**Конспект интегрированного занятия в старшей группе**

**«Откуда к нам на стол хлеб пришел?»**

**Выполнила: Ждамарова Елена Ивановна**

**воспитатель МБДОУ детский сад №8 «Солнышко»**

**почтовый адрес: 652420 Кемеровская область, город Березовский**

**улица 40 лет Октября ,дом 26**

**контактный телефон: 89516157676**

**8(384-45)31215**

Программные задачи:

Обучающие задачи:
Познакомить детей с процессом выращивания пшеницы.
Расширять и обогащать знания детей о хлебе и его изготовлении.
Познакомить с профессией пекаря.

Развивающие задачи:
Развивать любознательность детей, стремление к исследовательской деятельности.
Способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

Воспитательные задачи:
Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу.
Формировать умение работать сообща. Вызывать интерес к коллективному труду.

Интегрируемые образовательные области:

«Познание», «Коммуникация», «Художественное творчество», «Социализация», «Труд», «Физическая культура», «Здоровье».

Словарь:

Пекарь, трактор, комбайн, мельница, булочка, овсяное, ржаное, пшеничное, мягкое, пушистое, податливое, ароматный, аппетитный.

Оборудование:

Для педагога: ИКТ, презентация «Откуда к нам на стол хлеб пришел», магнитофон, запись песен о хлебе, каравай, мука, влажные салфетки, кисточки для смазывания теста, вода, полотенца каждому ребенку.

Для детей: зерна, розетки на каждого ребенка, колосья, тесто, доски разделочные, влажные салфетки.

Предварительная работа:

Рассматривание колоска;

Рассматривание картины И.Шишкина «Рожь»;

Экскурсия на кухню;

Чтение сказки «Колосок»;

Опробование хлебобулочных изделий;

Чтение стихотворения С.Погореловского «В каждый дом, на каждый стол»

Рассматривание картины И.Машкова «Снедь Московская: хлебы»;

Прослушивание русской народной песни «Как у наших у ворот»;

Разучивание слов и мелодии песни – хоровода «Лады, лады, ладушки»;

Ходьба в хороводе легким, равномерным шагом, соответствуя ритмическому рисунку песни;

Знакомство с хороводной игрой, разучивание слов, движений;

Работа над жестами и мимикой.

Ход работы:

Воспитатель:

Формой он похож на мяч.
Был когда-то он горяч.
Спрыгнул со стола на пол,
И от бабушки ушел.
У него румяный бок…
Вы, узнали? (Колобок)

Колобок: - Здравствуйте ребята! Я от бабушки ушел, я от дедушки ушел… А как я к ним вообще попал не помню. Вы мне не подскажете?

Дети: ответы

Колобок: - Когда я к вам шел, видел много чего интересного, но не все понял. Помогите мне отгадать вот такую интересную загадку

Колобок:

 Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает - подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкуснее и полезней нет.

Дети: Это хлеб.

Слайд№2

Воспитатель: - Подумайте, в чем сходство колобка и хлеба? ( Сделан из теста.)
- А хлеб, ребята, такой же путешественник, как и колобок в сказке!
- Хотите узнать почему?

Колобок: откуда  берется у нас дома хлеб?

Дети: Из магазина

Воспитатель: - Правильно, из магазина! А откуда он берется в магазине?

Дети: ответы

Воспитатель: - Ребята, сейчас мы с вами отправимся в путешествие и возьмем с собой колобка. А что за путешествие нас ждет, если мы будем говорить о хлебе?

Дети: Путешествие хлеба с поля к нам на стол.

Воспитатель: - Это правильно! Путь этот долог: от зернышка до каравая.

Воспитатель: - Итак, путешествие начинается.
Вначале нашего путешествия Юля нам расскажет стихотворение
Ребенок: Не хлебом единым живет человек ,
Но жизни без хлеба не мыслит
Хлеб "головою" считали весь век
Ему поклонялись, молились.

Воспитатель: - Хлеб является символом благополучия и достатка

- Хлеб — одна из тех традиционных ценностей, которая выдержала огромное испытание временем. Люди в разных точках земного шара начинают свой день завтраком с хлебом.

Слайд№3

Воспитатель: -На Руси владели секретом приготовления дрожжевого теста с незапамятных времен. Пекарни когда-то назывались избами. Но пекли хлеб практически в каждом доме.

 Слайд№4,5

Воспитатель: - Во время нашего путешествия мы с вами узнаем секреты о том, как хлеб к нам на стол пришел.

