Конспект занятия в подготовительной к школе группе по познавательному развитию «Откуда хлеб пришел?» с самоанализом

**Альбина Гарипова**
Конспект занятия в подготовительной к школе группе по познавательному развитию «Откуда хлеб пришел?» с самоанализом



**Конспект занятия**

в **подготовительной к школе группе**

по **познавательному развитию**

*«****Откуда хлеб пришел****?»*

Воспитатель:

Гарипова Альбина Ильфатовна

Цель: формирование **познавательного** интереса к появлению **хлеба на нашем столе**.**Развитие** речи детей посредством словообразования.

Программные задачи:

Обучающие: Учить последовательности появления **хлеба на столе**, учить отличать по внешнему виду пшеничные и ржаные зерна, а так же муку, полученную из этих зерен. Учить образованию слов *«молоть»*, *«ржаная мука»*, *«пшеничная мука»*.

**Развивающие**: Расширять знания **хлебобулочных изделий**, совершенствовать умение классифицировать продукты по назначению, **развивать внимание и мышление**.

Воспитательные: Воспитывать в детях трудолюбие.

Оборудование: картинки с последовательностью появления **хлеба на столе**, картинки с изображением продуктов, платок для сказительницы, ширма, пшеничные и ржаные зерна,*«****хлебное****»* дерево, ручная мельница, маски кошки и зайчика, корзинка с пряниками, тарелки для муки и зерен.

Предварительная работа: чтение малых фольклорных форм *(потешки)* *«Кисонька-Мурысонька»*, *«Пошел котик на торжок»*.

Ход занятия:

Воспитатель в образе сказительницы из-за ширмы рассказывает детям небылицу о том, как из посеянного детьми **группы хлебного зернышка**, выросло **хлебное дерево**. А растут на нем булочки и пирожки, пряники да калачи. После этого выходит из-за ширмы и демонстрирует *«****хлебное****»* дерево детям.

Воспитатель: Ребята, какие **хлебобулочные** изделия вы видите на дереве? *(Дети перечисляют.)*

А может быть на **самом деле такое**, что **хлеб**, как фрукты, растет на дереве? *(Дети отвечают.)* А кто знает, как **хлеб** к нам на стол попадает?

Дети: делают тесто и пекут **хлеб**.

Воспитатель: А давайте, ребята, поиграем с вами в игру *«Тесто»*.

Тесто месим,

Тесто мнем,

Тесто лепим и печем.

(После слова *«печем»*, дети берут по одно картинке и определяют, нужен этот продукт для приготовления теста или нет.)

Воспитатель: К нам в гости **пришли** герои известной вам потешки *«Кисонька –Мурысонька»*.

Двое детей в масках кошки и зайчика и атрибутами драматизируют русскую народную потешку *«Кисонька – Мурысонька»*.

- Кисонька - Мурысонька, ты где была?

- На мельнице!

- Кисонька – Мурысонька, что там делала?

- Муку молола!

- Кисонька –Мурысонька, что из муки пекла?

- Прянички!

- Кисонька –Мурысонька, с кем прянички ела?

- Одна!

- Не ешь одна, не ешь одна!

Воспитатель: А теперь я приглашаю вас поработать парами: выложить картинки – схемы, как **хлеб на стол попадает**, в правильной последовательности.

Дети работают парами за столом, один ребенок – у доски. Затем дети выяснят правильность выполнения задания.

Воспитатель: Молодцы, ребята, справились с заданием. А теперь немного отдохнем.

Проводится физминутка.

Дует ветер с высоты.

Гнутся травы и цветы.

Вправо-влево, влево-вправо.

Клонятся цветы и травы. *(Наклоны в стороны)*.

А теперь давайте вместе.

Все попрыгаем на месте *(прыжки)*

Выше, веселей, вот так!

Переходим все на шаг *(ходьба на месте)*

Вот и кончилась игра.

Заниматься нам пора.

Воспитатель: Ребята, а сейчас я каждому в руки раздам зерна: в правую – пшеничные, а в левую – ржаные. А вы посмотрите внимательно, и сравните их. Чем они отличаются?

Ответы детей.

Воспитатель: Молодцы! А сейчас мы перемелем зерна пшеницы, а потом ржи, и сравним полученную муку.

Дети высыпают сначала пшеничные зерна в мельницу, воспитатель перемалывает.

Воспитатель: Посмотрите, что я сделала с зернами, всыпав их в мельницу? *(Ответы детей.)* Да, я перемолола зерна пшеницы. Какая мука получилась из этих зерен?

*(Ответы детей)*

Воспитатель: Теперь я буду перемалывать зерна ржи. Какая мука получится из зерен ржи?

