

Чернышева Ирина Ивановна

воспитатель

Государственное бюджетное образовательное учреждение

«Школа № 1631» дошкольное отделение № 1851

г. Москва

**КОНСПЕКТ НЕПОСРЕДСТВЕННО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ФОРМИРОВАНИЮ ЦЕЛОСТНОЙ КАРТИНЫ
МИРА И ЛЕПКЕ В ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ ГРУППЕ
«ХЛЕБ – ВСЕМУ ГОЛОВА»**

Одной из задач программы «От рождения до школы» является духовно-нравственного воспитания дошкольников. Оно многогранно по своему содержанию. Это и воспитание бережного отношения ко всему окружающему, и уважения к труду людей, и любовь к родине и многое другое.

Цель: Сформировать у детей представления о том, как в старину выращивали хлеб, и как в наше время это происходит. Довести до сознания детей, что хлеб – это итог большой работы многих людей.

Задачи:

1. Закрепить знания детей о том, что мы называем Родиной, как называется наша страна, а так же знание народных пословиц и поговорок о Родине, хлебе.

2. Активизация словаря: щедрая, изобильная, каравай, жатва, соха, плуг, борона, серп, цеп, агроном, пекарь.

3. Воспитывать бережное отношение к хлебу; уважения к труду людей, участвующих в его выращивании; интерес к профессии пекаря.

4. Закреплять культурно-гигиенические навыки; навыки самообслуживания при работе с тестом.

Интеграция образовательных областей: «Познавательное развитие (ознакомление с социальным миром; познавательно-исследовательская деятельность)»; «Социально – коммуникативное развитие (трудовое воспитание - культурно-гигиенические навыки; самообслуживание; уважение к труду взрослых)»; «Речевое развитие (развитие речи, приобщение к художественной литературе, к фольклору)»; «Художественно – эстетическое развитие (изобразительная деятельность – лепка; музыкальная деятельность)».

Подготовительная работа: Рассматривание иллюстраций с изображением сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба; заучивание пословиц и поговорок, экскурсия в хлебный магазин, беседа «От куда хлеб пришёл», чтение художественной литературы по теме; лепка из солёного теста.

Материал: Колосья пшеницы, мука, хлеб черный и белый, каравай, картинки с изображением хлебобулочных изделий, набор картинок «От куда хлеб пришёл», народные музыкальные инструменты, мука, соль, вода, формочки, фартуки, мультимедийная презентация .

Содержание организованной деятельности детей.

I. Организационный момент.

Воспитатель: Дети посмотрите на слайд и скажите, что мы видим?
(ответы детей) - слайд 1

Ребята, скажите, пожалуйста, что мы называем Родиной?

Дети: Это край, где мы родились, где мы живем. Это наш дом, это все то, что нас окружает.

Воспитатель: А как называется наша родина?

Дети: Россия...

Воспитатель: Правильно... Какое красивое слово! И роса, и сила, и синие просторы... А какие пословицы о родине вы знаете?

Дети:

- Без корня трава не растёт, без Родины человек не живёт.

- Нет в мире краше Родины нашей.
- Родная сторона — мать, чужая — мачеха.
- Человек без Родины - что соловей без песни.

Воспитатель:

Глубоки у нас моря,

Широки у нас поля

Изобильная, родная

Щедрая моя земля!

Ребята, а что значит щедрая земля?

Дети: Земля дает богатые урожая зерна, овощей и фруктов, в лесах растет много грибов, ягод, орехов, лекарственных трав. А в земле находится много полезных ископаемых.

2. Основная часть.

Воспитатель: Верно, и все эти богатства земля дарит людям. На щедрой земле и люди живут щедрые. Русский человек издавна славился своим хлебосольством – гостей всегда встречали с хлебом и солью. Какой продукт был самым главным, самым почитаемым на Руси? Без него не обходился ни один праздник?

Дети: Хлеб.

Воспитатель: А какие пословицы о хлебе и соли вы знаете?

