**Конспект интегрированного занятия непосредственной образовательной деятельности в подготовительной группе, по мотивам белорусской сказки «Легкий хлеб».**

*Конспект разработал*

*Старший воспитатель ГБДОУ № 39*

*Галстян Анна Гагиковна*

**Интегрированные образовательные области:** «Познание», «Социально – коммуникативное развитие», речевое развитие».

**Цель:** Закрепление знаний детей о хлебе как одном из величайших богатств на земле.

**Задачи:**

*Обучающие:*

1.С помощью сказки «Легкий хлеб» рассказать детям, как на наших столах появляется хлеб, какой длинный путь он проходит, прежде чем мы его съедим, как мы готовим тесто для хлеба, как действуют дрожжевые грибки.

2.Закрепить названия профессий людей, растящих хлеб, закрепить профессиональные действия пекаря, вспомнить, какие изделия делают из муки.

3.Ативация и обогащение словаря: земледелец, элеватор, механизатор, хлебороб, комбайнер, агроном, селекционер, страда, урожай, дрожжи.

*Развивающие:*

1.Словообразование: хлеб – хлебобороб, трактор – тракторист, пшеничный хлеб, рожь – ржаной хлеб, овес – овсяная каша, кукуруза – кукурузные хлопья, дрожжевое тесто. Упражнять согласовании существительных с прилагательными в роде, числе и падеже. Назвать не меньше 3 и не больше пяти профессий в пищевой промышленности.

*Воспитательные:*

1.Воспитывать бережное отношение к хлебу, уважение к труду людей, которые выращивают и пекут хлеб.

**Организация образовательной деятельности**

**Предварительная работа:**

Беседы, рассматривание иллюстраций, рассказывающих о том, как люди выращивают хлеб, как появляется пшеничное зерно, как превращается в муку, какую роль играют дрожжи. В тесте есть именно те вещества, которые нужны дрожжевым грибкам для работы. Какой же важной работой заняты эти грибки? Они вырабатывают углекислый газ в тесте. Чем больше углекислого газа в тесте, тем больше пузыриков. От этого тесто вспухает, поднимается, подходит, как говорят пекари и хозяйки. Ну а потом, в жаркой печи пузырики лопаются, газ уходит, а дырочки в душистом, теплом хлебе остаются. Не будь дрожжевых грибков – сколько ни меси тесто, а такого ноздреватого, пышного, вкусного хлеба из него не получится.

**Сюжетно – ролевая игра** «Хлебобулочный магазин».

**Демонстрационный материал:**

В презентации power point представлены иллюстрации белорусской сказки «Легкий хлеб», затем сельскохозяйственных работ по выращиванию хлеба.

**Раздаточный материал:**

Мука, дрожжи, вода, подсолнечное масло, соль, яйцо, стеки, салфетки, чепчики и передники для маленьких пекарей и уже готовое дрожжевое тесто.

**Ход занятия:**

**1 – я часть**

**Воспитатель**: Ребята, скажите, а вы любите хлеб? (да)

Какой хлеб вы любите? (белый, черный, с изюмом, сырный).

А как получается такой разный хлеб по вкусу и по виду? (его выпекают из разной муки).

Правильно. Белый хлеб выпекают из пшеничной муки, а черный – из ржаной.

А вы знаете, есть сказка про хлеб. Это белорусская сказка о том, какой долгий путь проделывает хлеб прежде чем попасть на наш с вами стол.

Воспитатель рассказывает детям сказку «Легкий хлеб» и на слайдах показывает рисунки.

