Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад общеразвивающего вида № 95»

**«Хлеб всему голова!»**

/Интегрированное занятие для детей старшего возраста/

 Воспитатель: Крохина Л. Н.

 г. Воронеж

2012г.

**«Хлеб всему голова!»**

Интегрированное занятие для детей старшего возраста.

**Программное содержание**:

Познакомить детей с профессией агронома, хлебороба, тракториста, комбайнера, пекаря; с предметами их деятельности. Формировать представления детей о том, как выращивают, пекут хлеб. Расширить представления, знания детей о том, как растет хлеб, о значении хлеба. Воспитывать интерес к труду взрослых и бережное отношение к хлебу. Формировать умение передавать форму знакомых предметов, их пропорции, используя усвоенные ранее приёмы лепки.

**Материалы:**

Мольберт, иллюстрации из серии «Выращивание хлеба», «Разнообразие хлебобулочных изделий», колосья ржи и пшеницы, миски с зерном, хлебобулочные изделия, солёное тесто, оборудование для работы с солёным тестом.

**Предварительная работа**: чтение рассказа Г. Лагздыня «Похождение хлебного человека», С. Шуртаков «Зерно упало в землю», белорусская народная сказка «Легкий хлеб». Заучивание поговорок о хлебе, рассматривание хлебобулочных изделий в хлебном магазине (экскурсия в хлебный магазин), чтение стихотворений Д.Кугультинов «Кусок хлеба», Х.Мянд «Хлеб», К.Кубилинскас «Снопы», рассказ Э.Шим «Хлеб растёт».

**Ход занятия:**

 Ребята, сегодня я расскажу вам о чем-то очень интересном, но чтобы узнать о чем, вам придется отгадать загадку:

  «Отгадать легко и быстро:

 Мягкий, пышный и душистый.

 Он и черный, он и белый,

 А Бывает подгорелый.

 Без него плохой обед,

 Вкусней его на свете нет»

 (Ответ детей)

**Воспитатель:**

 Правильно! Это хлеб. А какие слова в загадке помогли вам догадаться, что это хлеб? (Мягкий, пышный, душистый, белый, черный, бывает подгорелый).

-Давайте с вами подумаем и назовём много слов, каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, чёрствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный).

Вот он, хлебушко душистый,

 с хрупкой корочкой витой.
Вот он, тёплый, золотистый,

словно солнцем налитой.
**Воспитатель:** Сегодня на нашем столе, на самом почётном месте, лежит хлеб. Хрустящий, сдобный с аппетитной корочкой. Как вы думаете, из чего делают хлеб? Правильно из муки, а мука из зерна.

Но ведь не сразу стали зёрна

Хлебом, тем, что на столе.

Люди долго и упорно

Потрудились на земле.

 Рассмотрим картины с разными видами сельскохозяйственных работ и разложим их по - порядку.

1. За лесами, за лугами -руки над головой горкой
Раздается в поле гром: -хлопки руками
Это тракторы плугами -круговые движения руками
Пашут легкий чернозем.

-Зачем пашем землю? /земля будет мягкая, пушистая, зерно быстрей взойдёт/

 - Кто работает на тракторе? /тракторист/

 - Вспахали землю, что дальше происходит?/ответы детей: едет трактор с сеялкой. Сеют зерно/
На широкие долины - разводим руки в стороны
Вышли новые машины: - руль
Глянь в раскрытое окно – -окно руками
Сеют сеялки зерно. -сыпать пальцами

**Воспитатель:** Что необходимо зернам для роста (вода, земля, солнце)?

 Но вот колосья выросли, созрели. Хлебные поля заколосились, стали похожи на золотое море. Пришла пора убирать урожай.

 Отгадайте загадку, во что же превратилось зернышко? "Золотист он и усат, в ста карманах - сто ребят" /колос/

***Игра «Знатоки»***

На столе раскладываются различные картинки с колосьями. В блюдцах - крупы, зерно Ребятам предлагается по виду колоса определить назва­ние растения (пшеница, гречиха, овес...), а затем найти в блюд­цах соответствующую крупу и тоже назвать ее (манная, гречне­вая, овсяная). Следует обратить внимание ребят на форму крупы, ее размеры, цвет.

 **«Назови, какой, какая, какое?"**

Хлеб из ржи - ржаной.
Хлеб из пшеницы - пшеничный.
Каша из пшена - пшенная.
Каша из овса - овсяная.
Каша из ячменя - ячневая.
Каша из кукурузы - кукурузная.
Каша из гречихи - гречневая.
Поле с рожью - ржаное.
Поле с пшеницей - пшеничное.
Поле с овсом - овсяное.
Поле с ячменем - ячменное.

