***Тема:*** *«Откуда хлеб пришёл»*

***Интеграция образовательных областей****: «Познание», «Коммуникация», «Социализация», «Художественное творчество», «Здоровье».*

***Цель:*** конкретизировать знания детей о пути, который проходит хлеб «от зернышка до каравая».

***Задачи:***

*В образовательной области «Познание»* *(познавательно – исследовательская деятельность)*

* расширить и обогатить знания детей о долгом пути хлеба от поля до стола;
* закрепить представление о том, что хлеб является ежедневным продуктом питания;
* познакомить с зерновыми культурами, из которых делают муку;
* познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий;

*В образовательной области «Коммуникация»*

* обогатить словарь детей названиями профессий, глаголами;
* развивать умение поддерживать беседу;
* совершенствовать умение согласовывать прилагательные с существительными.

*В образовательной области «Социализация»*

* воспитывать любовь и бережное отношение к хлебу, уважение к людям, выращивающим хлеб («Социализация»)
* поощрять попытки детей высказывать свою точку зрения;

*В образовательной области «Художественное творчество».*

* Учить детей различным способам лепки булочек из теста (скатыванию, разминанию, смазыванию и т. д.)
* Развивать общую моторику рук и тонкую моторику движений пальцев, синхронность работы обеих рук.

*В образовательной области «Здоровье».*

* Продолжать закреплять соблюдение гигиенических требований и правил во время работы с тестом.
* Сохранение и укрепление физического и психического здоровья детей.

***Предварительная работа:*** чтение художественной литературы о хлебе, разучивание загадок, пословиц и поговорок о хлебе, разучивание физминутки, разучивание стихов о хлебе, рассматривание картин из серии «О хлебе», рассматривание картин из серии «Выращивание хлеба», работа с однокоренными словами.

***Материалы:*** ноутбук, проектор, мобильный телефон, телевизор, фартуки (для каждого ребёнка), косынки (для девочек), шапочки (для мальчиков), разделочные доски, пластмассовые ножи, противни, продукты для замешивания теста, тарелочки с зёрнами пшеницы, ржи, овса, гречки, продукты для украшения булочек: кокосовая стружка, изюм, сахарный песок, различные кондитерские присыпки.

Ход деятельности.

Дети сидят на стульчиках полукругом перед экраном.(Приложение 1 –презентация)

**Воспитатель** — Ребята, посмотрите, кто к нам в гости пришел?

Дети: Зернышко!

Зернышко:

Я - зёрнышко пшеничное -

Из колоска созревшего

На землю упаду,

Весною прорасту.

Пусть дождик поливает,

Пусть солнце согревает.

Расточками зелёными

Я к небу потянусь

И в поле золотистом

В пшеничку превращусь.

Страда придёт осенняя,

Меня, пшеничку зрелую,

Комбайн соберёт,

На мельницу свезёт.

Мукой я белой стану,

В пекарню попаду,

Румяным караваем

На стол я к вам приду!

Слайд 2



Воспитатель: Каждый день едим мы хлеб, и никому в голову не приходит, что хлеб не только самый распространённый продукт, но и одно из величайших чудес на свете. Учёные утверждают, что хлебу много тысяч лет.

Воспитатель: У каждого народа хлеб называют по – разному: в Армении – лаваш, в Турции – симит, в Израиле – маца, в Италии - пицца, в Словакии – лангош, во Франции – багет, в Германии – пумперникель. Но путь хлеба на стол одинаков!

Зёрнышко: Вот об этом-то сейчас

И начну я свой рассказ.

Слайд 3



Ребята, как вы думаете, для чего весной трактора вспахивают поля? (ответы детей) Правильно! А чтобы земля была пышной, ее рыхлят бороной.

Слайд 4



А после этого сеют зерно сеялками.

Воспитатель: Вот и посадили в землю наше зёрнышко!

А сейчас мы все превратимся в маленькие зёрнышки и поиграем. Вставайте в круг.

**Физкультминутка:**

Посадили мы зерно

Что же выйдет из него?

Дождик землю поливает,

Солнце нежно пригревает

Подрастает зёрнышко-

Потянулось к солнышку.

