Муниципальное казенное дошкольное образовательное учреждение

детский сад «Боровичок» п. Бор

Сценарный план

**НОД**

**по теме: «Откуда хлеб пришел»**

**Образовательная область «Познание»**

для детей старшей группы

Провела: воспитатель Куканова Галина Алексеевна

2018г

Цель: Дать знания детям о хлебе, как об одном из величайших богатств на Земле.  
Задачи:

Образовательные: знакомить детей с разнообразным миром зерновых хлебных культур; закреплять полученные знания о хлебе в повседневной жизни и в игровой деятельности;  
Развивающие: формировать представление о процессе производства хлеба;

Воспитательные: воспитывать бережное отношение к хлебу.  
Планируемый результат: дети знакомы с этапами приготовления хлеба, с обычаями, традициями, с народным фольклором.

Предварительная работа: разработка слайдов по теме «Хлеб», подборка картинок, иллюстраций, картотека пословиц и поговорок, стихов о хлебе.

Интеграция образовательных областей:

речевое, познавательное, физическое.

Ход:

Дети входят в зал, встают в полукруг.

Воспитатель: Ребята, у меня есть части картинки, интересно, что там изображено? Вы поможете мне их собрать? (дети принимают решение о помощи воспитателю)

Картинки, разрезаны на много частей, давайте мы их соберем и посмотрим, что у нас получилась.

Игра собери картинку «Мозаику»

Дети подходят к столам и собирают картинки.

Узнают, что изображено: хлеб, бублики, пирожки.

Воспитатель: Ребята, что у вас получилась на картинках (Ответы детей хлеб, бублики, пирожки).

Я буду вам задавать вопросы, а вы мне отвечать на них.

-Откуда хлеб пришел? – Из магазина.

-А в магазин как попал? – Из пекарни.

- Что делают в пекарне? – Пекут хлеб.

Воспитатель:

Молодцы, ребята. Хлеб – наше богатство! А вы знаете, что в него вложен труд многих людей? Мы с вами не можем себе представить обеденный стол без белого и черного хлеба. Вы любите кушать сушки, печенье, баранки, пирожки? А вы знаете, из чего делают эти продукты питания? (Ответы детей) Правильно из муки. Хотите узнать, какой большой путь проходит хлебный колосок, чтобы превратиться в пышный хлеб на нашем столе? (Ответы детей) Да

Воспитатель: (показ слайдов и рассказ воспитателя)

Вырастить хлеб тяжелая работа. Сто потов сойдет, пока хлеб взойдет. Ранней весной люди сеют зерна в землю. За лето колоски окрепнут, наберутся жизненных сил и полезных веществ. Наступает время собирать урожай. На поля выходит техника и люди.

Назовите, какую сельскохозяйственную технику Вы знаете? (ответы детей)  
Правильно, комбайны, которые срезают растения, обмолачивают колосья, очищают зерно и погружают его в грузовую машину.

Показ детям картинки иллюстрации и видео слайды.

Там зерно перебирают, растирают и мелют до состояния муки. Дальше мука отправляется на хлебозаводы. Из пшеничного зерна получается пшеничная мука, из нее получается белый хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, пирожки и другие изделия. А из ржаных зерен получают ржаную муку, и пекари выпекают ржаной хлеб. Круглые сутки грузовые машины доставляют горячий хлеб в магазины и детские сады, что каждый из нас мог отведать вкус настоящего хлеба.

