

ОПИСАНИЯ ЗАНЯТИЯ «От куда хлеб к нам пришел».

МОДЕЛЬ «РОТАЦИЯ СТАНЦИЙ»

Фамилия Имя Отчество автора: Гагарина Татьяна Сергеевна

Возрастная группа: подготовительная группа

Тема: от куда хлеб к нам пришел

Цель: закрепление представлений детей о последовательности действий в процессе выращивания хлеба.

Задачи:

-Расширить представление детей о профессиях людей, занимающихся выращиванием и производством хлеба.

-Закреплять знания детей о видах сельскохозяйственной технике.

-Продолжать формировать навыки лепки из соленого теста.

-Воспитывать бережное отношение к хлебу, чувство благодарности и уважения к людям сельскохозяйственного труда.

Основные этапы занятия и планирование времени на каждый этап:

Начало занятия (организационный момент): минут

Работа на станции 1: 6 минут

Динамическая пауза: 1 минута (Гимнастика для глаз)

Работа на станции 2: 6 минут

Динамическая пауза: 1 минута

Работа на станции 3: 6 минут

Динамическая пауза: 1 минута

Завершение занятия: 2 минут

Маршруты движения групп по станциям:

Группа 1. Знайка, Робоборик, Самоделкин.

Группа 2. Самоделкин, Знайка, Робоборик.

Группа 3.Робоборик, Самоделкин, Знайка.

Организационно-педагогические условия и описание хода занятия

НАЧАЛО ЗАНЯТИЯ

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами опять будем работать на станциях. А вот о чем мы будем говорить, вы постарайтесь отгадать:

Мнут и катают,
В печи закаляют,
Потом за стол
Режут ножом.

Дети: Хлеб.

Воспитатель: Да, верно, мы с вами поговорим именно о нем. Хлеб, с румяной корочкой, душистый, ароматный, горячий, мягкий. Он – самый главный на каждом столе. А давайте с вами закрепим наши знания о хлебе, пройдя задания на станциях. Давайте возьмём маршрутные листы и отправимся в путешествия.

Необходимое оснащение: нет

Необходимые дидактические материалы: маршрутные листы.

ГРУППА 1. Станция Робоборик.

Познавательное, социально-коммуникативное, физическое развитие

Тема: Откуда хлеб пришёл.

Задание:

№1. Просмотр ролика

№3. Выбрать картинку, на которой изображено хлебобулочное изделие.

№4. Рассмотреть внимательно картинки и выбрать машины, которые помогают хлеборобам выращивать и собирать хлеб.

№8. Рассмотреть внимательно картинки и выбирать лишнюю.

№9. Внимательно рассмотреть картинки внизу. Расставить картинки по порядку.

Дополнительные задания:

№6. Собери картинку.

№7. Дополни картинку.

Необходимое оснащение: компьютеры по количеству детей в подгруппах, онлайн-курс Робоборик, наушники.

Необходимые дидактические материалы: карточки с номерами заданий.

Необходима помощь второго воспитателя.

ГРУППА 1. Станция Самоделкин.

Дети выбирают конверт с номером своей группы. В конверте схема для лепке хлебобулочных изделий из соленого теста (см. приложение 1.)

Дополнительное задание: найди тень, лабиринт, схема для лепки (см. приложение 2)

Необходимое оснащение: стол, стулья, доски для лепки, соленое тесто, Необходимые дидактические материалы: схемы хлебобулочных изделий дидактические игры: найди тень, лабиринт (см. приложение 2)

ГРУППА 1. Станция Знайка.

Воспитатель: А хлеб делают из чего?

Дети: Из муки

Воспитатель: А мука какая бывает?

Дети: Ржаная и пшеничная

Воспитатель: Скажите, из ржаной муки какой хлеб получается?

Дети: Темный

Воспитатель: А из пшеничной?

Дети: Белый

Воспитатель: Нам ребята известно, как люди выращивают рожь и пшеницу.

Много машин - помощников у них: комбайны, сеялки, трактора. Сегодня мы с вами узнаем как на Руси раньше хлеб люди выращивали.

Готовились к севу заранее. Сначала в бане мылись, чистую рубаху надевали и выходили в поле на груди с лукошком. Лежали в лукошке семена ржи и пшеницы. Сеятель идет по полю и разбрасывает через каждые два шага пригоршню зерна слева направо. А теперь представьте, что вы сеятели.



Дети показывают, как зерно разбрасывать.

Воспитатель: Как вы считаете, погода какая должна быть в этот день?

Дети: Погода должна быть безветренной.

Воспитатель: Ребята, а что для жизни и для роста растений необходимо?

Дети: Дождей и солнца в меру.

Воспитатель: Совершенно верно. Послушайте, как люди кликали дождик:

Дождик, дождик, поливай -

Будет хлеба каравай,

Будут булочки, будут сушки,

Будут вкусные ватрушки.

Воспитатель: Вот выросли рожь и пшеница, настало время урожай убирать. А убирали в старину урожай так. Мужчины брали в руки косы, женщины серпы и в поле шли. Колосья серпом срезали и их в снопы собирали.