С ветерком оно играет,

Ветерок его качает,

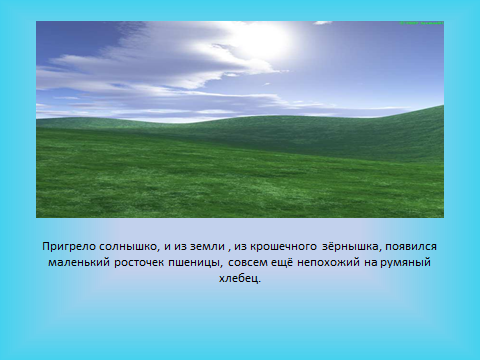
К земле низко прижимает-

Вот как весело играет!

Потянулся наш росток,

Превратился в колосок.

Слайд 5



Слайд 6



**Воспитатель -** Молодцы, ребята. Присаживайтесь. А теперь закройте глаза и послушайте, с чем играет ветер. (Звучит шум колосьев – Приложение 2)

Вот наши зёрнышки превратились в колоски, а колоски созрели. А как хлеборобам узнать, что пора убирать урожай? Поле, становится, какое?

**Игра «Назови какое поле?»**

**Дети:** жёлтое, золотое, спелое, сухое, колосистое и т.д.

Слайд 7

****

**Воспитатель —** Все верно, пора хлеборобам убирать урожай. А какие машины помогают им в этом?

Слайд 8



**Воспитатель:** Ребята, а комбайн какую выполняет работу? Как вы думаете, для чего нужен на поле грузовик? Кто управляет этими машинами?

Давайте представим, что мы с вами на машине везём зерно на элеватор.

(Дети встают со стульчиков и изображают езду на машине.)

Воспитатель. Ой, а что случилось, почему наша машина не едет? Ребята, да у неё же спущены колёса. Давайте возьмём насос и накачаем их.

(Дыхательная гимнастика Стрельниковой «Насос»).

Ну что, поехали! Ехали, ехали,

На кочку наехали

С горки съехали

На элеватор приехали.

Дети садятся за столы. Перед ними тарелочка с разными зёрнышками.

Воспитатель. - Ребята, на этом элеваторе хранятся не только пшеничные зёрнышки. А здесь они перемешались с другими. Давайте их выберем.

**Игровое упражнение «Золушка».**

Воспитатель. - Ребята, а как вы думаете, из зерна уже можно испечь хлеб?

Почему? А из чего можно?

Слайд 9



Воспитатель. А кто мелет муку?

Дети: мукомол

Воспитатель. А как называются люди, которые из муки пекут хлеб?

Ответы детей. Пекари

Воспитатель. - Пекарь замесит тесто, и что он испечёт?

Ответы детей. Хлеб, булочки, батоны, баранки, пироги, сушки, крендельки и т.д.

Слайд 10



Воспитатель: А сейчас я предлагаю вам стать пекарями. Надевайте колпаки и фартуки. Будем печь печенье. Сначала нужно сделать тесто. Давайте сделаем это все вместе. Проводится пальчиковая игра «Муку в тесто замесили».

Воспитатель: для того чтобы приготовить тесто нужно знать рецепт. Как вы думаете, кто нам может подсказать рецепт? А дома кто у вас замешивает тесто? Сегодня мама Саши будет с нами на связи и подскажет нам рецепт любимых всей семьей булочек. (Устанавливают связь через скайп.)

Мама замешивает тесто по рецепту, а воспитатель проделывают вместе с детьми, ту же работу за столами.

Рецепт теста «Домашние булочки».

Ингредиенты:

Ряженки- 2 стакана

Сахара - 3 ст.л.

Дрожжей (сухих) - 1 ст. л.

Щепотка соли

Ванилина - 1 пакетик

Растительного масла - 4 ст. л

Муки – 3 стакана.

Далее мама Саши показывает приемы лепки булочек.

Каждый ребенок получает кусочек теста и лепит булочку. Затем раскладывают булочку на лист и уносят на кухню выпекать.

Мама: Какие из вас замечательные пекари получились! Этими необыкновенными булочками вы полакомитесь на полднике.

Сегодня вы хорошо сами потрудились и узнали о нелегком труде людей, выращивающих хлеб.

«Хлеб в трудах добывается,

Сам собой, не родясь,

Хлеб не просто богатство,

Хлеб - опора для нас!

Каждый к хлебу причастен,

**Будем бережны все!**

Будет хлеб – будет счастье,

Будет жизнь на земле! »

Приходит голосовое сообщение от зернышка: «Ребята, посмотрите мультфильм о девочке, которая не ценила хлеб и узнайте историю, о том, что с ней произошло». Дети идут на просмотр мультфильма. ( Приложение 3)