*(Ответы детей)*

Воспитатель: Да, получится мука ржаная. А теперь сравним пшеничную и ржаную муку. Чем они отличаются?

*(Ответы детей.)*

Воспитатель: Из пшеничной муки выпекают булочки, печенье, пирожки, караваи. Раньше на Руси изделия из пшеничной муки пекли только по праздникам. А в обычные дни ели **хлеб из ржаной муки**.

Наше **занятие подходит к концу**, и сейчас я узнаю, кто из вас был внимательным и запомнил все, о чем мы сегодня говорили. Для этого у меня есть помощница:

1. Я загадку загадаю,

В огороде закопаю.

Как год пройдет –

Калач взойдет. *(пшеница)*

2. С неба солнце золотое

Золотые льет лучи.

В поле дружною стеною

Золотые усачи. *(пшеница)*

3. весной – зеленое и пушистое.

Летом – желтое и ершистое. *(пшеничное поле)*

4. Для уборки урожая

На поля я выезжаю.

И за несколько машин

Там работаю один. *(комбайн.)*

5. на горе-горушке

Стоит старушка,

Руками машет, **хлеба просит**:

Дашь ей **хлеба –**

Назад отдает. *(мельница.)*

6. растерто, раздавлено,

Водою разбавлено,

У печки поставлено,

По стеночке движется

И липнет, и лижется –

Не ком и не жижица. *(тесто.)*

Воспитатель: Молодцы, ребята, вы сегодня все были внимательными и трудолюбивыми.

**Самоанализ итогового занятия по познавательному развитию**.

Тема **занятия***«****Откуда хлеб пришел****?»*.

Тема данного **занятия** определена в соответствии с программными требованиями.

Цель **занятия**: Формирование **познавательного** интереса к появлению **хлеба на нашем столе**. **Развитие** речи детей посредством словообразования.

Программные задачи:

Обучающие: Учить последовательности появления **хлеба на столе**, учить отличать по внешнему виду пшеничные и ржаные зерна, а так же муку, полученную из этих зерен. Учить образованию слов *«молоть»*, *«ржаная мука»*, *«пшеничная мука»*.

**Развивающие**: Расширять знания **хлебобулочных изделий**, совершенствовать умение классифицировать продукты по назначению, **развивать внимание и мышление**.

Воспитательные: Воспитывать в детях трудолюбие.

Структура **занятия** представлена пятью частями.

Организационный момент *(чтение небылицы в образе сказительницы)* вызвал интерес к предстоящему **занятию**.

А представление *«****хлебного****»* дерева, активизировало знания детей о названиях**хлебобулочных** изделий и позволило прийти к логическому заключению о том, что **хлеб**нельзя вырастить на дереве.

Драматизация русской народной потешки *«Кисонька – Мурысонька»* подвела детей к предстоящей дидактической игре.

Разгадывание загадок позволило подвести итог **занятия** и закрепило новый материал.

Для снятия статического напряжения использовалась физкультминутка.

Для решения первой задачи использовалась дидактическая игра– *«Что сначала, что потом»*, которая позволила определить последовательность попадания **хлеба на стол**, а так же способствовало пониманию образования слова *«молоть»*. Рссматривание зерен пшеницы и ржи, и их измельчение в ручной мельнице, позволило найти различия во внешнем виде зерен и полученной муки. Это привело к пониманию того, что мука из пшеничных зерен белее мягче, а из ржаных – грубее и темнее. Получение муки из пшеничных зерен способствовало образованию слова *«пшеничная»*, а из зерен ржи*«ржаная»*.

Решение второй задачи реализовывалось посредством рассматривания *«****хлебного****»*дерева, на ветвях которого были **развешаны картинки хлебобулочных изделий**, хоровых и индивидуальных ответов на опорные и уточняющие вопросы (*«какие изделия вы видите на дереве?»*). Игра *«Тесто»* позволила классифицировать продукты питания по признаку необходимости для приготовления теста. Разгадывание загадок по данной теме способствовало **развитию внимания и мышления**.

Значительное силовое усилие при перемалывании зерен в ручной мельнице, подвело к пониманию того, что получение муки очень трудоемкий процесс, и что только трудолюбивые люди могут с этим справиться, что и способствовало решению третьей задачи.

В течение всего **занятия** были использованы следующие формы детской деятельности: фронтальная, **подгрупповая**, индивидуальная.

Были созданы гигиенические и эстетические условия для успешной деятельности детей: рационально размещено оборудование. Эстетично оформлены пособия.

Полученный результат подтвердил эффективность подобранных мной методов и приемов в руководстве по рисованию.

**Самооценка** результата итогового **занятия**: оптимальный уровень.