**«Педагогическая находка»**

Методическая разработка образовательной деятельности с детьми

Подготовила: воспитатель Звонцова Т.И.

**Конспект интегрированного занятия по ознакомлению с окружающим в подготовительной к школе группе**

**«Хлеб - всему голова!»**

**Цели:** расширять представление о труде хлеборобов.

**Обучающие задачи:**

 Познакомить детей с процессом выращивания хлеба; закреплять знания  пословиц, поговорок и сказок о труде и хлебе; активизировать и расширять словарный запас.

**Развивающие задачи:** Совершенствовать  грамматический строй речи и выстраивание ассоциативного ряда, развивать логическое внимание, мышление, память.

**Воспитательные задачи:**

Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, участвующих в выращивании и производстве хлеба.

**Интеграция образовательных областей:**

«Познавательное развитие» - расширять и углублять представление о том, как хлеб пришёл к нам на стол; обратить внимание на содержание  и механизацию труда людей.

«Социально-коммуникативное развитие» - совершенствовать способы игрового сотрудничества, создание положительного эмоционального настроя.

«Здоровье» - закреплять умение делать пальчиковую гимнастику.

«Речевое развитие» - развивать художественное восприятие, эмоциональную отзывчивость, обогатить и уточнить представления и словарь детей, совершенствовать диалогическую речь: учить участвовать в беседе, выражать свою точку зрения, понятно для слушателя отвечать на вопросы.

**Предварительная работа:** чтение сказок и рассказов, загадывание загадок о хлебе; проведение речевых игр на выстраивание ассоциативного ряда, рассматривание иллюстраций и картин с изображением процесса выращивания, уборки и хранения зерновых культур; знакомство с работой продавцов хлебных магазинов. Рассматривание пшеничного, ржаного и овсяного зерна. Заучивание пословиц, поговорок, считалок о хлебе.

**Материалы и оборудование:**

Презентация на тему «Откуда хлеб пришёл», поднос с хлебобулочными изделиями, иллюстрации сельскохозяйственной техники. Мука, соль, вода, дрожжи, кастрюля, форма для выпекания хлеба, поварский колпак, фартук.

**Ход занятия**

1. Организационный момент.

(Воспитатель загадывает загадку)

Чёрный и белый,

Иногда подгорелый,

Коркой вкусно он хрустит,

На столе всегда стоит,

Из муки испечён,

Как же он наречён? (хлеб)

**Воспитатель:**

- Вы догадались, о чём мы будем сегодня беседовать?

**Дети:**

- О хлебе!

Воспитатель:

Расскажу тебе, дружок,  
Про чудесный колосок.  
Тот, что зреет на полях —  
Попадёт на стол в хлебах.  
Сушки, плюшки и батон —  
Хлеб приходит в каждый дом!

(Кравченко Е.)

   А  народная пословица говорит: «Хлеб всему голова!» Это значит, что хлеб – главный продукт питания. Наша страна Россия огромная. Нам нужно много хлеба. Все мы каждый день едим белый и чёрный хлеб, многие любят сушки, печенье, различные пирожные. Кто же выращивает хлеб? Чтобы узнать, как хлеб попадает к нам на стол, мы отправимся в увлекательное путешествие.

2. Основная часть.

**Воспитатель:**

- Я хочу пригласить вас в хлебобулочный магазин.

(Рассматривание выставки хлебобулочных изделий)

- Как вы думаете из всех этих хлебобулочных изделий, какое самое главное?

**Дети:**

- Хлеб!

**Воспитатель:**

- Верно, а какие пословицы, это подтверждают?

(Дети называют пословицы)

«Хлеб – всему голова! »

« Без хлеба - нет обеда»

«Хлеб - батюшка, вода матушка»

«Калач приестся, а хлеб никогда»

«Хлеб да вода – богатырская еда»

Ребёнок читает стих:

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют.

Сил для хлеба не жалеют!

Воспитатель:

-Ребята, мы с вами знаем много поговорок о хлебе, давайте их повторим.

«Хлеба надо брать столько, сколько съешь»

«Хлеб надо всегда доедать»

«Худ обед, когда хлеба нет»

- Ребята, легко ли вырастить хлеб?

(ответы детей)

- Где выращивают хлеб?

- На поле!

- Давайте и мы представим, что мы в поле.

**Физкультминутка.**

ТРАКТОРА

Тара – тара – та – ра – ра  
Выезжают трактора (шагают на месте топающим шагом)  
Будем землю пахать, (имитируют работу плуга)  
Будем рожь засевать, (делают разбрасывающие движения руками, будто сеют)  
Будем рожь молотить, (руки в кулачках вращаем перед грудью)  
Малых деток кормить (имитируют качание младенца)

(Детям предлагается просмотр презентации «Откуда хлеб пришёл»)

Беседа о процессе выращивания хлеба.

- Как готовят поле? Какую технику возьмем в помощь?

(Ответы детей).

-Что трактор делает с землей?

- Пашет, боронит землю.

- Как называется профессия человека, который работает на тракторе?

- Тракторист!

- Какая техника поможет засеять поле?

(ответы детей)

- Как называется профессия человека, который работает на сеялке?

- Сеяльщик!

- Какая техника поможет убрать урожай?

- Комбайн!

- Как называется профессия человека, который работает на комбайне?

- Комбайнер!

- Как можно назвать всех людей, которые помогали вырастить урожай, хлеб?

- Хлеборобы!

- 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.

- Какая мука получится из пшеницы, а какая изо ржи?

(Ответы детей)

- Из пшеницы – пшеничная мука, белая.

- А изо ржи – ржаная мука, темная.

- Ребята, как узнать, что урожай созрел?

- Колоски жёлтые, золотые, усатые.

- Куда отправится зерно после очистки?

(Ответы детей)

**Воспитатель:** давайте и мы вернёмся с поля!

(дети имитируют движения)

Едем, едем на машине,

Нажимаем на педаль.

Газ включаем, выключаем,

Смотрим пристально мы вдаль .

Едем, едем мы домой,  
На машине грузовой.  
Ворота отворяй!  
Едет с поля урожай!  
Ой, да, отворяй!  
Едет с поля урожай!

- Кто работает на мельнице? На мукомольном комбинате?

- Мельник! Мукомол!

- Что мельник будет делать с зерном?

(Ответы детей)

- Куда дальше повезём муку?

(ответы детей)

- Что делают с мукой в пекарне?

(ответы детей)

- Как называется профессия человека, который работает в пекарне?

- Пекарь! (Показ ингредиентов для приготовления хлеба).

**Пальчиковая игра:**

Муку в тесто замесили, *(Сжимают и разжимают кулачки)*

 А из теста мы слепили: *(Прихлопывают ладошками, «лепят»)*

 Пирожки и плюшки, (*Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)*

 Сдобные ватрушки,

 Булочки и калачи –

 Всё мы испечём в печи. (*Обе ладошки разворачивают вверх*)

 Очень вкусно! (*Гладят живот)*

**Игра «Каравай!»**

3.Подведение итога.

**Воспитатель:**

- Вот и закончилось наше путешествие. Какой вывод вы сделаете, как надо относиться к хлебу? Почему?

(Ответы детей).

**Воспитатель:** Как можно назвать хлеборобов? Какие они люди?

**Воспитатель:** Да, дети, хлеборобов можно назвать трудолюбивыми, смелыми, добрыми, заботливыми, ещё и мужественными. Труд их нелёгкий, но они любят его, гордятся им. За добросовестную работу лучшие хлеборобы получают награды. А сейчас, мы с вами угостимся душистым караваем!







