

ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ДЛЯ ДЕТЕЙ С ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
«ЦЕНТР ПОМОЩИ ДЕТЯМ, ОСТАВШИМСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ, «РОСТОК»

*Конспект интегрированного занятия по теме:
«Хлеб – всему голова!»*

В рамках педагогического совета «Организация работы по нравственно-патриотическому воспитанию детей дошкольного и младшего школьного возраста в условиях Центра»



Разработали:

*педагог-психолог Павленко И.П.
педагог-психолог Ромашова Н.А.
учитель-логопед Новоселова А. Р.*

ЛТОМСК 2023г.

Тема занятия: «Хлеб - всему голова!»

Цель: воспитывать у детей бережное отношение к хлебу.

Задачи:

- закрепить знания детей о том, что хлеб – это один из главных продуктов питания на нашем столе;
- познакомить детей с процессом выращивания хлеба;
- формировать представление о том, как хлеб попадает к нам на стол, о разнообразии хлебобулочных изделий;
- развивать познавательные процессы: восприятие, внимание, память, мышление посредством дидактических игр;
- пополнение пассивного и активного словаря, развитие связной речи.

Оснащение, демонстрационный материал: мука, колосья пшеницы, хлебобулочные изделия, зерно, фартуки, колпачки, разносы, миски, иллюстрации и пр..

Возрастная категория: 5-6 лет.

Ход занятия:

1. Организационный момент:

- Добрый день, ребята! Садитесь удобно и приготовьтесь внимательно меня слушать. Сейчас мы с вами отправимся в увлекательное путешествие.

2. Сообщение темы:

- А вот о чем мы будем говорить, вы узнаете, только если отгадаете такую загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый (хлеб).



- Да, конечно же,- это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе, и наше занятие называется «Хлеб всему голова».

3. Актуализация опорных знаний:

- А почему говорят «Хлеб всему голова»?
- Вспомните, что вы ели сегодня на завтрак?

- А вчера?
 - А что вы кушаете на обед?
 - Ребята меня постоянно меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед, и на ужин?
 - Правильно, каждый день у нас на столе хлеб.
- Хлеб – это главный продукт на нашем столе.
- Ребята, а вы любите хлеб? А какой хлеб вы любите?
 - Дети, у меня для вас сюрприз.

Внести поднос с хлебом, накрытым салфеткой.

- Как вы думаете, что у меня на подносе?
- А как одним словом, мы можем назвать эти изделия?
- Не знаете?
- Они называются хлебобулочные изделия.
- Назовите все хлебобулочные изделия, которые вы видите (батон, баранка, буханка, булочка, пирожок, сухари, печенье и пр.).
- Вот как много хлебобулочных изделий.
- А как нужно относиться к хлебу? Верно, к хлебу нужно относиться бережно!
- Ребята, а хлебобулочные изделия одинаковой формы?
- Я предлагаю вам подойти по одному к столу, взять любое х\б изделие: назвать его и сказать какой оно формы (например: хлеб прямоугольной формы и пр.).



4. Дидактическая игра: «Какой он наш хлеб?»

- А теперь давайте встанем в круг.
- Предлагаю Вам сейчас подумать и сказать, а каким бывает хлеб? (Вкусный, мягкий, черствый, белый, горячий, свежий, ароматный, аппетитный и пр.)

Дети становятся в круг и передают хлеб, при этом характеризуют его.

- Молодцы! Да, конечно, хлеб бывает разным, но при этом он всегда вкусный и полезный.
- Ребята, а кто знает, как хлеб попадает к нам на стол?

5. Приобретение новых знаний

- Конечно же, его покупают в магазине.
- А как хлеб попал в магазин?
- Скажите мне, кто знает, а из чего делают хлеб?

- Хлеб пекут из муки.
- А из чего ее получают?



