Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 32 г. Липецка

 Конспект интегрированного занятия «Хлеб-всему голова»

 Подготовила воспитатель:

 Шевлякова Юлия Владимировна

|  |
| --- |
|  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  **Конспект интегрированного занятия Хлеб - всему голова в подготовительной группе.****Цель:*** расширять и обогащать знания детей о хлебе, его изготовлении и процессе выращивания;
* воспитывать бережное, уважительное отношение к хлебу и хлебному полю;

**Задачи:**1.     Активизировать и расширить словарный запас по темам: «Хлеб», «Хлебобулочные изделия», «Профессии».2.     Развивать грамматический строй речи.3.     Развивать логическое внимание, мышление, память, творческое воображение. Воспитывать аккуратность и позитивное отношение к своей работе через внедрение инновационных технологий.4.     Формировать умение работать в коллективе; **Материалы и оборудование**:Иллюстрации хлебобулочных изделий и сельскохозяйственной техники. Колоски пшеницы и ржи. карточки с изображением хлебобулочных изделий, цифры, презентации, музыка Ход занятия:Организационный момент.***Воспитатель:***Ребята посмотрите ,у меня есть волшебный сундучок , а что в нем находится давайте попробуем отгадать. А я вам немного подскажу. Слушайте внимательно.1.Отгадать легко и быстро: легкий ,пышный и душистый.Он и черный, он и белый, и бывает подгорелый.Без него плохой обед, вкуснее и полезней нет.(хлеб)2.Весь из золота отлит, на соломинке стоит.(колос)3.Без чего хлеб не испечешь?. (мука)***Воспитатель:*** Рос сперва на воле в поле, Летом цвел и колосился, А когда обмолотилиОн в зерно вдруг превратился. Из зерна - в муку и тесто, В магазине занял место. Вырос он под синим небом, А пришел на стол к нам хлебом. - Вы догадались, о чем мы будем сегодня говорить?  ***(Дети отвечают)******Воспитатель:***Ребята, как вы поняли, сегодня мы с вами поговорим о хлебе и о людях, которые растят хлеб и пекут хлеб для нас с вами. Когда-то человек попробовал жевать зерна, они показались ему очень вкусными. Затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку, из муки месить тесто и печь хлеб. Такой хлеб был грубым и тяжелым, не таким вкусным как сегодня . ***Народная пословица говорит: «Хлеб всему голова!»*** Без хлеба не обходилось ни одно застолье. Чтобы узнать как хлеб попадает к нам на стол мы отправимся в увлекательное путешествие.Я хочу вас пригласить в хлебобулочный магазин, который назван в честь хлебобулочного героя:С пылу с жару из печи,Ни минуты не молчит-По тропинке катится,Подвигами хвалится.***Дети; (Колобок)***  ***Воспитатель:***- Верно, мы отправимся туда с веселой песней.***(Дети под музыку идут магазин «Колобок»)***2. Словесная игра.***Воспитатель:*** Ребята я сейчас стану для вас продавцом этого магазина. В магазине случилась беда, в названиях хлебобулочных изделий перепутались буквы. Помогите правильно подписать продукты. **(*Дети из букв составляют названия хлебобулочных изделий)****Баранка, хлеб, торт.****Воспитатель:***Ребята а давайте теперь прохлопайте эти слова. Какое самое длинное слово, а какое самое короткое **(Баранка-торт).**Назовите пожалуйста гласные буквы в словах: баранка, торт.***Дети:*** **«баранка»-гласный звук А,**А в слове **«торт»- О*****Воспитатель:***Скажите а как вы узнали , что это гласные звуки , а не согласные.Дети:Гласный звук тянется, а согласный нет.***Воспитатель:***Спасибо ребята без вас мне бы было сложно справиться.- Как вы думаете из всех хлебобулочных изделий, какое самое главное?***Дети: Хлеб!******Воспитатель:***- Верно, а какие пословицы, это подтверждают?Давайте попробуем вспомнить***(Дети называют пословицы*)**«Хлеб – всему голова! »«Калач приестся, а хлеб никогда»«Хлеб да вода – богатырская еда»«Пот на спине – так и хлеб на столе»«Худой обед, если хлеба нет! » и т д**Дети:**-Хлеб ржаной, батоны, булкиНе добудешь на прогулке.Люди хлеб в полях лелеют.Сил для хлеба не жалеют!Пашут каждую весну,Подымают целину.Сеют, жнут. ночей не спятС детства знай как хлеб растят! (П.Качанов)***Воспитатель:***Дети, а кто знает где выращивают хлеб?Дети: На поле!Воспитатель:Давайте мы туда отправимся. Скажите мне пожалуйста , а на чем можно добраться до поля?А поедем мы на машине.Давайте встанем друг за другом и в путь!!!Воспитатель вместе с детьми:Едем в полеНа кочку наехали,В яму заехали,Горку объехалиИ на поле приехали!**(Дети переходят к экрану)*****Воспитатель:***-ребята как вы думаете как готовят поле к посеву?-Что трактор делает с землей?Дети:- Пашет, боронит землю.***Воспитатель:***- Как называется профессия человека, который работает на тракторе?Дети:- Тракторист!Воспитатель:-А какая техника поможет засеять поле? ***Дети:******(Сеялка)******Воспитатель:***- Как называется профессия человека, который работает на сеялке?***Дети:***- Сеяльщик!***Воспитатель:***

