Государственное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

детский сад № 17 комбинированного вида Кировского района Санкт-Петербурга.

**Творческая группа**

**«Детские открытия»**

**«Хлеб – всему голова»**

Интегрированная познавательно-исследовательская деятельность

с детьми подготовительной к школе группы

компенсирующей направленности

Составитель

воспитатель высшей квалификационной категории

Калинова Ирина Николаевна

Санкт-Петербург

2013 год

**Цель:**

Расширение и закрепление представлений детей о хлебе.

Обучение детей сравнению пшеничного и ржаного хлеба, изготовлению цветного теста.

**Интеграция образовательных областей:**

Познание. Коммуникация. Здоровье. Безопасность. Музыка. Труд. Социализация.

**Программное содержание:**

**Коррекционно-образовательные задачи:**

1. Уточнение представлений детей о разнообразии хлебобулочных и кондитерских изделий.
2. Обучение анализу и умение делать простейшие умозаключения.
3. Активизация знаний детей о музеях города.

**Коррекционно-обучающие задачи:**

1. Развитие обследовательских действий и умение устанавливать причинно-следственные связи в процессе выполнения различных действий с мукой.

**Коррекционно-развивающие задачи:**

1. Обогащение словаря детей: хлебобулочные и кондитерские изделия, каравай, баранки, сушки, бублики, печенье, пряники, сухари, соломка, кексы, пирожное, крендель, калач, ржаной, пшеничный, колосья, мука, дрожжи, тесто, хлебопечка.
2. Совершенствование диалогической речи детей, речи-доказательства.
3. Закрепление навыка согласования речи и движения.
4. Упражнение в образовании прилагательных и согласовании их с существительными в роде и числе.
5. Упражнение в образовании однокоренных слов.
6. Развитие внимания, памяти, мышления.
7. Развитие мелкой моторики рук.

**Коррекционно-воспитательные задачи:**

1. Воспитание интереса к познанию окружающего мира, любознательности.
2. Воспитание бережного отношения к хлебу.
3. Воспитание умения слушать взрослого и друг друга.

**Предварительная работа:**

* Презентация «Откуда хлеб пришёл»
* Дидактическая игра «А что потом?»
* Закрепление знаний детей стихов, пословиц, поговорок, загадок о хлебе.
* Чтение книги Л.Кузьмина «Заветное дело».
* Просмотр мультфильма «История о девочке, которая наступила на хлеб».

**Материалы и оборудование:**

* Русский угол с печкой, каравай на рушнике.
* Аудиозаписи: песня «Гимн хлебу» и игра «Каравай».
* Самовар, хлебобулочные и кондитерские изделия, тесто (в виде кренделя).
* Колосья пшеничные и ржаные.
* Миски для замешивания теста.
* Мука пшеничная и ржаная,
* Морковный и свекольный соки в прозрачных стаканчиках.
* Мяч.
* Картинки с изображением ингредиентов к тесту и кондитерских изделий.
* Презентация «Музей хлеба».
* Хлебопечка с выпеченным хлебом.

Занятие «Хлеб – всему голова»

***Дети входят в группу, здороваются с гостями, проходят в русский уголок.***

**Ребёнок**

Велика и необъятна вся российская земля,

Урожаями богаты наши нивы и поля.

У народа есть слова:

«Хлеб – всей жизни голова».

Славится он первым на земле,

Ставится он первым на столе.

Песня «Гимн хлебу»

(аудиозапись)

**Воспитатель**

Какие слова главные в гимне о хлебе и стихотворении, которое прочитала Алина?

***(ответы детей)***

**Воспитатель**

Как вы думаете, что это значит:

«Хлеб – всей жизни голова»?

***(ответы детей)***

**Воспитатель**

Верно. Каждый день мы едим хлеб, и нет такого человека, который не знал бы его вкуса. Хлеб в старину называли «жито». Почему? ***(от слова «жить»)***

Не случайно мы начинаем занятие у нашей русской печки.

Хлеб был кормильцем русского народа, главным лакомством на столе.

Поскольку хлеб был основным продуктом питания, а хлеборобство – основным занятием на Руси, то с хлебом связано много традиций и обычаев, а уж стихов, песен, пословиц и поговорок не счесть.

Встретить гостя с хлебом-солью означало проявить уважение и почёт гостю. Разделить хлеб – признать человека другом.

\*Давайте ***вспомним пословицы***, посвящённые хлебу.

**Пословицы и поговорки о хлебе**

\*Земля - матушка, а хлеб – батюшка.

\*Хлеб – кормилец.

\*Худ обед, когда хлеба нет.

\*Хлеба ни куска, так и в горнице тоска.

\*Хлеб да вода – богатырская еда.

\*Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.

