

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №25 «Ромашка»

**Интегрированное занятие
по ознакомлению с окружающим миром
старший дошкольный возраст
«Хлеб – всему голова»**



**Богданова Ирина Алексеевна
воспитатель МДОУ детский сад №25
«Ромашка»
356012 Ставропольский край
Новоалександровский городской округ
ст. Расшеватская
ул. Первомайская, здание 1/2
тел.: 8(86544)59457
эл.почта: dsromashka25@mail.ru
сайт: romashka25.ucoz.ru**



Цель: Формирование у детей бережного отношения и уважения к хлебу.

Программные задачи:

Обучающие задачи:

- Познакомить детей с процессом выращивания зерна.
- Расширять и обогащать знания детей о хлебе, и его изготовлении.
- Познакомить с профессиями: тракторист, комбайнер, пекарь.

Развивающие задачи:

- Развивать логическое мышление, связную речь, мелкую моторику.
- Способствовать формированию мыслительных операций, развитию речи.

Воспитательные задачи:

Воспитывать у детей бережное отношение и уважение к хлебу и людям, вырастившим его.

Предварительная работа: беседа о сборе урожая хлеба; рассматривание иллюстраций; заучивание пословиц, чтение литературных произведений по теме; рассматривание колосьев ржи и пшеницы.

Оборудование: презентация «Хлеб-всему голова», колосья пшеницы, зерна, мука, тесто, хлеб.

Словарная работа: чёрствый, ароматный, аппетитный хлеб, хлебоборобы, жатва, комбайн, комбайнер, элеватор, хлебозавод, пекарь, хлебобулочные изделия.

Ход ОД

Воспитатель:

Ребята, о чем мы будем сейчас говорить, вы узнаете, когда отгадаете загадку:

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

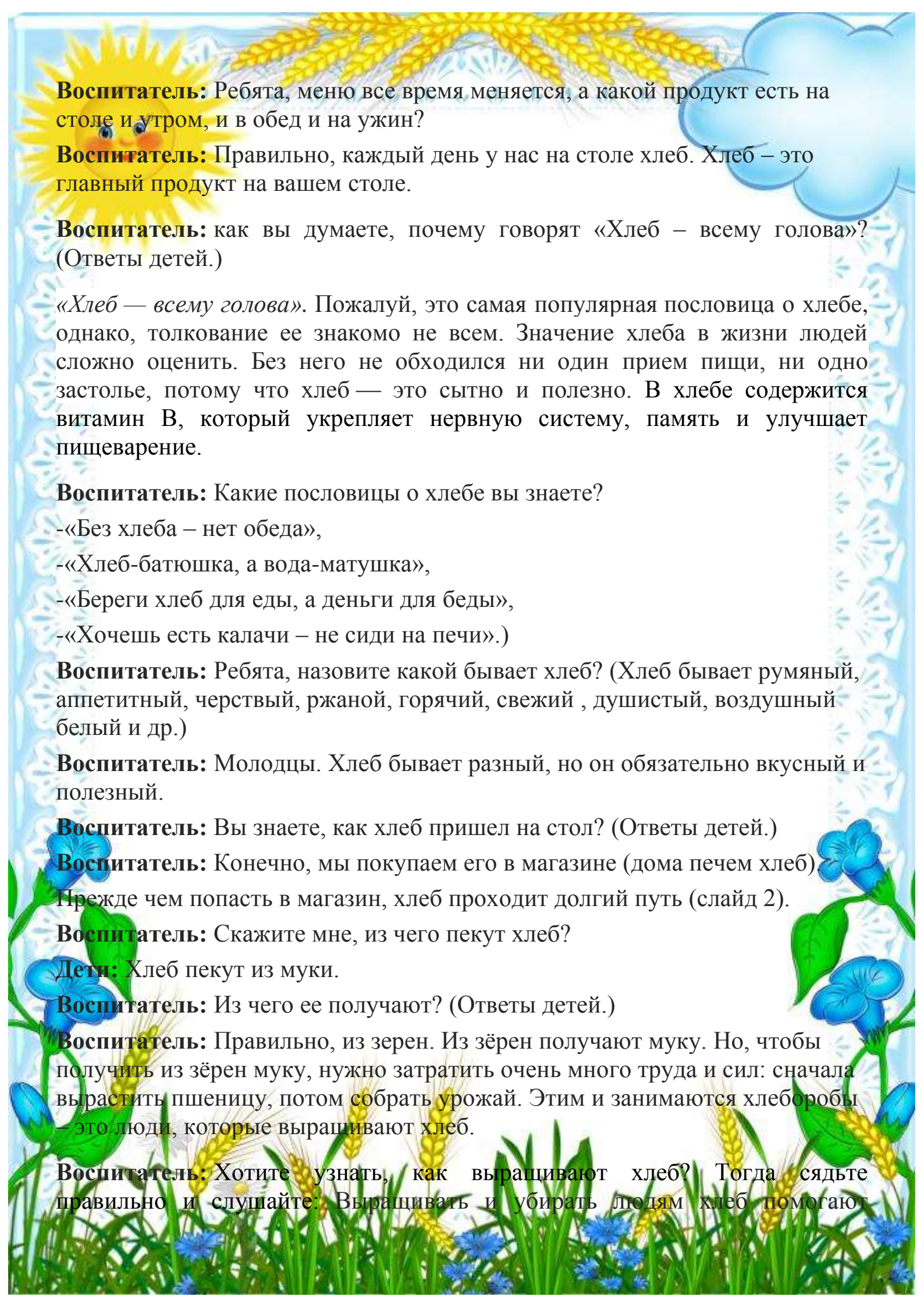
Он и черный, он и белый,

А бывает подгорелый.

Дети: Это хлеб.

Воспитатель: Да, конечно, же – это хлеб. Сегодня мы будем говорить о хлебе (слайд 1).

Воспитатель: давайте вспомните, что вы ели сегодня на завтрак? Вчера на обед? И ужин? (Ответы детей.)



Воспитатель: Ребята, меню все время меняется, а какой продукт есть на столе и утром, и в обед и на ужин?

Воспитатель: Правильно, каждый день у нас на столе хлеб. Хлеб – это главный продукт на вашем столе.

Воспитатель: как вы думаете, почему говорят «Хлеб – всему голова»? (Ответы детей.)

«Хлеб — всему голова». Пожалуй, это самая популярная пословица о хлебе, однако, толкование ее знакомо не всем. Значение хлеба в жизни людей сложно оценить. Без него не обходился ни один прием пищи, ни одно застолье, потому что хлеб — это сытно и полезно. В хлебе содержится витамин В, который укрепляет нервную систему, память и улучшает пищеварение.

Воспитатель: Какие пословицы о хлебе вы знаете?

-«Без хлеба – нет обеда»,

-«Хлеб-батюшка, а вода-матушка»,

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

-«Хочешь есть калачи – не сиди на печи».)

Воспитатель: Ребята, назовите какой бывает хлеб? (Хлеб бывает румяный, аппетитный, черствый, ржаной, горячий, свежий, душистый, воздушный белый и др.)

Воспитатель: Молодцы. Хлеб бывает разный, но он обязательно вкусный и полезный.

Воспитатель: Вы знаете, как хлеб пришел на стол? (Ответы детей.)

Воспитатель: Конечно, мы покупаем его в магазине (дома печем хлеб).

Прежде чем попасть в магазин, хлеб проходит долгий путь (слайд 2).