|  |
| --- |
| К трактору прикрепляют… ***сеялки,*** и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна. |
|  |

 Когда поле готово к засеванию зерном, нужно выбрать, чем будем засеивать рожью или пшеницей?- Чем отличаются эти колосья? ***(Ответы детей)***- Колос пшеницы толще, чем колос ржи.- Зерна пшеницы круглые, а ржи удлиненные.***Воспитатель:***- Какая мука получится из пшеницы, а какая изо ржи?***Дети:*** - Из пшеницы – пшеничная мука, белая.- А изо ржи – ржаная мука, темная.***Воспитатель:***- Ребята, как узнать, что урожай созрел?***Дети:***- Колоски желтые, золотые, усатые.***Воспитатель:***Но вот зерна созрели, колоски пожелтели. Пора их косить. Начинается *жатва.* ***(Дети повторяют слово хором и индивидуально).*** И на поле выходят другие машины – комбайны- Как называется профессия человека, который работает на комбайне?***Дети:***- Комбайнер!***Воспитатель:***- Как можно назвать всех людей, которые помогали выраститьурожай, хлеб?***Дети:***- Хлеборобы!***Воспитатель:***

|  |
| --- |
| ***А кто из вас знает, куда отвозит зерно шофер?*** *На элеватор -*  специальные сооружения для хранения зерна. |
| Чтобы получить хлеб и другие хлебные изделия, зерно из элеваторов везут на мукомольные заводы или мельницы, где мелют его в муку. |

На мукомольном заводе работает мукомол!Дальше мука отправляется в пекарню.-Как вы думаете что делают с мукой в пекарне?***(Ответы детей).***- Как называется профессия человека, который работает в пекарне?- Пекарь!Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб прежде чем попасть к нам на стол.4. Пальчиковая игра:***Воспитатель:***А сейчас мы с вами превратимся в пекарей будем делать печенье из соленого теста. А тесто нам помогли сделать в пекарне. Подходим к стола и начинаем!!!Вот мы сделали наши печенья и теперь мы положим их в печь. А пока оно будет выпекаться мы поиграем с вами в игру.Вы должны быть очень внимательными. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите  название продукта, который делают из муки, хлопайте в ладошки, если он не из муки - стойте тихо. Готовы? Начинаем!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 есть и щербет,И пирог с начинкой сладкой,И полено и помадка…Называйте, не стесняйтесь,Выбирайте, угощайтесь!Ребята, а вы любите хлеб? Какой хлеб вы любите?(Белый, булки с изюмом, мягкий).Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.А кто помнит стихотворение о хлебе и расскажет нам?***Дети:***- Вот он – хлебушко душистый.Вот он – теплый, золотистый.В нем  — здоровье наше, сила,В нем – чудесное тепло.Сколько рук его растило,Охраняло, берегло!***Вам понравилось наше путешествие?******(Ответы детей)******Воспитатель:***А сейчас давайте обобщим наше занятие, я буду задавать вам вопросы, а вы хором отвечайте на них:Откуда хлеб пришел? – из магазина.А как в магазин попал? – из пекарни.Что делают в пекарне? – пекут хлеб.Из чего? – из муки.Из чего мука? – из зерна.Откуда зерно? – из колоса пшеницы.Откуда пшеница? – выросла в поле.Кто ее посеял? – хлеборобы.***Молодцы вы сегодня постарались!!!*** |  |

Вот и наше печенье готово и мы сейчас отправимся в группу и устроем чаепитие!!!