Воспитатель:

-В прошлом году в поле люди вскопали и посеяли зернышки. Чем пахали землю люди?

Дети: Ответы. ( Тракторами)

Воспитатель: - Как называется профессия человека который работает на тракторе?

Дети: Ответы (Тракторист)

Слайд№6

Зернышки были разные. Посмотрите, я принесла их показать. (показывает зерна пшеницы, овса, ржи.)

 Немного прошло времени и эти зерна проросли и превратились в огромные поля зеленой поросли .

Слайд№7

 Скоро совсем ростки поднялись над полем и у ростков появились колоски.

Слайд№ 8

 А там спрятаны были такие же зернышки, как я вам показала. Посмотрите на колоски, я принесла их. (Показ)

Слайд№9

Потом зернышки в колосках за лето созрели, и все поле стало словно золотое.

 Слайд№10

 Вот и наступила эта осень. Начинается жатва В поле появились машины, которые будут убирать колоски . Как называются эти машины, кто знает?

Дети: Они называются комбайны.

 Слайд№11

Колобок: - Ребята, вы случайно не знаете, как называют тех людей, которые работают на комбайне?

Дети: - Комбайнеры

Воспитатель: - Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.

Слайд№12

Далее машины везут зерно на элеваторы (Дети повторяют слово хором и индивидуально) – специальные сооружения для хранения зерна.

Слайд№

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (приседают)
Прорастать на солнце стало (руки над головой)
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают)
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся. (2 раза)
Воспитатель: - А как вы думаете, куда везут зерно из элеваторов?

Дети:

На мельницу.

Воспитатель:

Правильно, и там зерно мелют в муку. Ребята, а куда потом отправляется мука?

Дети:

На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель:

- Правильно. На хлебозаводе стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины механическими «руками» вымешивают тесто для хлеба.

Воспитатель: - С хлебом связано много обрядов. У славян было принято класть хлеб перед иконами, как бы свидетельствуя этим о своей верности Богу. С хлебом и солью встречали гостя, хлеб часто использовали в качестве оберега: клали его в колыбель к новорожденному; брали с собой в дорогу, чтобы он охранял в пути. Буханка хлеба и каждый его кусок, особенно первый, или крошка воплощали собой долю человека; считалось, что от обращения с ними зависят его сила, здоровье и удача.

Слайд№13

Воспитатель: Ребята , а вы знаете какие -нибудь приметы о хлебе

Дети:
1.Не разрешалось, чтобы один человек доедал хлеб за другим – заберешь его счастье и силу.

2. Нельзя есть за спиной другого человека – тоже съешь его силу.
3.Дашь во время еды хлеб со стола собакам – постигнет бедность.
4.Самым большим грехом на Руси считалось уронить хотя бы одну крошку хлеба, еще большим – растоптать эту крошку ногами.
5.Люди, преломившие хлеб, становятся друзьями на всю жизнь.
6.Принимая хлеб соль на рушнике, хлеб следует поцеловать.

Воспитатель: - Ну, вот и убрали урожай с поля, можно и песни петь, хороводы водить. А давайте и мы с вами споем песню и поводим хоровод.

Хоровод "Лады, лады, ладушки".

Музыка Е. А. Гомонова, слова 1 куплет Е. А. Гомонова, 2,3 куплеты из сборника "Народные праздники в детском саду". Авторы: М.Б. Засцепина, Т. В. Антонова

Лады, лады ладушки,
Рада нам хозяюшка
Мы о хлебушке поем
Разговор ведем о том.

Убран хлеб, и тише стало,
Жарко дышат закрома,
Поле спит, оно устало,
Приближается зима.

Над селом дымки плывут,
Люди хлеб в домах пекут.
Заходите, не стесняйтесь,
Хлебом нашим угощайтесь

Воспитатель: - Ребята давайте подойдем к столу.(На столе в тарелочках лежит мука, зерно) Ребята, перед тем как пекари начинают работу с мукой, как вы думаете, что нужно сделать?

Дети: Помыть руки, и надеть передник.

Воспитатель: Вот и мы с вами превратимся в пекарей, подойдите пожалуйста к умывальнику и помойте свои руки.( Дети моют руки, вытирают из заранее приготовленными полотенцами и надевают фартуки.)

Воспитатель: - Давайте потрогаем руками зерно, оно какое на ощупь, по форме, размеру, цвету? Попробуем на вкус.

Дети: твердое, овальное, маленькое, золотистого цвета.

