

**Конспект НОД
с использованием ТРИЗ
с детьми старшей группы
на тему
«Хлеб всему голова»**

**Воспитатель: Маслова
Оксана Александровна**

Программное содержание:

1. Уточнить и обобщить знания детей о том, что такое бутерброд, его происхождение и основной продукт приготовления;
2. Систематизировать представления детей о происхождении хлеба на основе морфологического анализа, используя морфологическую и технологическую цепочки;
3. Формировать в сознании детей понятие о сложности выращивания и приготовления хлеба, воспитывать бережное отношение к продуктам питания и к хлебу в частности.

Материалы:

карточки для морфологической цепочки, технологической цепочки. Посылка, в которой лежат: мука; колос, зерно; презентация. Для эксперимента: стаканчики с водой, тарелочки с мукой, ложечки на каждого.

Ход занятия:

Ребята, у вас сегодня хорошее настроение? А у меня очень хорошее. Сегодня утром, я пришла в группу и увидела вот эту посылку. Сама ее открывать не стала, решила дождаться вас. Вам интересно узнать, что в ней лежит?

Ответы детей.

Воспитатель: и мне тоже. Ну, что открываем?

Дети: да.

Воспитатель: А здесь письмо от пекаря. В нем написано: Отгадайте загадки и узнаете, что лежит в посылке. А еще я вам отправил подарок и как только вы все будете знать о хлебе, вы получите этот подарок.

В землю теплую уйду
К солнцу колосом взойду
В нем тогда, таких как я
Будет целая семья.
(зерно)

Воспитатель: Правильно. Это зерно. Достает зерно и дает потрогать детям. Теперь попробуйте отгадать вторую загадку.

Был крупинкой золотой
Стал зеленою стрелой
Солнце летнее светило
И стрелу позолотило.
(колос)

Воспитатель достает колос и дает потрогать и посмотреть детям.

Из меня пекут ватрушки,
И оладьи, и блины.
Если делаете тесто,
Положить меня должны.
(мука)

Воспитатель: Что готовят из муки?

Дети: Тесто

Воспитатель: А что из теста выпекают?

Ответы детей.

Воспитатель достает муку.

На столах приготовлены: тарелочки с мукой, стаканчики с водой, ложечки.

Эксперимент №1

Ребята, а кто из вас видел дома, как мама из муки делает тесто?

Что мама добавляет в муку, чтобы замесить тесто?

Ложечку муки положите в стакан с водой и осторожно размешайте. Что случилось с мукой?

– Добавьте еще две ложечки. Размешайте и определите, что получилось?

Правильно, а для того, чтобы из муки получилось тесто, что в нее нужно в нее добавить?

Дети: воду, соль, сахар, яйцо

Эксперимент №2

Ребята, посмотрите, что я сейчас делаю. Показываю, как сыплется мука. Что происходит с мукой? Мука сыплется. Какая еще значит мука?

А теперь возьмите щепотку муки и скажите, что вы почувствовали? Какая мука?

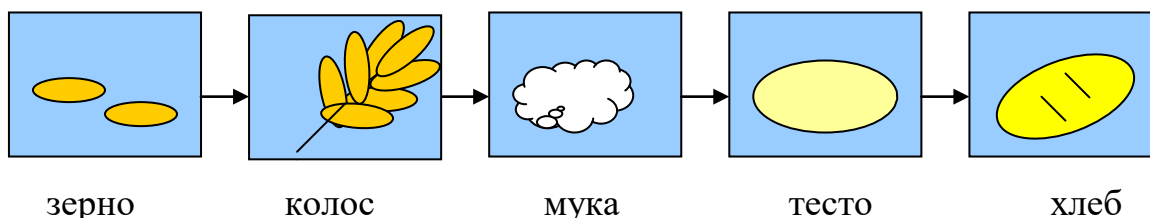
Делаем вывод, что она мягкая, пушистая, легкая, воздушная.

Проводится игра «На что похоже»

Дети подбирают ассоциации к слову «белая» (снег, сахар, облако, вата и т.д.)

Молодцы! Все загадки отгадали. А сейчас, я предлагаю вам самостоятельно выстроить цепочку последовательности «Что за чем?» - от зерна к хлебу

Дети садятся за столы и выполняют самостоятельную работу, составляя морфологическую цепочку «Что за чем?» при помощи карточек



Воспитатель: Ребята, а часто у вас остается хлеб после обеда?

(ответы детей)

Воспитатель: Посоветуйте, как быть? Остатки хлеба больше не нужны, а выбросить нельзя. Что делать?

Дети решают выдвинутую проблему и предлагают различные варианты ответов

Воспитатель: Ребята, а как вы думаете, трудно выращивать хлеб?

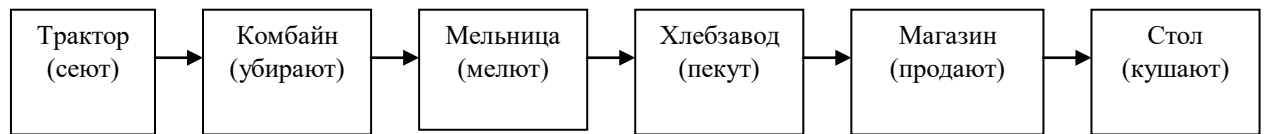
(ответы детей)

Воспитатель: А хотите увидеть, как выращивают хлеб? Ответы детей.

Воспитатель предлагает детям посмотреть презентацию.

Беседа с детьми после просмотра презентации.

Расскажите, как выращивают хлеб, используя эту технологическую цепочку:



Дети составляют короткие рассказы, останавливаясь и передавая эстафету рассказывания друг другу по сигналу воспитателя.

Воспитатель: Вот какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем, попасть к нам на стол.

Рефлексия

Игра «Свое место» Длинный путь хлеба от поля до нашего стола, давайте еще раз расскажем об этом. Возьмите карточки, они нам помогут правильно составить рассказ.

На карточках изображен труд хлеборобов:

1. Тракторист пашет землю.
2. Тракторист боронит и сеет.
3. Агроном проверяет колосья.
4. Комбайны жнут и обмолачивают хлеб.
5. Элеватор.
6. На мельнице перемалывают зёрна в муку.
7. Пекари замешивают тесто.
8. Пекари выпекают хлебобулочные изделия.
9. Хлеб на прилавках.

Воспитатель: Давайте-ка проверим, правильно ли вы определили последовательность.

Да не сразу стали зёрна

Хлебом, тем, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле

Воспитатель: Чтобы на нашем столе всегда был свежий душистый хлеб с хрустящей корочкой, трудятся люди разных профессий. Работа эта трудная тяжелая, поэтому к хлебу надо относиться бережно.

Хлеба к обеду в меру бери, Хлеб - наша ценность, им не сори!

Игра «Пожелания» «А сейчас мы улыбнемся крепко за руки возьмемся И друг другу на прощанье мы подарим пожеланье...» Дети вспоминают правила бережного отношения к хлебу: - Не берите больше хлеба, чем можете съесть. - Не крошите его за столом, не сорите хлебом. - Никогда не выбрасывайте хлеб! - Хлеб нужно беречь, нельзя играть с хлебом. - Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать. - Хлеб нельзя бросать на пол.
В: Молодцы, ребята! Что нового вы сегодня узнали? Что было для вас интересным? Что вы запомнили и сможете рассказать друзьям и родителям? Ребята теперь вы знаете о хлебе все. Как вы думаете теперь нам можно посмотреть, что же за подарок отправил вам пекарь?

Подходим к посылке. Достаю каравай. Даю детям понюхать. Предлагаю вам угоститься чудесным караваем!