- Правильно, из зерен. Чтобы получить из зерен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить зерно, потом собрать урожай.
- Ребята, а кто такие хлеборобы?
- Хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.
- Наступает весна, сходит снег. Какие машины выходят на поля? Кто ведет эти машины?
- У тракториста много работы: нужно вспахать поле, разрыхлить землю – подготовить теплую постель для зерен.
- Какими семенами засевают поля?
- Ребята, посмотрите, что у меня есть! Кто знает, что это за зернышки?
- Посмотрите на картинку – хлеборобы засевают поля.

6. Демонстрация видеоролика «Уборка пшеницы комбайном».

7. Физкультминутка

*В землю зернышко упало (приседают),
Прорасти на солнце стало (руки над головой).
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают).*

*К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся (2 раза).*

- Быстро прорастают семена, тянутся зелеными стебельками к солнышку.
Чтобы вырастить хороший урожай, хлеборобы внимательно следят за всходами.

8. Психологический этюд.

*В землю зернышко попало,
Прорастать на солнце стало.
Золотое солнышко,
Ты согрей нам зернышко.
Лейка, лейка поливай,
Будет хлеба урожай.
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал.
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся.
Золотые колоски на ветру качаются
Низко наклоняются.
Поспел урожай, приезжай, убирай!*

Дети имитируют движениями прорастание зернышка.

9. Беседа и демонстрация видеоролика о переработке зерна.

- Вот созрело наше зерно и превратилось в колосья (демонстрация картинки «Хлебное поле»).

- После того, как колосья вырастут, их убирают с помощью специальных машин. Как они называются? (Картинка «Комбайн»).

- После этого зерна везут на мельницу (картинка), чтобы перемолоть их в муку.

10. Игра «Мельница»

- А теперь давайте поиграем.
Для этого необходимо всем встать в круг.
*Мели, мели мельница!
Зернышки вертятся!
Мели, мели мельница!
Зерна в муку превращай
И в мешок собирай
(Дети имитируют движения
крыльев мельницы и жерновов).*



11. Беседа

- Хорошо мы поработали! Полный мешок муки набрали.
- Сейчас я дам вам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь (рассыпчатая, чуть клейкая, мелкая).



Дети трогают муку, рисуют пальчиками по муке на подносе.

- После этого муку с мельницы отправляют в пекарню. Что делает из муки пекарь?

Пекарь из муки делает тесто и печет хлебобулочные изделия. В пекарне стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины вымешивают тесто для хлебобулочных изделий.

Из пекарни хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попадает к нам на стол.

12. Нейрогимнастика «Ладушки»

- А сейчас давайте разобьемся на пары для того, чтобы начать следующую игру.

*Ладушки, ладушки,
Мы печем оладушки.
Замесили тесто,
Тесту в миске тесно.
Тесто выпало на стол,*

*Тесто выпало на пол.
Тесто убежало,
Начинай сначала.*

13. Пальчиковая гимнастика

*Муку в тесто замесили
(сжимают и разжимают кулачки).
А из теста мы слепили
(прихлопывают ладошками, «лепят»)
Пирожки и плюшки
(поочередно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца),
Сдобные ватрушки,
Булочки и калачи –
Все мы испечем в печи
(обе ладошки разворачивают вверх)
Очень вкусно (гладят живот)!*

14. Практическая работа с тестом.

- Ребята, а вы знаете, как сделать из муки тесто?
- Давайте сейчас вместе попробуем его замесить.



И теперь из этого теста можно изготовить любое хлебобулочное изделие и испечь его в печи.

15. Заключительная часть.

- Итак, наше занятие подходит к концу.

- Что нового вы узнали сегодня на занятии?

- Нужно не только благодарить за хлеб, но и бережно относиться к нему, ведь он - богатство нашей Родины. Как много людей работает, чтобы хлеб оказался на нашем столе!

Читаем стихотворение все вместе:

Слава миру на земле!

Слава хлебу на столе!

Слава тем, кто хлеб растил,

Не жалел трудов и сил!