Государственное бюджетное дошкольное учреждение детский сад №93 компенсирующего вида Фрунзенского района

Санкт-Петербурга

Конспект непосредственной образовательной деятельности по познавательному развитию «формирование представления о себе, объектов и свойствах окружающего мира», в старшей группе для детей с ОВЗ (ЗПР)

**«**Откуда хлеб пришел?**»**

С использованием игровых, здоровьесберегающих технологий, информационно-коммуникативных технологий.

 Авторы:

Воспитатель высшей категории Сазонова И.Н.

Учитель – дефектолог I категории Камчаткина М.В.

**Цель:** на основе расширения знаний об окружающем мире воспитывать у детей уважение к людям труда (хлеборобам, пекарям).

 **Задачи:**

**Образовательные:**

- закреплять знания детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле;

-рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит;

-закрепить названия профессий людей, растящих хлеб,

**Коррекционно - развивающие:**

-развивать умение мыслить и рассуждать;

-развивать слуховое внимание;

-развивать связную речь, умение развернуто отвечать на поставленный вопрос;

-развивать умение действовать в соответствии со словесной инструкцией педагога;

-развитие общей моторики и координации речи с движением;

**Воспитательные:**

-воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к чужому труду;

-воспитывать умение слушать.

**Тип занятия:** знакомство с новым материалом.

**Форма занятия:** групповая.

**Продолжительность:** 25 минут.

**Участники:** учитель – дефектолог, воспитатель, дети.

**Возраст обучающихся:** 5-6 лет.

**Виды детской деятельности:** игровая, коммуникативная, познавательно-
исследовательская.

**Методы и приёмы:**

**Метод формирования интереса к учебно-познавательной деятельности:**

• создание ситуации занимательности

**Прием:**

* создание игровой ситуации.
* пpoведение физ. минутки

**Метод организации учебно-познавательной деятельности:**

• словесной передачи и смыслового восприятия

• наглядной передачи и зрительного восприятия

• дидактической игры и упражнений

**Прием:**

• беседа, пояснения

• демонстрация наглядных пособий

• дидактической игры и упражнений

**Демонстрационный материал:** презентация «Как вырастить хлеб», «чудесный мешочек» с игрушечными хлебобулочными изделиями, серия сюжетных картинок, готовые пирожки из соленого теста.

**Раздаточный материал:** фартуки, колпаки, соленое тесто, стеки, салфетки,

**Предварительная работа:** беседы «Из чего делают хлеб?», «Как мы можем беречь хлеб?», «Как выращивали хлеб наши предки»; дидактические игры «Угадай и назови» , заучивание пословиц и поговорок о хлебе. Чтение худ. литературы народных сказок «Теплый хлеб», «Легкий хлеб», «Колосок».

 **Ход образовательной деятельности.**

Воспитатель: Здравствуйте ребята! Каждое утро мы говорим: «Доброе утро», чтобы у нас день был добрым, чтобы настроение у нас было хорошее. Давайте скажем волшебные слова друг другу. («Доброе утро»!)

**«Минутка дружбы»**

-Ребята встаньте в кружок, возьмитесь за руки и повторяйте за мной.

Подружи со мной немножко.

Мы ребята дружные,

Дружные, послушные.

**Создание ситуации занимательности**

В группе появляются два мышонка Круть и Верть, грустные и печальные.

Дефектолог: здравствуйте мышата, как вас зовут? И почему вы такие грустные?

Мышата:

- Я Круть.

- А я, Верть, а грустные, мы потому что петушок испек пирожки, а нам не дал. Сказал, что лентяев, он не кормят.

Дефектолог: верно, он вам сказал, есть даже пословица такая «Кто не работает, тот не ест»

Мышата: Да мы бы и рады поработать, да не знаем, где мука растет. Петушок все сам сделал. Дал нам зернышко, а что с ним делать мы не знаем.

Дефектолог: Эх вы, мука не растет. Чтобы получить муку, надо много потрудиться. Ну что ребята, давайте вместе с мышатами отправимся в поле и посмотрим, как растят хлеб.

**Основная часть**.

**Беседа «Как хлеб на стол пришел?** Показ презентации

1 Слайд «Зимнее поле»



Дефектолог: Вот ребята, мы оказались с вами на поле. На полях еще лежит снег, а хлеборобы уже думают о будущем урожае. Специальной техникой, задерживают снег на полях, чтобы было много влаги, и был богатый урожай.