\*Кто трудиться рад, тот будет хлебом богат.

\*Без соли не вкусно, а без хлеба не сытно.

\*Пока есть хлеб да вода - всё не беда.

\*У народа есть слова: «Хлеб - всей жизни голова!»

**Воспитатель**

В народе ещё говорят: «Хлеб - это жизнь».

В какой период жизни нашего города эта поговорка была самой важной?

Почему? (***потому что просто выжить было подвигом)***

Верно. Именно поэтому в эти дни мы вновь возвращаемся к важнейшей теме «Хлеб».

***Дети на ковре образуют полукруг перед воспитателем.***

Игра «Хорошо – плохо»

**Воспитатель**

***Правила: я буду называть вам высказывания, описывающие разное отношение к хлебу.***

***Если вы согласны, хлопните в ладоши, если нет – топните ногой.***

\*Кормить птиц хлебом.

\*Бросаться хлебом.

\*Делиться с другом.

\*Наступать на хлеб.

\*Угощать гостей.

\*Недоедать и выбрасывать хлеб.

\*Играть с хлебом.

\*Съедать до крошки.

Правильно вы хлопнули сейчас.

Недаром говорят: «Каждую крошку – в ладошку.

**Воспитатель**

-А сейчас приглашаю вас к нашему самовару.

Давайте посмотрим, какие хлебобулочные и кондитерские изделия мы видим на столе. Назовите их.

***(ответы детей)***

-Рассаживайтесь.

***Дети садятся на стулья к накрытому столу.***

-Как вы думаете, почему все сладости я поставила ближе к самовару, а перед вами положила по куску хлеба и булки?

***(ответы детей)***

Что важнее? Без чего мы не сможем обойтись?

***(ответы детей)***

**Справка**

**Хлеб дает нашему организму** белки, углеводы, обогащает его магнием, фосфором, калием, что необходимо **для работы мозга.** **Хлеб содержит витамины.** **Ученые-медики считают**, что взрослый человек должен съедать в сутки 300-500 г хлеба, при тяжелой работе все 700 г. **Детям, подросткам нужно 150-400 г хлеба. Почти половину своей энергии человек берет от хлеба.**

**Воспитатель**

-Каждый день в обед вам дают хлеб и булку.

А задумывались вы когда-нибудь, почему они такие разные?

***(ответы детей)***

-Посмотрите на кусочки хлеба и булки.

Одинакового они цвета? ***(нет)***

-Понюхайте. Одинакового ли они запаха? ***(нет)***

-Отломите и попробуйте по маленькому кусочку хлеба и булки.

-Одинакового они вкуса? ***(нет)***

-Как вы думаете, почему у них разный цвет, запах и вкус?

***(1 кусок пшеничного хлеба***

***2 кусок – ржаного хлеба)***

-Отчего может зависеть цвет хлеба? ***(от цвета муки)***

-Какая мука нужна для приготовления булки?

***Воспитатель показывает кусок булки (пшеничная)***

-Какого она цвета? ***(белая)***

-Какая мука нужна для приготовления хлеба?

***Воспитатель показывает кусок ржаного хлеба. (ржаная)***

-Какого она цвета? ***(ответы детей)***

-Поднимите салфетки и посмотрите, правы ли вы.

**Воспитатель**

-Мука разная, а колосья, из которых получают зерно для муки одинаковые? ***(разные)***

***Воспитатель показывает колосья.***

-Посмотрите на колосья, потрогайте.

-Какие пшеничные, а какие ржаные? ***(ответы детей)***

-Почему так думаете? ***(ответы детей)***

-Верно. А теперь давайте поиграем. Вставайте вокруг меня.

***Дети образуют круг вокруг воспитателя. У воспитателя в руках мяч.***

Игра «Образуй признаки»

(с мячом)

Колосья пшеницы, какие? – пшеничные

Колосья ржи, какие? – ржаные

Зерно пшеницы – пшеничное

Зерно ржи – ржаное

Мука из пшеницы – пшеничная

Мука изо ржи – ржаная

Хлеб из пшеницы – пшеничный

Хлеб изо ржи – ржаной

**Воспитатель**

-Отчего может зависеть запах и вкус хлеба? ***(от состава теста)***

***Дети встают полукругом у наборного полотна.***

***На столе рядом с наборным полотном лежат картинки***

***с изображением ингредиентов для теста и кондитерских изделий.***

Игра «Приготовь тесто»

***Дети выбирают картинки, на которых изображены ингредиенты к тесту.***

-Повторим, что обязательно должно быть в тесте ***(модели).***

**Воспитатель**

Ингредиенты к тесту подобрали, а теперь давайте посмотрим, нет ли у нас на столе теста.