Но колосья необходимо было обмолотить, то есть вынуть зерна из колосьев. Для этого брали люди цеп - ручное орудие, чтобы молотить - и им били по колоскам.



Зерно, которое выбили цепом, просеивали и на мельницу везли, где зерно мололи, получалась мука. Из муки много вкусного готовили, но главное - хлеб.

Мы с вами узнали, как в поле народ работал.

Чтобы в каждом доме был хлеб, нужно много труда приложить людям. Как к хлебу нужно относиться?

- На Руси хлеб называли "каравай".



Необходимое оснащение: стулья по количеству детей, стол.

Необходимые дидактические материалы:

ГРУППА 2. Станция Самоделкин.

Дети выбирают конверт с номером своей группы. В конверте схема для лепке хлебобулочных изделий из соленого теста (см. приложение 1.)

Дополнительное задание: найди тень, лабиринт, схема для лепки (см. приложение 2)

Необходимое оснащение: стол, стулья, доски для лепки, соленое тесто, Необходимые дидактические материалы: схемы хлебобулочных изделий дидактические игры: найди тень, лабиринт (см. приложение 2)

ГРУППА 2. Станция Знайка.

Педагог: Ребята какие виды пшеницы вы знаете? (*Яровая и озимая.*)

Вот наступила осень, с полей убрали **хлеб и они опустели**. Как вы считаете, на этом заканчивается работа **хлебороба**?

Дети: На поля завозят удобрения, перепахивают поля, засевают озимые.

Педагог: Зимой тоже ведутся работы на полях. На зимние поля выезжают трактора и сгребают снег в длинные валы. Эта работа называется – снегозадержанием. Повторите это слово “снегозадержание”. Ребята это очень важная работа! Снегозадержание проводится для того, чтобы ветром не уносило снег, чтобы не замерзли озимые, и весной было много влаги.

Педагог: Ребята, скажите, как называют людей, которые ремонтируют машины, комбайны, трактора?

Дети: Их называют механизаторы, а ремонтируют они зимой технику в ремонтных мастерских, готовя ее к весенним работам.

Педагог: Наступила весна. Пришла горячая пора, пора больших забот. Какие работы пришли с наступлением весны? Какие произошли изменения в природе? Какая работа предстоит колхозникам на полях?

Дети: пригрело солнце, снег растаял, земля прогревается, трактористы пахут землю.

Педагог: Ребята, как раньше собирали урожай? (*Рассматривание иллюстраций*). Вот как раньше обрабатывали землю колхозники, потому, что раньше не было машин. Кто из вас знает, как раньше собирали урожай?

Дети: Жали серпом.

Педагог: Скажите, как сейчас собирают урожай?

Дети: Людям помогают машины.

Педагог: Ребята посмотрите на картину «Уборка урожая»-комбайн срезает колосья, они попадают в середину комбайна, и из длинного рукава высыпается в самосвалы пшеничное зерно.

ГРУППА 2. Станция Робоборик.

Познавательное, социально-коммуникативное, физическое развитие

Тема: Откуда хлеб пришёл.

Задание:

№1. Просмотр ролика

№3. Выбрать картинку, на которой изображено хлебобулочное изделие.

№4. Рассмотреть внимательно картинки и выбрать машины, которые помогают хлеборобам выращивать и собирать хлеб.

№8. Рассмотреть внимательно картинки и выбирать лишнюю.

№9. Внимательно рассмотреть картинки внизу. Расставить картинки по порядку.

Дополнительные задания:

№6. Собери картинку.

№7. Дополни картинку.

Необходимое оснащение: компьютеры по количеству детей в подгруппах, онлайн-курс Робоборик, наушники.

Необходимые дидактические материалы: карточки с номерами заданий.

Необходима помощь второго воспитателя.

ГРУППА 3. Станция Знайка

Скажите мне, кто знает, из чего делают хлеб?

Дети: из муки.

Воспитатель: А что такое мука, из чего её получают?

Дети: Из зёрен.

Действительно. Муку получают из зёрен. Чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить рожь и пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы. Ребята, вы хотите узнать, что же

это за работа?

Дети: Да хотим.

Воспитатель: Выращивать и убирать людям хлеб помогают специальные машины. Весной, лишь только оттаяет и просохнет земля в поле выходит трактор.

Кто ведет его?

Дети: Тракторист.

Воспитатель: 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. Вот пшеница взошла. Все лето созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое. Ну вот зёрна созрели. Начинается жатва. И на поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне?

Дети: Комбайнёр.

Воспитатель: Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыплются в грузовые машины, которые непрерывно подъезжают по сигналу комбайнёра. Далее машины везут зерно на элеваторы – специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Воспитатель: на мельницу или на мукомольный завод и там зерно молот в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель: На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб испечется, его грузят на машины и везут в магазины.

А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети: Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель: А как все эти продукты можно назвать одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слов, но как точно говорится в пословице о важности хлеба.

Воспитатель: Сейчас я вам расскажу, почему все хлебобулочные изделия называются по-разному.