Воспитатель: Потрогаем пшеничную муку. Что можно сказать про муку?

Дети: Она мягкая, рассыпчатая, белого цвета

- А давайте и мы с вами превратимся в пекарей и замесим тесто для каравая,

Показать из чего замешивают тесто. ( На столе стоит тарелочка с сахаром, солью, дрожжи, мука, масло подсолнечное, вода и тесто дрожжевое.)Дать детям потрогать тесто руками.

Практическая работа: Дети из теста лепят колобки

Воспитатель: Какое тесто по цвету, на ощупь, на вкус?

Дети: Ответы

А сейчас мы с вами поиграем, вставайте в круг.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).

Мешу, мешу тесто,
Есть в печи место,
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)
Переваливай, валяй. (2 раза)

И вот тесто замешано и пришла пора его класть в форму и ставить в печь. Когда хлеб и спечется, его грузят на машины и везут в магазины.
А что еще пекут из муки кроме хлеба?

Дети:

Булочки, печенье, торты, пироги, сухари.

Воспитатель:

А как все эти продукты называются, одним словом?

Дети:

Хлебобулочные изделия.

Слайд№14

Воспитатель:

Какие вы молодцы. Вот видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу. Хлеб – всему голова. Всего три слова, но как точно говорится в пословице о важности хлеба. Ребята, а какие еще вы знаете пословицы о хлебе?

Дети: «Каравай хлеба не свалится с неба».
«Что есть в печи на стол мечи».
«Без печки холодно, без хлеба голодно».
«Не красна изба углами, а красна пирогами».

 «Хочешь, есть калачи - не сиди на печи».

«Береги хлеб для еды, а деньги для беды».

 «Хлеб – батюшка, вода – матушка».

«Хлеб хлебу брат».

«Худ обед, когда хлеба нет».

-«Хлеба ни куска, так и в горнице тоска».

-«Хлеб да вода – мужицкая еда».

-«Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли не придумаешь».

-«Человек хлебом живет, а не промыслом».

-«Покуда есть хлеб да вода, все не беда».

-«Без хлеба, без соли худая беседа»

Колобок: - Вот здесь в котомке, у меня есть хлеб, мне его заяц дал, когда я его повстречал, давайте попробуем, и скажем из чего он замешан? ( В котомке лежат мелкие кусочки разного хлеба, сделанный изо ржи, пшеницы, овса.)

(Дети пробуют на вкус, говорят о вкусовой разнице) .

• Хлеб, сделанный из пшеницы, называется как?

• Хлеб из ржаной муки?

• Из овсяной муки? (ответы детей) .

Воспитатель: - Хлеб пекут на хлебопекарнях или хлебозаводах.

А теперь еще раз давайте вспомним, как растят и пекут хлеб:

• Весной сначала вспахивают поле кто? (хлеборобы).

• Засевают чем (пшеницей, рожью.).

• Из зерна вырастает что (колосья, в которых много новых зерен).

• Когда собирают урожай (осенью).

• Кто выходит в поле собирать (комбайнеры).

• Кто вывозит зерно с полей (машины, шофера).

• Куда везут на хранение зерно (элеватор).

• Кто подскажет, где делают муку (на мельнице).

• Где пекут хлеб? (хлебопекарня).

• Потом хлеб появляется где? (магазины, больницы, детские сады.)

Колобок: - Ребята сейчас давайте вспомним простые правила. Как много людей трудится, чтобы появился вкусный хлеб!

• К хлебу нужно бережно относиться.

• Не крошить хлеб во время еды, не оставлять недоеденные кусочки, не выбрасывать их.

 • Когда будете есть хлеб, вспомните, сколько труда вложено в каждый кусочек.

Воспитатель: - Дети, посмотрите, сколько интересных булочек можно испечь из муки (рассматривают на экране).

Слайд№

Воспитатель: Пока мы с вами путешествовали бабушка Колобка испекла нам каравай

Колобок: Вносит каравай на рушнике

Вот он – хлебушко душистый,
С хрустом, корочкой витой.
Вот он, теплый, золотистый,
Словно солнцем налитой.
В нем здоровье, наша сила.
В нем – чудесное тепло.
Сколько рук его растило,
Охраняло, берегло.
И не сразу стали зерна
Хлебом тем, что на столе.
Люди долго и упорно,
Потрудились на земле.

Воспитатель: На этом путешествие наше закончилось. Колобку нужно возвращаться домой давайте с ним попрощаемся.