***Дети возвращаются к столу.***

***На столе среди кондитерских изделий стоит блюдце с кренделем из сырого теста.***

**Воспитатель**

Прежде, чем посмотреть на тесто, вспомним гимнастику для пальчиков.

Пальчиковая гимнастика

Бублик, баранку, батон и буханку

Пекарь из теста испёк спозаранку.

*(1 раз – 1 стр. - загибаем по очереди пальцы на двух руках,*

*начиная с мизинцев;*

*2 стр. – «пекут пирожки».*

*2 раз - 1 стр. - соединяем по очереди пальцы на двух руках,*

*начиная с мизинцев;*

*2 стр. – «пекут пирожки».*

*3 раз – 1 стр. – на каждое слово по очереди «образуют*

*восьмёрку» из пальцев*

*(из больших и указательных,*

*больших и средних, больших и безымянных,*

*больших и мизинцев*

*2 стр. – «пекут пирожки».)*

**Воспитатель**

-Есть ли у нас на столе тесто?

-Какого оно цвета? **(белого)**

-Верите ли вы, что тесто можно сделать разного цвета?

***(ответы детей)***

-Давайте проверим, как это на самом деле.

***Воспитатель выносит поднос со свекольным и морковным соком в прозрачных стаканчиках.***

**Воспитатель**

-Как вы думаете, что в моих стаканчиках? ***(ответы детей)***

-Верно. Я предлагаю вам раскрасить тесто разными соками.

-Какой сок в этих стаканчиках? ***(показываю свекольный сок)***

-Какой сок в этих стаканчиках? ***(показываю морковный сок)***

-Это овощные соки. Какими ягодными соками можно окрасить тесто? ***(ответы детей)***

-Поставьте перед собой мисочки.

***Воспитатель обходит детей с подносом.***

***Дети выбирают сок, в зависимости от выбранного цвета будущего теста.***

**Воспитатель**

-Вылейте сок в ваши мисочки.

-Положите 3 ложки муки, размешайте ложкой.

Если надо, добавьте муки, чтобы получилось тесто, готовое для лепки.

Разомните ручкой.

-Слепите крендель из поученного цветного теста, положите его на освободившееся

блюдце.

***Дети разминают тесто и лепят разноцветные крендели.***

***Выкладывают их на блюдца.***

**Воспитатель**

-Понравилось лепить из цветного теста? ***(ответы детей)***

-Как настоящие учёные мы нашли способ сделать тесто разного цвета.

-А верите ли вы, что есть целый институт, в котором работают учёные, чтобы придумать самый полезный хлеб?

***(ответы детей)***

-Действительно есть институт хлебопекарной промышленности, в котором придумывают разные сорта хлеба: зерновой, с витаминами, «Здоровье» и т.д.

-Учёные придумывают разные сорта хлеба, а мы вспомним самый любимый на Руси – каравай.

***Воспитатель приглашает детей на игру «Каравай».***

Игра «Каравай»

(аудиозапись)

**Воспитатель**

-В нашем городе много музеев. Какие из них вы помните?

-А верите ли вы, что есть музей хлеба?

***(ответы детей)***

***Воспитатель приглашает детей к компьютеру.***

Презентация «Музей хлеба»

**Воспитатель**

-Понравилась вам видео экскурсия по Музею хлеба?

***(ответы детей)***

-Я надеюсь, что вы обязательно сходите со своими родителями в этот замечательный музей.

-Посмотрев Музей хлеба, подберите родственные слова к слову «хлеб» ***(хлебный, хлебушек, хлебница, хлебороб, хлебопекарня, хлебозавод, хлебопечка)***.

**Воспитатель**

-Как вы думаете, в нашей группе есть хлебопечка?

***(ответы детей)***

***Воспитатель приглашает детей к хлебопечке.***

**Воспитатель**

***-«До чего дошёл прогресс»***

-Начали мы занятие у русской печки, а заканчиваем у электрической хлебопечки, при помощи которой свежий хлеб может появиться в каждом доме, в каждой квартире.

***Воспитатель достаёт хлеб из хлебопечки, даёт посмотреть и понюхать.***

-Какой он? ***(ржаной, свежий, вкусный, хрустящий, душистый, пахучий, ароматный, аппетитный, поджаристый)***.

**Ребёнок 1**

Вот он Хлебушек душистый,

Вот он тёплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол,

Он пожаловал, пришёл.

**Ребёнок 2**

В нём здоровье, наша сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло.

**Ребёнок 3**

В нём — земли родимой соки,

Солнца свет весёлый в нём…

Уплетай за обе щеки,

Вырастай богатырём!

**Воспитатель**

Занятие наше заканчивается. Понравилось оно вам?

Что узнали нового?

Что понравилось больше всего?