Дети:

- Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь.
- Без соли, без хлеба худая беседа.
- Будет хлеб - будет и обед.
- Знают все, кто ест: хлеб не надоест!
- Хлеб наша главная еда всегда!
- Рыба – водица, ягода – трава,
- А хлеб, как говорится, всему голова.

Воспитатель: Правильно, хлеб – всему голова! (Воспитатель показывает белый и черный хлеб.) А вы знаете, как относились к хлебу русские люди?

Дети: К хлебу в старину относились свято, бережно, ведь он доставался тяжелым трудом. Хлеб можно было брать только чистыми руками. Его нельзя было выбрасывать. А если уронил хлеб, обязательно надо было поднять, и поцеловать. Даже крошки со стола сгребали в ладонь и съедали. О бережном отношении к хлебу говорят эти пословицы.

- Деньгам счет, а хлебу мера.
- Не оставляй на завтра дела, а оставляй хлеба.
- Береги хлеб для еды, а деньги для беды.
- Хлеб всегда надо доедать.
- Хлеба к обеду в меру бери,

Хлеб – драгоценность, его береги!

Воспитатель: Как называли хлеб, который пекли к празднику?

Дети: Правильно, каравай (Воспитатель показывает каравай).

Воспитатель: А сейчас послушайте стихотворение про каравай.

Ребёнок (с караваем на руках) : Вот он, каравай душистый

С хрупкой корочкой витой,

Вот он мягкий, золотистый,

Словно солнцем налитой!

Воспитатель: Из чего пекут хлеб?

Дети: Из муки.

Воспитатель: А из чего муку получают?

Дети: Из зерна

Воспитатель: Хорошо. А как зерно получают?

Дети: Скашивают колосья, а потом их обмолачивают.

Воспитатель: Правильно, молодцы. Ребята, давайте рассмотрим колосья пшеницы. Из чего они состоят? (стебелёк и колосок, в нём и созревают зёрна).
А как получить муку? И что еще пекут из неё?

Дети: Надо зёрна смолоть. Блины, пироги, баранки, торты, кексы. А как, одним словом можно все это назвать? - слайд 2

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: А как раньше в старину люди выращивали хлеб? Они делали это вручную, сами или им помогали какие – то механизмы?

Дети: Весь труд был ручной. Только пахать и боронить помогали лошади.
– слайд 3

Воспитатель: Правильно. Когда поле вспашут и разборонят, тогда засевают. К этому событию готовились. Мылись в бане, надевали чистую рубашку и с лукошком на груди выходили в поле. В лукошке – семена пшеницы или ржи. Сеятель шел по полю, набирая пригоршню семян, и через каждые два шага разбрасывал их веером, слева направо. – слайд 4

Как вы думаете, какой должна была быть погода?

Дети: Безветренной.

Воспитатель: Что необходимо для жизни и роста растений?

Дети: Солнце, тепло и вода.

Воспитатель: И вот выросли, наконец, хлебные колосья, в конце лета поспели. Пора убирать хлеб. Раньше это делали так. Мужчины брали косы, женщины – серпы и шли в поле. – слайд 5

Колосья срезали и собирали в снопы. Снопы складывали в высокие скирды, напоминающие стога с сеном. - слайд 6

Колосья собранной пшеницы молотили цепями, очищали от шелухи, складывали в мешки и убирали в сараи для хранения зерна – амбары. - слайд 7

А потом везли на мельницу и мололи. - слайд 8

И только потом, когда мука была готова замешивали тесто, топили печи и пекли хлеб. - слайд 9

Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю боронами, жали колосья серпами, а молотили цепями.

Воспитатель: А сейчас давайте поиграем с вами в игру: « Живые картинки». – дети берут картинки, на которых изображены разные этапы получения хлеба, должны встать в нужном порядке и сказать чем занимаются люди.