**«Лёгкий хлеб» белорусская народная сказка**

Косил на лугу косарь. Устал и сел под кустом отдохнуть. Достал мешочек, развязал и начал хлеб жевать.  
Выходит из лесу голодный волк. Видит - под кустом косарь сидит и ест что-то. Волк подошел к нему и спрашивает:  
- Ты что ешь, человече?  
- Хлеб, - отвечает косарь.  
- А он вкусный?  
- Да еще какой вкусный!  
- Дай мне отведать.  
- Что ж, отведай.  
Отломил косарь кусок хлеба и дал волку.  
Понравился волку хлеб. Он и говорит:  
- Хотел бы я каждый день хлеб есть, но где мне его доставать? Подскажи, человече!  
- Ладно, - говорит косарь, - научу тебя, где и как хлеб доставать.  
И начал он волка поучать:  
- Прежде всего надо землю вспахать...  
- Тогда и хлеб будет?  
- Нет, брат, постой. Потом надо землю взборонить...  
- И можно есть хлеб? - замахал волк хвостом.  
- Что ты, погоди. Прежде надо рожь посеять...  
- Тогда и хлеб будет? - облизнулся волк.  
- Нет еще. Дождись, пока рожь взойдет, холодную зиму перезимует, весной вырастет, потом зацветет, потом начнет колоситься, потом зреть...  
- Ох, - вздохнул волк, - долго ж, однако, надо ждать! Но уж тогда я наемся хлеба вволю!..  
- Где там наешься! - перебил его косарь. - Рано еще. Сперва надо спелую рожь сжать, потом в снопы связать, снопы в копны поставить. Ветер их провеет, солнышко просушит, тогда вези на ток...  
- И буду хлеб есть?  
- Э, какой нетерпеливый! Надо сначала снопы обмолотить, зерно в мешки ссыпать, мешки на мельницу отвезти и муки намолоть...  
- И все?  
- Нет, не все. Надо муку в деже замесить и ждать, пока тесто взойдет. Тогда в горячую печь садить.  
- И спечется хлеб?  
- Да, спечется хлеб. Вот тогда ты и наешься его, - закончил косарь поученье.  
Задумался волк, почесал лапой затылок и говорит:  
- Нет! Эта работа больно долгая да тяжелая. Лучше посоветуй мне, человече, как полегче еду добывать.  
- Ну что ж, - говорит косарь, - раз не хочешь тяжелый хлеб есть, поешь легкий. Ступай на выгон, там конь пасется.  
Пришел волк на выгон. Увидел коня.  
- Конь, конь! Я тебя съем.  
- Что ж, - говорит конь, - ешь. Только сперва сними с моих ног подковы, чтоб не ломать тебе зубы об них.  
- И то правда, - согласился волк. Нагнулся он подковы снимать, а конь как ударит его копытом в зубы... Перекувыркнулся волк - и бежать.  
Прибежал к реке. Видит - на берегу гуси пасутся. “А не съесть ли мне их?” -думает. Потом говорит:  
- Гуси, гуси! Я вас съем.  
- Что ж, - отвечают гуси, - ешь. Но сперва окажи нам перед смертью одну услугу.  
- Какую?  
- Спой нам, а мы послушаем.  
- Это можно. Петь я мастер.  
Сел волк на кочку, задрал голову и давай выть. А гуси крыльями хлоп, хлоп - поднялись и полетели.  
Слез волк с кочки, поглядел вслед гусям и пошел ни с чем.  
Идет и ругает себя последними словами: “Ну и дурень же я! Зачем согласился петь? Ну, теперь кого ни встречу - съем!”  
Идет он, идет, видит - на поле стадо овец пасется, а пастух спит. Высмотрел волк в стаде самого лучшего барана, схватил его и говорит:  
- Баран, баран, я тебя съем!  
- Что ж, - говорит баран, - такова моя доля. Но чтобы долго тебе не мучиться да не ломать зубы об мои старые кости, стань лучше вон в той ложбинке и раскрой рот, а я взбегу на горку, разгонюсь и сам влечу к тебе в рот.  
- Спасибо за совет, - говорит волк. - Так мы и сделаем.  
Стал он в ложбинке, открыл рот и ждет. А баран взбежал на горку, разогнался и трах рогами волка по голове. Так искры из глаз у серого и посыпались, весь свет перед ним закружился!  
Опамятовался волк, покрутил головой и рассуждает сам с собой:  
- Съел я его или нет?  
А тем временем косарь закончил работу и идет домой. Услыхал он волчьи слова и говорит:  
- Съесть-то не съел, да зато легкого хлеба отведал.

**2 – я часть.**

После рассказа и показа беседа о том, как хлеб на стол попал.

На слайдах показываются фотографии поэтапного создания хлеба.

Дети, а вы знаете, что нужно для приготовления теста?

Посмотрите какие компоненты нам нужны. Давайте их назовем (мука, вода, соль, дрожжи, подсолнечное масло).

**3 – я часть.**

Продуктивная деятельность «Мы маленькие пекари». Дети вместе с воспитателем готовят по рецепту тесто и пекут хлеб.

Воспитатель: Ребята, а кто из вас видел, как мамочка делает тесто? Давайте-ка мы сегодня сами испечем для наших мам пирожки.

Песенка и пальчиковая гимнастика:

Я пеку, пеку, пеку,

Деткам всем по пирожку,

А для милой мамочки,

Испеку два пряничка,

Кушай, кушай мамочка, вкусные два пряничка.

А сейчас вы закройте глаза, я произнесу волшебные слова и превращу вас в пекарей.

Воспитатель обращает внимание детей на то, с чего нужно начинать готовить.

В первую очередь дети моют руки и одевают чепчики и фартучки.

Воспитатель читает рецепт, и дети рассматривают ингредиенты. В большую миску сыпем муку, сухие дрожжи, дети размешивают содержимое в мисочке, воспитатель добавляет соль, воду, подсолнечное масло и хорошенько размешивает. Воспитатель раздает детям тесто, которое они сами сформировывают (косички, крендельки, сердечки, улитки, пирожки, рулетки…).

**4 – я часть**

**Экскурсия в пищеблок.**

Вместе с воспитателем дети направляются в пищеблок, передают противень с хлебобулочными изделиями поварам и рассматривают пищеблок.

**5 – я часть.**

**Анализ работ.**

Дети, у вас получались замечательные мучные изделия.

Чтобы на вашем столе всегда был душистый хлеб с аппетитной корочкой, трудятся очень много людей. Хлеборобы засевают зерном поля, выращивают хлеб, вспомните, сколько человеческого труда было в вложено в «тяжелый хлеб» и что «легкого хлеба» не бывает.

Когда вы будете есть хлеб, вспомните, сколько человеческого труда вложено в каждую буханку хлеба.