

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад «Чебурашка»  
комбинированного вида

Интегрированная непосредственная образовательная деятельность  
для детей средней группы

Тема:

«Откуда хлеб на стол пришёл»

Воспитатель: Жерносекова Е.С.

с. Усть – Большерецк

### **Цель:**

- Дать детям первоначальное представление о том, какой путь проходит зерно, чтобы стать хлебом, о том, как изготавливают хлеб и хлебобулочные изделия.
- Формировать знания у детей о значении хлеба в жизни человека.
- Обобщить знания детей о том, что хлеб – ценный пищевой продукт, получение которого требует большого труда.
- Формировать представление о разнообразии хлебобулочных изделий.
- Формировать умение работать с тестом, лепить из теста кондитерские изделия, украшать их.

### **Задачи:**

#### **Образовательные:**

- Познакомить детей с процессом выращивания хлеба.
- Дать представление о том, как хлеб пришёл к нам на стол. Обратить внимание на содержание труда людей, на механизацию труда.
- Закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из самых главных продуктов питания.
- Уточнить и закрепить представление детей о профессии пекаря, о сельскохозяйственной технике.
- Формировать представление детей о том, какие виды хлеба бывают, как из муки изготавливают различные хлебобулочные и кондитерские изделия.
- Формировать умение заучивать народные пословицы и понимать их значение и мудрость.

#### **Развивающие:**

- Развивать связную речь, память, внимание, логическое мышление, творческое воображение.
- Закреплять умение рассуждать, объяснять, отвечать на вопросы.
- Активизировать и обогатить словарь детей по теме «Хлебные продукты».
- Развивать мелкую моторику рук.

- Продолжать развивать двигательную активность детей в подвижных играх и физминутках.

### **Воспитательные:**

- Воспитывать бережное отношение к хлебу, понимание недопустимости игры с едой, умение им дорожить.

- Воспитывать уважение и благодарное отношение к труду людей участвующих в выращивании и в производстве хлеба.

- Воспитывать самостоятельность, усидчивость, аккуратность при работе с тестом.

### **Здоровьесберегающие:**

- Использовать здоровьесберегающие приёмы: физминутки, дыхательная гимнастика, пальчиковая гимнастика, музыкотерапия.

- Сохранять, поддерживать и обогащать здоровье воспитанников во время образовательной деятельности.

### **Интеграция образовательных областей:**

- Познавательное развитие.

- Речевое развитие.

- Художественно – эстетическое развитие: лепка из теста

### **Предварительная работа:**

Беседы «Как мы можем беречь хлеб?», «Из чего делают хлеб?», о сборе урожая хлеба; рассматривание иллюстраций, чтение литературных произведений, стихов, загадок, заучивание пословиц, просмотр презентаций по теме; посадка семян пшеницы; рассматривание колосьев ржи и пшеницы.

Дидактические игры «Что из чего?» (дегустация хлебобулочных изделий), «Угадай и назови», «Чудесный мешочек», «Что где хранится», «Кто растит хлеб для всех людей?», «Умные машины», «Четвёртый лишний», «А какой он хлеб?», «Разложи по порядку», «Один много», «Назови ласково»; разучивание пальчиковых игр: «Каша в поле росла», «Каравай», «На блины», «Мукомол»; разучивание физминутки «Колосок»; изготовление хлебобулочных изделий из пластилина; сюжетно – ролевая игра «Хлебобулочный магазин»

## **Оборудование и материалы:**

- Компьютер;
- CD – диск (Л. Зыкина «Хлеб всему голова»; «Звуки природы»);
- Картинки для игры «Четвёртый лишний», «Разложи по порядку...»;
- Колосья пшеницы;
- Зёрна пшеницы;
- Мука пшеничная и ржаная;
- Хлеб белый и чёрный;
- Разные виды хлебобулочных изделий (муляжи);
- Сюжетные картины и иллюстрации на тему: «От зерна до хлеба», «Сельскохозяйственная техника», «Хлебобулочные изделия»;
- Готовое дрожжевое тесто;
- Кондитерская посыпка;
- Формочки для кексов;
- Салфетки;
- Дощечки для лепки, подносы, противень, хлебница;
- Колпаки;
- Фартуки;
- Костюм пекаря.

## **Используемая литература:**

Т.А. Шорыгина «Беседы о хлебе». ТЦ Сфера, 2017г.

«Формирование целостной картины мира» Под редакцией О.Н. Каушкаль, М.В. Карпеевой. Москва, 2015 г.

«Лексические темы по развитию речи дошкольников» Под редакцией И.В. Козиной. Москва, 2015 г.

Г.Я. Затулина «Развитие речи дошкольников». Москва, 2015г.

О.С. Ушакова «Развитие речи детей 3 – 5 лет». ТЦ Сфера, 2016 г.

