

Образовательная деятельность в старшей группе

Тема: «Хлеб всему голова»

Цель: Обобщить знания и представления детей о процессе выращивания и изготовления хлеба.

Задачи:

1. Уточнить представление детей о выращивании хлеба о технике, которая необходима для подготовки почвы, сбора урожая хлеба,
2. Развивать любознательность детей, мышление, мелкую моторику.
3. Воспитывать бережное отношение к хлебу, умение им дорожить.

Центр искусства: «Подарок детскому саду «Пирог»

Цель: Познакомить детей с техникой торцевания.

Задачи:

1. Закрепить умения детей выполнять коллективную работу по заданной теме.
2. Развивать у детей мелкую моторику.
3. Развивать тактильные ощущения.
4. Развивать пространственное мышление и воображение.
5. Формировать аккуратность и бережное отношение к материалу

Материалы и оборудование: готовые квадраты из ткани, основа пирога из пенопласта, палочки, схема последовательности выполнения

Деятельность детей в центре:

- Дети к готовой основе (пенопласт) придерживая рукой квадрат ткани прикладывают его и прижимают палочкой.
- Каждый квадрат прикладывают плотно друг другу по всей основе
- Собирают готовые детали во едино

Центр строительства: «Хлебница»

Цель: учить детей использовать и называть строительный материал, который они используют для сборки хлебницы.

Материал: готовые детали хлебницы: крышка, задняя, нижняя, боковые стенки, инструменты: отвертки - шестигранники, наждачная бумага, карточки последовательности изготовления досок из дерева

Деятельность детей в центре:

- Рассматривают хлебницы из разного материала
- Дети с ассистентом обговаривают последовательность сборки,
- распределяют между собой обязанности
- приступают к сборке.

Центр кулинарии: «Угостим друзей блинами»

Цель: Познакомить детей с технологией приготовления блинов.

Задачи:

1. Закрепить умения пользоваться пооперационной картой, при приготовлении блинов.
2. Закрепить название ингредиентов для приготовления теста
3. Повторить правила техники безопасности юного кулинара.

Материал: яйца, мука, молоко, сахар, соль, масло, глубокая чаша, электрическая блинница, миксер

Действия детей в центре:

- Дети с ассистентом повторяют правила техники безопасности на кухне.
- Рассказывают с помощью пооперационной карты порядок приготовления теста на блины.
- Распределяют обязанности

Практическая часть: Смешивают ингредиенты, готовое тесто распределяют на блиннице, выпекают блины

Центр науки и естествознания: «Дрожжи»

Цель: Выявить и показать экспериментально условия, при которых дрожжи начинают расти и подниматься

Задачи:

1. Расширить представления детей о свойствах дрожжей
2. Развивать любознательность у детей.
3. Воспитывать аккуратность в работе
4. Обогащать и расширять словарь детей
5. Стимулировать самостоятельное формулирование выводов детьми.

Материалы: микроскопы, пробирки, сахар, мука, дрожжи, вода.

Действия детей в центре:

- Дети самостоятельно выстраивают цепочку последовательности выращивания хлеба.
- Рассматривают дрожжи в микроскопе
- Оживляют дрожжи, добавляя сахар, воду, муку
- Рассматривают смесь (опару) через микроскоп
- Доказывают, что дрожжи поднимают тесто и влияют на качество выпекаемого хлеба
- Рассматривают в микроскоп хлеб
- Делают вывод о пышности хлеба

Методы и приемы:

1. Словесные – беседа, вопросы, пояснения.
2. Наглядные – демонстрация наглядных пособий.
3. .

Методы и формы контроля: наблюдение, анализ детского творчества.

Утренний сбор – 7 минут

Структура группового сбора:

1. Позывные для утреннего сбора.
2. Организация круга.
3. Приветствие.
4. Обмен информацией
5. Проблемные ситуации.
6. Предоставление права выбора центра активности.

Цели утреннего сбора:

Задачи утреннего сбора:

1. Установить комфортный социально-психологический климат.
2. Познакомить детей с темой дня и обсудить её с детьми.
3. Учить делать выбор, а также планировать собственную деятельность;

Задачи итогового сбора:

1. Подвести итог деятельности.

2. Продемонстрировать результаты деятельности детей в центрах.

Материальное обеспечение:

Утренний сбор: магнитная доска, карточки последовательности выращивания хлеба

Ход группового сбора.

Дети присаживаются на подушечки, как им удобно

Воспитатель: Здравствуйте, девочки и мальчики.

Как я рада вас видеть и работать с такими красивыми, доброжелательными улыбчивыми ребятами сегодня. Меня зовут Анастасия Александровна Давайте друг друга поприветствуем.

«Сядем рядышком по кругу,

Скажем «здравствуйте» друг другу

Нам здороваться не лень,

Всем «Привет» и «Добрый день»

Ребята поворачиваясь, друг к другу передаем ракушку и приветствуем

«Доброе утро, я рада (рад) что ты сегодня с нами»

Обмен информацией

Отметить число, месяц, день недели, время года, считаем девочек и мальчиков.

Воспитатель: Ребята мы с вами будем говорить о хлебе. Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Гости встречали хлебом и солью. Даже пословицы сложили о хлебе?

А вы, ребята, знаете пословицы о хлебе?

Хлеб-всему голова!

Без хлеба нет обеда!

Хочешь есть калачи – не сиди на печи

Ребята, а какие хлебобулочные изделия любите вы?

Например, я люблю сладкие булочки, ватрушки, пряники...

Воспитатель: Мне интересно узнать, как хлеб приходим к нам на стол?

- А вам ребята интересно?

- Выращивать и убирать людям хлеб помогают сильные машины. Весной, лишь только оттает и просохнет земля в поле выходит трактор, который вспашет 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, а когда зёрна созрели. И на поле выходят другие машины – комбайны.

Воспитатель: Что же делает комбайн?

Дети: Собирает колосья.

Воспитатель: Комбайн – срезает колосья, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины. Далее машины везут зерно на элеваторы– специальные сооружения для хранения зерна.

А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети: На мельницу.

Воспитатель: Правильно, и там зерно перемалывают в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель: Правильно. На хлебозаводе пекари вымешивают тесто кладут его в формы и пекут хлеб.

Воспитатель: О хлебе можно говорить по разному: стихами, песнями, можно хлеб изготовить из разных материалов,

- мы с вами знаем, что хлебом играть нельзя, ребята в центре искусства сделают пирог с помощью ткани и подарят вам и вы сможете с ним играть в садике.

-В центре кулинарии ребята приготовят для нас вкусные блинчики.

В центре науки и естествознания мы узнаем, как хлеб становится пышным и пористым?

-В строительном как правильно и где хранят хлеб?

Работа со стендом «Я выбираю»

Основная часть (работа в центрах активности) – 15 минут;

Заключительная часть (Итоговый сбор) – 7 минут;

Дети рассказывают, в каких центрах они работали, о результатах, о тех открытиях, которые они сделали.

1. Дети, работавшие в Центре искусств, показывают, и рассказывают, что они сделали.

2. Дети, работавшие в Центре науки и естествознания» показывают и рассказывают составленную схему про дрожжи.

3. Дети рассказывают, как и из чего строили «хлебницу».

4. Дети, работавшие в Центре кулинарии, предлагают детям помыть руки и попробовать блины, которые они приготовили.

Воспитатель: Ребята, вы сегодня плодотворно поработали в центрах активности, если кто-то не доделал свою работу, он может продолжить после сна и научить других ребят, если они об этом попросят вас.

Воспитатель: Вы, ребята, молодцы,

Потрудились от души, вам удачи я желаю!