Воспитатель: Молодцы дети. Поговорим, с вами о том, как возделывают хлеб на полях в наши дни. Сначала хлеборобы готовят почву к посеву. Затем трактора вспахивают и боронят землю, рыхлят ее и начинают сев. – слайд 10

К трактору прицепляют сеялки, и они ровными аккуратными рядами укладывают в землю зерна пшеницы и ржи. - слайд 11

Наступают жаркие летние деньки. Вот и возшла пшеница! За ее ростом следит – агроном. - слайд 12

Когда зерна хлебов созрели, начинается горячая пора для хлебопашцев – жатва. На поля выходят комбайны. Комбайны срезают колосья, выколачивают из них зерна, которые по специальному рукаву высыпают в грузовые машины.- слайд 13

Воспитатель: Как вы думаете, куда потом везут зерно?

Дети: Зерно везут на элеватор, в зернохранилище. - слайд 14

Там его сушат и очищают. А потом на мельницу, где из зерна мелют муку.

Воспитатель: А куда доставляют муку?

Дети: Муку везут на хлебозавод, где из нее выпекают различные хлебобулочные изделия. - слайд 15

Воспитатель: Правильно, муку везут на хлебозавод, где вымешивают тесто и выпекают его. А что дальше.

Дети: Готовые изделия доставляют в магазины. - слайд 16

Воспитатель: Но и сейчас труд хлебороб, по–прежнему, очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба!

Давайте ребята назовём ещё пословицы и поговорки, посвященные хлебу.

- Без хлеба – нет обед.
- Много света – много хлеба.
- Не трудиться – хлеба не добиться.
- Хлеб – всему голова.
- Не трудиться - хлеба не добиться
- Будет хлеб — будет и песня.

Воспитатель: В давние времена любая большая работа начиналась и продолжалась с песней. А сейчас я предлагаю спеть народную песню «Подъезжали мы под село...»

А сейчас я предлагаю вам стать пекарями. Надевайте колпаки. Будем печь печенье. Затем испечем его на кухне. Воспитатель насыпает в миску муку и соль. Наливает воду и на глазах детей замешивает тесто. Каждый получает кусочек теста. Каждый из детей делает печенье, используя специальную формочку. Готовые печенье выкладываем на противень.

3. Заключительная часть.

Воспитатель: Ребята, что нового, вы сегодня узнали? Чем мы занимались? Люди каких профессий трудятся, чтобы мы с вами ели хлеб? Надо ли уважать их труд? (Ответы детей).

Воспитатель. Вы видите, как много труда надо приложить, чтобы у людей был в доме хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное. Не бери больше хлеба, чем можешь съесть. Никогда не выбрасывай хлеб!

Каждому знакомы,

Мудрые слова:

Хлеб – хозяин дома!

Всему он голова!

Интернет ресурсы и литература:

<http://indigo-mir.ru/> Конспект занятия «Хлеб – всему голова» (занятия по ознакомлению с окружающим в подготовительной группе)

Рекомендуемая литература по теме для детей

1. Благинина Е. «Песенка о колоске»
2. Дацкевич В. «От зерна до каравая»
3. Емельянова Е. «Расскажите детям о хлебе»
4. Михалевская: «Большая хрестоматия для дошкольников»
5. Сборник «Делу время, а потехе час» Некрасов Н. , стих «Колосья»
6. "Котик - золотой лобик" - белорусская народная сказка
7. "Легкий хлеб" - белорусская сказка
8. "Колобок" - русская народная сказка
9. "Хлебороб" - украинская народная сказка
10. "Колосок" - украинская народная сказка
11. Легенда о том, как появился хлеб или сказка о волшебном зернышке
12. Пришвин М. "Лисичкин хлеб"
13. Паустовский К. "Теплый хлеб"
14. Яковлев Ю. "Цветок хлеба"
15. Г. Х. Андерсен "Девочка, которая наступила на хлеб"
16. Биссет Д. "Про лужу и булочку с изюмом"
17. Усович Е. "Чудесные пряники"

18. Крутогоров Ю. "Дождь из семян"
19. Кон Л. из книги "О растениях"
20. Тайц Я. "Все здесь"