В.В. Гербова «Развитие речи в детском саду средняя группа». Москва. Мозаика – Синтез», 2014г.

Комплексные занятия по программе «От рождения до школы» Под редакцией Н.Е. Вераксы, Т.С. Комаровой, М.А. Васильевой. Волгоград: Учитель, 2015г.

В.И Даль «Пословицы русского народа». Москва, ННН, 2003г.

(ход занятия)

**Воспитатель:** Ребята, сегодня у нас необычное занятие, к нам пришли гости, давайте поздороваемся.

**Физминутка «Стали дети ровно в круг».**

Стали дети ровно в круг, а затем присели вдруг.

Дружно сделали прыжок, над головкою – хлопок.

А сейчас идём по кругу, улыбаемся друг другу.

(движения по тексту)

**Воспитатель:** Теперь проходите, присаживайтесь на стульчики.

- Все расселись по местам, никому не тесно?

По секрету скажу вам: «Будет интересно!»

А чему и кому мы посвятим наше занятие, вы узнаете, отгадав мою загадку.

Отгадай легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и чёрный, он и белый,

А бывает ...подгорелый!

Без него плохой обед,

Вкусней него на свете нет.

**Дети:** Хлеб.

(в хлебнице под салфеткой на столе лежит хлеб)

**Воспитатель:** Правильно, мы сегодня будем говорить о хлебе и хлебных продуктах.

- Ребята, где мы с вами берём хлеб?

**Дети:** В магазине.

**Воспитатель:** Но прежде, чем попасть в магазин, очень длинный путь проходит хлеб, чтобы оказаться у нас на столе. А какой это путь мы сейчас и узнаем.

- А знаете ли вы, из чего пекут хлеб?

**Дети:** Хлеб пекут из муки.

**Воспитатель:** А из чего получают муку?

**Дети:** Из зерна.

**Воспитатель:** А где растёт зерно?

**Дети:** В поле.

**Воспитатель:** А где перемалывают зерно, чтобы оно превратилось в муку?

**Дети:** На мельнице.

**Воспитатель:** Да, верно, зерно везут на мельницу, где мельник включит жернова и перетрёт зерно в муку. А сейчас мы покажем, как работают жернова. Готовы? Тогда начинаем. Повторяйте за мной.

### **Физминутка «Мукомол»**

Сначала жернова нужно привести в движение, вот так (вращательные движения руками перед собой.)

Чтобы сделать каравай,

Жернова быстрее вращай!

Крепче трём зерну бока, (вращательными движениями тереть ладонью о ладонь.)

Получается мука! (показать руки перед собой)

**Воспитатель:** Что дальше происходит с мукой?

**Дети:** Муку везут на пекарню

**Воспитатель:** Да, всё верно. Из муки замесят тесто и испекут хлеб.

**Воспитатель:** А как называют профессию человека, который печёт хлеб?

**Дети:** Пекарь.

**Воспитатель:** (Обращает внимание на хлебницу с белым и чёрным хлебом)

- Ребята, скажите, что лежит в хлебнице?

**Дети:** Хлеб.

**Воспитатель:** (показывает на белый хлеб)

- Как называется этот хлеб?

**Дети:** Белый хлеб.

**Воспитатель:** А из какой муки делают белый хлеб?

**Дети:** Из пшеничной муки.

**Воспитатель:** А какая она по цвету?

**Дети:** Светлая, белая.

**Воспитатель:** Правильно, из пшеничной, белой муки, получается белый хлеб.

- А этот хлеб, как называется? (показывает на чёрный хлеб)

**Дети:** Чёрный хлеб.

**Воспитатель:** А чёрный хлеб из какой муки делают?

**Дети:** Из ржаной муки.

**Воспитатель:** А ржаная мука какого цвета?

**Дети:** Тёмная, коричневая.

**Воспитатель:** Да, из тёмной, ржаной муки получается чёрный хлеб.

**Воспитатель:** А вы любите хлеб?

**Дети:** Да

**Воспитатель:** Скажите, зачем нужно есть хлеб?

**Дети:** Он полезный. Чтобы быть здоровыми, весёлыми, стать сильными, умными, крепкими.

**Воспитатель:** Да, ребята, разве можно представить завтрак, обед, ужин без хлеба.

А теперь возьмите по кусочку хлеба. Потрогайте его аккуратно пальчиком, а теперь понюхайте, как вкусно пахнет он.

### **Дыхательное упражнение «Как вкусно пахнет».**

Воздух вдыхаем через нос – нюхаем, как вкусно пахнет хлеб;

Выдыхаем через рот, произнося звук «Ф – ф – ф».

А теперь давайте откусим кусочек хлеба и расскажем о нём, какой он?