**Воспитатель:** Ребята, а играть вы любите? (Ответы детей) разойдитесь по залу. Сейчас мы с вами поиграем в игру: **«Мы посеяли зерно»**. Я буду вам говорить слова и показывать движения, а вы будете за мной повторять.   
**Весной давно**, **мы посеяли зерно** (поочередно разводим руки в стороны сперва вправо, затем влево)  
**Прорастут ростки,** (приседаем на корточки, затем медленно встаем в полный рост и поднимаем руки вверх над головой)  
**Скоро будут колоски.**   
**А придет пора**  
**Выйдут в поле трактора.** (руки сгибаем в локтях ритмично двигая вперед назад)  
**Уберем урожай.** (наклоны, имитируем сбор колосьев)  
**Испечем каравай!** (руки на уровни груди сцепляем в замок в виде круга)  
Игра проводится 2-3 раза   
**Воспитатель:** Молодцы ребята. Хорошо поиграли. А теперь садитесь на стулья, продолжаем нашу беседу. Хлебных зерновых культур в природе встречается множество. Но, самые питательные для человека является рожь и пшеница.

Послушайте русские поговорки о хлебе.

• Хлеб да вода – богатырская еда.   
• Хлеб батюшка, водица матушка.   
• Хлеб - кушай, добрых людей слушай.  
• Худ обед, коли хлеба нет.   
• Работай до поту, поешь хлеба в охоту.   
• Пот на спине – так и хлеб на столе.

Выходит хозяйка в русском сарафане, кокошнике, в руках она держит каравай.  
Хозяйка:

В России есть традиция встречать дорогих гостей с хлебом и солью. На красивое расшитое вручную хозяйками полотенце кладут хлебный каравай, в центре которого находится солонка и солью. Этот обычай выражает гостеприимство и радушие русских людей. Гостей на Руси, окружали почетом и уважением. Хлеб - символ достатка и благополучия, а соли приписывались свойства «оберега», то есть способность оберегать от злых сил. Встретить гостя «хлебом-солью» означало призвать на него божью милость, выразить свое уважение и пожелать добра и мира. Хлеб являлся самым знатным угощением.

Ребята, а загадки вы умеете отгадывать ? (Ответы детей) Да.

Ну, вот сейчас и проверим.

Загадки о хлебе.

Отгадать легко и быстро:   
Мягкий, пышный и душистый,   
Он и чёрный, он и белый,   
А бывает подгорелый. (Хлеб)   
  
Ты не клюй меня, дружок, голосистый петушок.   
В землю теплую уйду, к солнцу колосом взойду.   
В нем тогда, таких как я, будет целая семья. (Зерно)   
  
Мнут и катают,   
В печи закаляют.  
Потом за столом  
Режут ножом. (Хлеб)  
  
Кольцо не простое,  
Кольцо золотое,   
Блестящее, хрустящее,  
Всем на загляденье...  
Ну и объедение! (Баранка или бублик.)   
  
Вот он – тёплый, золотистый.   
В каждый дом, на каждый стол –   
Он пожаловал – пришёл.   
В нем – Здоровье, наша сила,   
В нем – Чудесное тепло.   
Сколько рук его растило,   
Охраняло, берегло! (Хлеб)  
  
Что на сковородку наливают,   
Да вчетверо сгибают? (Блины)

Воспитатель: Спасибо, хозяйка, за гостеприимство!

Хозяйка: Ребята, а что же вы сегодня узнали о хлебе?

Выводы детей: Мы узнали, какой долгий путь, проходит хлебное зернышко. Что это тяжелый труд, что хлеб бывает из ржаной муки и пшеничной, узнали названия профессий людей, которые выращивают и производят хлеб. Хлеб делают из муки, а мука производится из зерна. Что хлеб надо беречь.

Воспитатель: Теперь я думаю, каждый из вас будет, бережно и уважительно относиться к хлебу.

Хозяйка: Молодцы, ребята! А теперь пришло время угощения.

Встречайте наш хлебный каравай!

Ароматный Каравай по кусочку разбирай!  
Угощайся, стар и млад. Чтоб дела пошли на лад!

Используемая литература:

Карандашева Ю В – «Как хлеб на стол попадает»

Барыкин К К - «Хлеб который мы делим»

Емельянова Э Л – «Рассказать детям о хлебе»

Под. ред. Аникина В П – «Русские пословицы и поговорки»