Батон - Думали ли вы о том, что нарезая батон, вы держите в руке ... палку. Да, да, именно так. Ведь французское слово *baton* значит палка, жезл. Видимо по внешнему виду и дали длинной булке, похожей на палку, французское название «батон».

Булка – А вот у булки другая история. Она находится в близком родстве с .. папской буллой. История этого родства такова. Слово «булка» заимствованно из польского языка. По –польски *bulka* (булка) –это уменьшительное слово от *bula* (булла) – большой круглый хлеб. Определение круглый здесь играет главную роль, т.к. первоисточником польского слова *bula* – шар, круглая печать. Поэтому папские грамоты, скрепленные печатями, называли буллами.

Калач - это слово славянского происхождения, но и оно связано с круглой формой хлеба. Оно произошло от корня *коло* (колесо).

Сайка - Это слово пришло из эстонского языка. Эстонское слово *sai* (белый хлеб) превратилось в сайку, которую у нас называют булку из специального теста.

Необходимое оснащение: стулья по количеству детей, стол.

Необходимые дидактические материалы: иллюстрации «От куда хлеб к нам пришёл».

ГРУППА 3. Станция Робоборик.

Познавательное, социально-коммуникативное, физическое развитие

Тема: Откуда хлеб пришёл.

Задание:

№3. Выбрать картинку, на которой изображено хлебобулочное изделие.

№4. Рассмотреть внимательно картинки и выбрать машины, которые помогают хлеборобам выращивать и собирать хлеб.

№8. Рассмотреть внимательно картинки и выбирать лишнюю.

№9. Внимательно рассмотреть картинки внизу. Расставить картинки по порядку.

Дополнительные задания:

№6. Собери картинку.

№7. Дополни картинку.

Необходимое оснащение: компьютеры по количеству детей в подгруппах, онлайн-курс Робоборик, наушники.

Необходимые дидактические материалы: карточки с номерами заданий.

Необходима помощь второго воспитателя.

ГРУППА 3. Станция Самоделкин

Дети выбирают конверт с номером своей группы. В конверте схема для лепке хлебобулочных изделий из соленого теста (см. приложение 1.)

Дополнительное задание: найди тень, лабиринт, схема для лепки (см. приложение 2)

Необходимое оснащение: стол, стулья, доски для лепки, соленое тесто,

Необходимые дидактические материалы: схемы хлебобулочных изделий

дидактические игры: найди тень, лабиринт (см. приложение 2)

ЗАВЕРШЕНИЕ ЗАНЯТИЯ

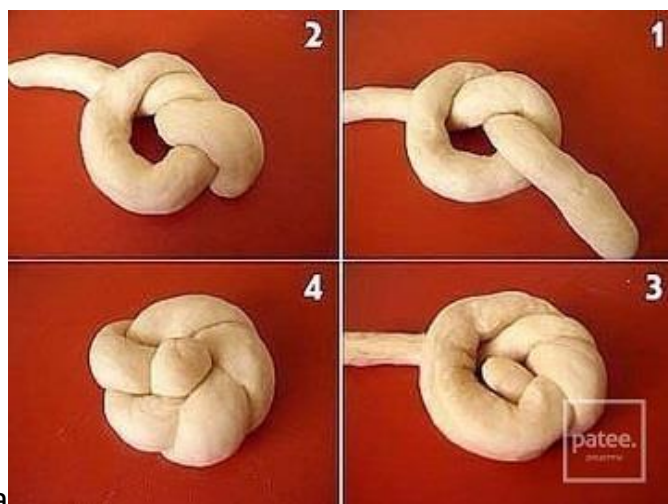
Рефлексивный круг.

Ну вот, наше занятие подошло к концу, мы с вами закрепили наши знания о хлебе. Расскажите на каких станциях вам понравилось, может вы узнали что то новое и интересное? (предложить детям продолжить лепить из соленого теста).

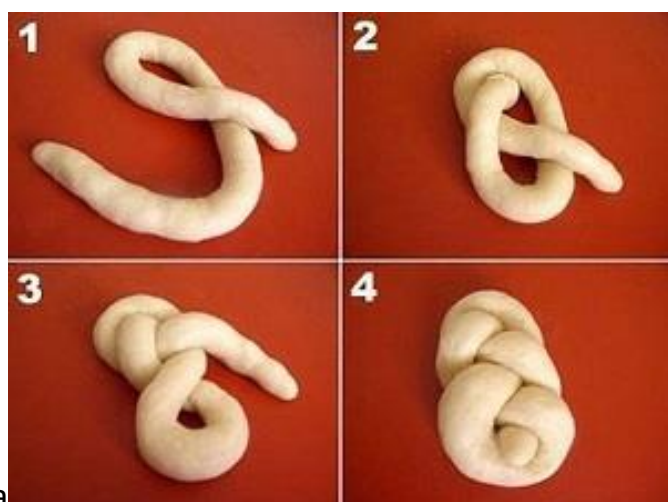
Необходимое оснащение: стол

Необходимые дидактические материалы: нет

Схема для станции «Самоделкин»



1 схема



2 схема



3 схема

Дополнительная схема

