол, на землю, Нужно хлеб хранить отдельно от других продуктов, нельзя баловаться, лепить из хлеба).

После занятия дети под руководством воспитателя делают печенье из соленого теста для кукол, вырезая его формочками.