Дефектолог: Когда начинают люди готовить землю под урожай (зимой)

2 Слайд «Разработка пашни и посев зерна»

 

Ранней весной, в поля выходит много техники. У трактористов много работы, нужно вспахать, разрыхлить землю. Приготовить ее под посев зерна. На вспаханные поля вышли сеялки, которые в борозды сеют зерна. Огромные поля можно быстро засеять только с помощью техники.

Дефектолог: Что делает трактор? (трактор пашет, рыхлит землю)

 Для чего нужны сеялки? (сеялки нужны для посева семян)

4 слайд « Пшеничное поле»



Пройдет немного времени и на полях появятся маленькие зеленые всходы. Спеет колосок пшеницы. И вот уже все поле, словно золотое море. Это колышется золотой колос на ветру.

5 слайд «Жатва»



Самая тяжелая пора наступает у хлеборобов, время жатвы. На поля выходят огромные комбайны, которые срезают колосья, молотят его и по трубе высыпают зерно в машину. Даже ночью не прекращают жатву.

Дефектолог: Что делает комбайн? (комбайн срезает и молотит зерна)

6 слайд «Элеватор»



Машины с зерном спешат на элеваторы, где зерно сушат, и хранят.

Дефектолог: Где хранят зерно? (зерно хранят на элеваторе)

7 слайд «Мукомольный завод»



И уже просушенное зерно отправляют на мукомольные заводы. Где и перемалывают его в муку.

 А после, на хлебозаводе, пекари из муки выпекают душистый, ароматный хлеб.



- Вот какой долгий и трудный путь у хлеба.

**Игра «Достань и назови»**

В «чудесном мешочке» лежат хлебобулочные изделия: батон, хлеб, кекс, пирожное, пирог, ватрушка, пирожок. Дети по очереди, не глядя в мешок выбирают, угадывают изделие и достают их.

Дефектолог:

- Из чего изготовлены эти продукты? (эти продукты изготовлены из муки)

**Игра «Какой хлеб?»**

Дефектолог: Какой бывает хлеб? (пшеничный, ржаной, свежий, вкусный, душистый, мягкий, ароматный)

**Пальчиковая гимнастика «Какие изделия из муки»**

В булочной у нас баранки,

Булки, бублики, буханки.

Пирожки, батоны, плюшки

И плетенки и ватрушки

Курабье, бисквит, печенье,

Бутерброды, чай с вареньем.

Много пряников, конфет.

Пастила еще, щербет.

И пирог с начинкой сладкой,

И полено и помадка….

Называйте, не стесняйтесь

Выбирайте, угощайтесь!

Воспитатель показывает мешочек с мукой.

- Ребята посмотрите, что у меня есть. Я предлагаю вам испечь вкусные пирожки вместе с мышатами. Но сначала нам нужно с вами одеть фартуки и колпаки.

**Практическая коллективная работа.**

 Воспитатель вместе с ребятами замешивает соленое тесто. Ребята из теста лепят пирожки.

- Посмотрите, какие замечательные пирожки у нас получились. Ольга Игоревна отнесет их нашим поварам, а они испекут их для нас. Пока пекутся наши пирожки, давайте вспомним, как выращивают хлеб.

**Игра «Разложи картинки по порядку»**

Дети раскладывают серию сюжетных картинок «как выращивают хлеб» по порядку.

Приносят заранее испеченные пирожки.

- Ребята, вот какими румяными стали наши пирожки.

**Рeфлексия.**

 - Круть, Верть вы поняли, как труден и тяжел труд хлеборобов? Какой длинной дорогой попадает хлеб к нам на стол? И вы, ребята, узнали сегодня много нового и интересного. Познакомились с новыми профессиями, знаете, как тяжел труд, и почему хлеб надо беречь.

Список используемой литературы и интернет ресурсов.

«Ознакомление с окружающим миром» И.А.Морозова, М.А. Пушкарева, изд. «Мозайка Синтез. 2011г.

[http://www.edu.ru-](http://www.edu.ru-/) Федеральный портал «Российское образование»

[http://www.school.edu.ru](http://www.school.edu.ru/)   -Российский образовательный портал

http://detsadik.«ДЕТСАД. РУ» Сайт для воспитателей и родителей