**Конспект интегрированного занятия «Хлеб – всему голова»**

***Цель:*** дать детям понятие, что хлеб является ежедневным продуктом питания; познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий ,составных компонентах хлеба ,закреплять знания о долгом пути хлеба от поля до стола, прививать бережное отношение к хлебу Закреплять знания о профессиях , воспитывать уважение к труду взрослых. Закреплять умение плести косички из теста, продолжать работу по развитию мелкой моторики .

**Оборудование***:* картинки, мука, маргарин, яйца, соль, сахар, дрожжи, различные изделия из муки, карандаши, листы с точечным изображением колоса.

**Ход занятия**

-Ребята, а какое сейчас время года? (осень). Почему вы так решили ? (перечисляют приметы осени).

--А давайте с вами поиграем. Я буду называть разные явления природы ,а если вы услышите то, что касается осени, то хлопните в ладоши(тает снег, желтеют листья , … собирают урожай).

-Молодцы ребята .

-А теперь отгадайте загадку:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный , он и белый,

А бывает подгорелый

Что это ?(хлеб)

--Верно, это загадка о хлебе. Вы сегодня узнаете, откуда пришел в ваш дом ароматный, душистый, всеми любимый хлеб. Ребята, где берут ваши родители хлеб вы уже знаете, что хлеб бывает черным и белым. А как его правильно назвать, если его сделали из пшеницы или ржи?(пшеничный, ржаной) ? А откуда берется хлеб в наших магазинах?(Диалог с детьми). *В это время постепенно открываю на доске картинки (пахота ,посев, поле с ростом злаковых культур, работа комбайнов в поле и т.д.)*

- В наших магазинах большой выбор хлебобулочных изделий . На хлебозаводах ежедневно выпекается около 50 наименований разных изделий. *Предлагаю детям посмотреть на выставку (сушки, разнообразные батоны , пирожки, хлеб нескольких видов и т. Д.)*Такое разнообразие было не всегда . Когда-то , давно человек попробовал жевать зерна, они ему показались не вкусными , затем люди научились растирать зерна камнями и получать муку. Из муки замешивали тесто. Но он был грубым, не таким как сейчас, позже научились печь хлеб из заквашенного теста. Без хлеба не обходилось не одно застолье. Он везде и всегда пользуется почетом и уважением. Гостя всегда встречали хлебом - солью. Сложились пословицы и поговорки о хлебе. Какие? (Хлеб – всему голова. Не красна изба углами, а красна пирогами и т.д.). В магазинах сейчас можно купить хлеба сколько хочешь, но к каждому кусочку нужно относиться бережно. Как вы думаете почему? (ответы детей).

Да, хлеб прошел долгий, и трудный путь пока пришел на наши полки магазинов. Ребята, а хотите мы с вами отправимся в один из таких чудесных магазинов? Название этого магазина вы узнаете , когда плавно соедините все точки (дети соединяют на листах бумаги точки и получают изображение колоса). Как вы думаете, что можно купить в магазине «Колос»? (перечисляют). А как вы думаете, что нужно для того , чтобы замесить тесто и испечь вкусные хлеба и булочки?(ответы детей). Вот теперь посмотрите, правильно ли вы назвали компоненты.(просмотр выставки необходимых продуктов для замеса теста). Дети, а для чего в тесто надо класть сахар (ванилин, соль, дрожжи, яйца)?

А теперь представьте, что вы стали пекарями, а я буду вашим руководителем. Что, прежде всего надо сделать? (вымыть руки, надеть спецодежду ).как настоящие пекари мы готовимся к предстоящей работе. Из детского сада №84 поступила заявка на изготовление сдобных булочек «Косичка». Но, чтобы наши изделия получились очень вкусными, надо, чтобы тесто некоторое время постояло и увеличилось в объёме. А я для вас приготовила тесто, которое уже готово для выпечки. Внимательно посмотрите, как мы будем их делать. Раскатываю тонкие жгутики, соединяю их вверху, сплетаю жгуты в косичку. (самостоятельное выполнение работы детьми).

Как славно вы потрудились. Молодцы! Такие красивые изделия. А как только они испекутся, мы будем знать, какие они чудесные на вкус.