 Скажите, какие машины нужны для уборки зерна? Кто работает на комбайне? (ответы детей)

 **физминутка**

Посеяли хлеб хлеборобы весною, - сели на корточки
Созрел он и встал -медленно поднимаются
Золотистой стеною. –руки вверх
И слышит страна: -грозим указательным пальцем
За уборку пора,
Для хлеба комбайны нужны, трактора -локтями двигаем как паровоз

 Везут зерно на элеватор, там его сушат, очищают от мусора:

Слышен летом до заката

Гул комбайнов у реки

И везут на элеватор

Урожай грузовики.

 Да ребята, с раннего утра до поздней ночи убирают хлеб, спешат, чтобы зерна не осыпались, чтобы дождь не намочил колосья.

**Воспитатель:** Хоть и собрано зерно, да не хлеб еще оно.

 Везут зерно на мельницу:

Здесь такое с ним  твориться, -ладони к голове, покачали
В  оборот его берут, -на ладонь кулачок, круговые движения
В порошок его сотрут! -трем ладони друг об друга

 Отгадайте загадку:

Из меня пекут ватрушки,

И оладьи, и блины.

Если делаете тесто,

Положить меня должны. (Мука)

 В тарелке мука. (белая и серая ). Черный хлеб и булки отличаются по цвету? Из какой муки их готовят? (черный – из ржаной, белый – из пшеничной).

 Теперь подойдем к столу и посмотрите, что на нем лежит.  Здесь рогалики, батоны, черный хлеб, сушки, баранки, пончики, булочки, пирожки, кулебяка, рулет, пироги с вареньем. Как назвать все это, одним словом? (Ответы детей) /Хлебобулочные изделия/

Какие продукты необходимы для того, чтобы замесить тесто?

Ведущая**:** А мы сегодня с вами будем печь калачи, но не из пластилина и глины, а из
солёного теста, а какие изделия можно слепить из него?
Дети:Кренделя, баранки, завитушки:

**Пальчиковая гимнастика:**

Чу – чу - чу – я зерно молочу, /стучат кулаками друг о друга/

Чу – чу - чу – жернова кручу, / потирают ладони друг о друга круговыми движениями/

Чу – чу – чу – я муку получу; /щёлкают пальцами/

Ач – ач – ач – испеку калач; /пекут пирожки/

Чо – чо – чо – в печке горячо; / разжимаем и сжимаем пальцы рук, сложенных вместе/

Ачики-ачики – вкусные калачики ; /хлопают в ладоши/

**Коллективная работа   "Пекари" музыка /»Хлебное поле» Л.Зыкина/**

**3. Практическая работа**

Педагог предлагает детям, подумать и выбрать какие хлебобулочные изделия они будут лепить. Напомнить различные приёмы лепки. Если дети задумали вылепить

1. Торт, то педагог объясняет детям, что нужно скатать толстую лепёшку и вырезать из неё ¼ часть как будто вы отрезали себе кусочек торта. Торт сверху можно украсить вылепленной из солёного теста вишенкой или свечкой.
2. Для того, чтобы вылепить хлеб, скатываем шарик, сформировываем из него кирпичик, напоминавший булку хлеба.
3. Хлебную соломку лепим путём раскатывания теста прямыми движениями рук.
4. Бублики и баранки, раскатать тесто и свернуть палочку в кольцо (соединить концы). Крендельки, раскатываем тесто прямыми движениями ладоней и свёртываем колбаску по-разному.
5. Печенье, пряники раскатываем тесто круговыми движениями, и сплющиваем шарик.

 **4. Итог занятия**

- Ребята, скажите, почему хлеб называют самым главным в доме?

- Как нужно относиться к хлебу?

- Почему нужно уважать труд людей, выращивающих хлеб?

 Детям предлагается вспомнить и назвать все по­словицы о хлебе.

Хлебушко -  пирогу дедушка.

Без печки холодно - без хлеба голодно.

Не в пору и обед, коли хлеба нет.

Ешь пироги, а хлеб вперед береги.

Покуда есть хлеб да вода, все не беда.

Нет хлеба - нет обеда.

Много снега - много хлеба.

Ржаной хлебушко - калачу дедушка.

Хлеб на стол -  и стол престол.

Хлеб - батюшка-кормилец.

Без хлеба несытно, без него и у воды жить худо.

Хлеб - всему голова.

**Ребята давайте встанем в круг**

В круг скорее все вставайте,

урожай наш прославляйте!

**Хоровод**

**Дети:** - Слава урожаю - в закромах!
- Слава караваю - на столах!
- Слава, слава дружным рукам!
- Слава, слава труженикам!
**Ведущая:** Ешьте, не стесняйтесь, здоровья набирайтесь!