**Дети:** Ароматный, душистый, свежий, вкусный, мягкий, лёгкий, воздушный, пышный, румяный, аппетитный, с хрустящей корочкой.

**Воспитатель:** А из муки пекут только хлеб?

**Дети:** Нет

**Воспитатель:** А какие вы знаете изделия, которые делают из муки?

**Дети:** Батон, булка, ватрушки, каравай, блины, оладья, пироги, печенье, пряники и т. д.

**Воспитатель:** А как мы можем назвать эти изделия одним словом?

**Дети:** Хлебобулочные изделия.

**Воспитатель:** Вот сколько разных хлебобулочных изделий можно сделать из муки.

А теперь я предлагаю вам поиграть в игру «**Четвёртый лишний**».

Очень ребята вы были внимательные.

**Воспитатель:** Много рук прикоснулось к зерну, чтобы на нашем столе появились хлеб, батоны, булки, баранки. А скажите, какие умные машины помогают на полях вспахивать землю, сеять, убирать, перевозить зерно?

**Дети:** Машина – сеялка.

**Воспитатель:** Что делает машина – сеялка?

**Дети:** Сеет зерно.

**Воспитатель:** Правильно, ещё?

**Дети:** Трактор.

**Воспитатель:** А он, что делает в поле?

**Дети:** Вспахивает землю.

**Воспитатель:** Ещё?

**Дети:** Комбайн (собирает пшеницу); грузовики (перевозят зерно на мельницу, с мельницы муку на пекарню, с пекарни хлеб в магазин).

**Воспитатель:** Много человеческого труда вложено, чтобы вырастить урожай и накормить весь народ хлебом.

Скажите, а как нужно относиться к хлебу?

**Дети:** Хлеб надо беречь. Хлеб нельзя выкидывать, крошить и играть хлебом за столом, остатки хлеба отдавать птичкам или другим животным, можно сделать сухарики.

**Воспитатель:** А теперь я вам предлагаю поиграть, и как раз проверим, как вы всё запомнили. На доске картинки, но они все перепутались. Вам надо расположить картинки в том порядке, в каком хлеб попадает к нам на стол.

**Игра «Разложи по порядку...»** (дети выходят по одному располагают картинки по порядку и объясняют свой выбор).

**Воспитатель:** Молодцы! Теперь вы знаете, какой длинный путь проходит маленькое зернышко, чтобы появиться у нас на столе пышным хлебом или пирогом.

**Воспитатель:** С тех пор, как хлеб появился на столе, русский народ сложил о нём много песен, загадок, пословиц. А вы знаете пословицы о хлебе?

**Дети:** Да (рассказывают пословицы и объясняют их смысл.)

- «Хлеб – всему голова».

- « Хлеб да каша – пища наша».

- «Будет хлеб, будет и песня.

- «Без хлеба – нет обеда».

- «Хлеб – батюшка, вода – матушка».

**Воспитатель:** А теперь я превращаю вас в зёрнышки, которые посеяли в поле. (Дети выходят, приседают, обхватив колени руками, положив голову на колени, воспитатель поглаживает детей по голове).

### **Физминутка «Зёрнышко».**

В землю зёрнышко попало,

Прорасти на солнце стало (руки над головой)

Дождик землю поливал,

И росточек подрастал (медленно встают)

К свету и теплу тянулся

И красавцем обернулся! (подпрыгнуть)

**Воспитатель:** Вот какие замечательные колоски выросли в поле. А теперь я предлагаю вам стать пекарями. Подходите к столам. Перед началом работы пекарь всегда надевает колпак и фартук. Колпаки у нас уже надеты, надеваем фартуки и присаживаемся за столы.

А делать мы будем кексы, потом отнесём на кухню и попросим повара поставить наши кексы в печь и испечь. Готовы?

Но для начала, давайте замесим тесто.

### **Физкультминутка «Каравай»**

Мешу, мешу тесто

Есть в печи место, (сжимать руки в кулаки и по очереди совершать движения сверху вниз, как будто месим тесто.)

Пеку, пеку каравай,

Переваливай, валяй (перекладываем тесто из руки в руку).

**Воспитатель:** Тесто, готово, приступаем к лепке.

(лепка кексов)

**Воспитатель:** Какие вы молодцы, какие замечательные кексы у нас получились!

Ребята вам понравилось сегодня наше занятие? А что вам больше всего понравилось? (ответы детей).

**Воспитатель:** Ну, что же ребята, хорошо мы потрудились! Сегодня вы узнали, какой долгий путь прошёл хлеб. Обещаете бережно относиться к хлебу? (ответы детей). Теперь вы знаете, что к хлебу надо относиться бережно, с огромной любовью.

А закончит наше занятие Кирилл стихотворением (под мелодию песни «Хлеб всему голова».)

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!

(Стук в дверь, заходит пекарь с угощениями).