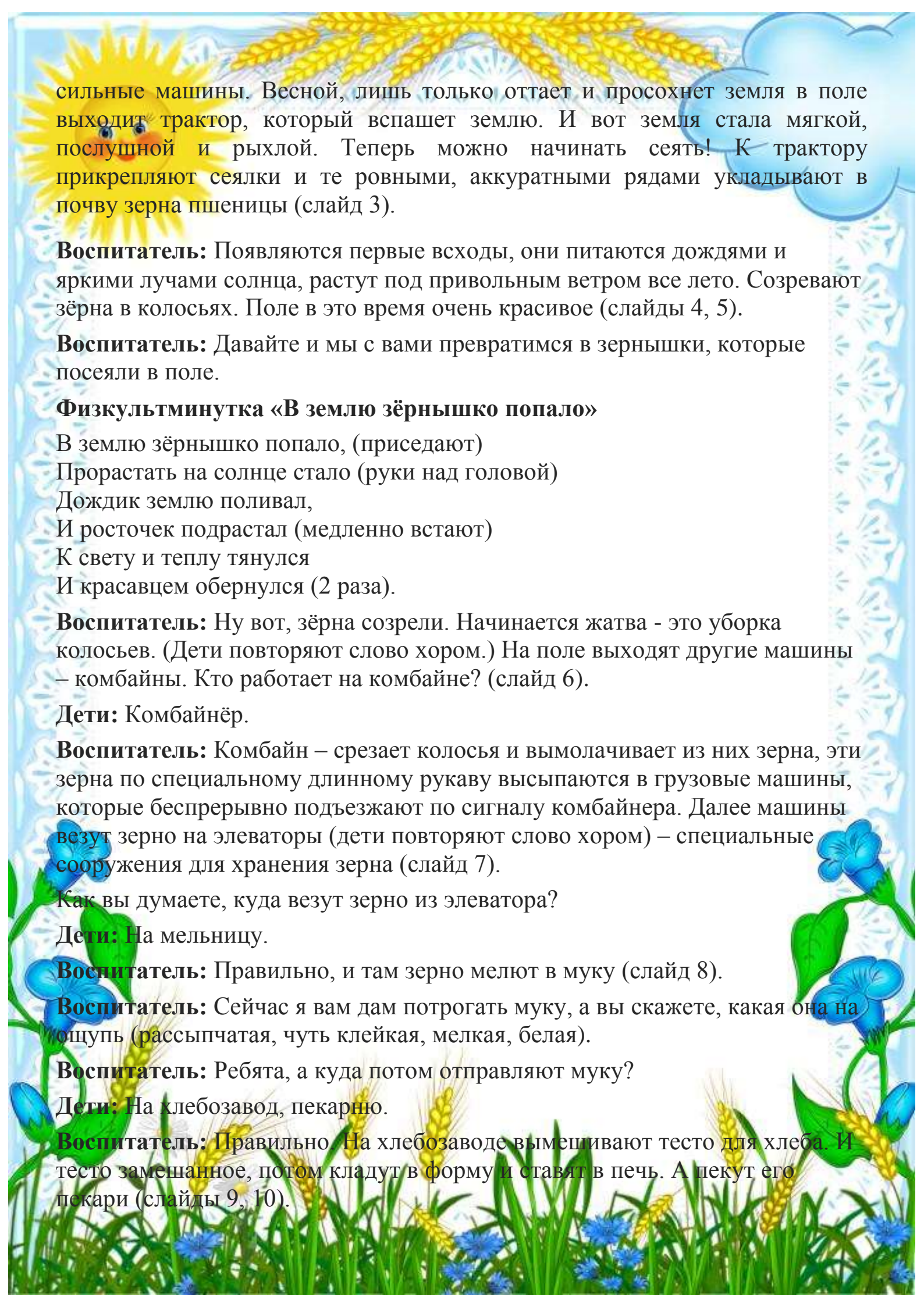
Воспитатель: Скажите мне, из чего пекут хлеб?

Дети: Хлеб пекут из муки.

Воспитатель: Из чего ее получают? (Ответы детей.)

Воспитатель: Правильно, из зерен. Из зёрен получают муку. Но, чтобы получить из зёрен муку, нужно затратить очень много труда и сил: сначала вырастить пшеницу, потом собрать урожай. Этим и занимаются хлеборобы – это люди, которые выращивают хлеб.

Воспитатель: Хотите узнать, как выращивают хлеб? Тогда сядьте правильно и слушайте: Выращивать и убирать людям хлеб помогают



сильные машины. Весной, лишь только оттаяла и просохнет земля в поле выходит трактор, который вспашет землю. И вот земля стала мягкой, послушной и рыхлой. Теперь можно начинать сеять! К трактору прикрепляют сеялки и те ровными, аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы (слайд 3).

Воспитатель: Появляются первые всходы, они питаются дождями и яркими лучами солнца, растут под привольным ветром все лето. Созревают зёрна в колосьях. Поле в это время очень красивое (слайды 4, 5).

Воспитатель: Давайте и мы с вами превратимся в зернышки, которые посеяли в поле.

Физкультминутка «В землю зёрнышко попало»

В землю зёрнышко попало, (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).

Воспитатель: Ну вот, зёрна созрели. Начинается жатва - это уборка колосьев. (Дети повторяют слово хором.) На поле выходят другие машины – комбайны. Кто работает на комбайне? (слайд 6).

Дети: Комбайнёр.

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. Далее машины везут зерно на элеваторы (дети повторяют слово хором) – специальные сооружения для хранения зерна (слайд 7).

Как вы думаете, куда везут зерно из элеватора?

Дети: На мельницу.

Воспитатель: Правильно, и там зерно мелют в муку (слайд 8).

Воспитатель: Сейчас я вам дам потрогать муку, а вы скажете, какая она на ощупь (рассыпчатая, чуть клейкая, мелкая, белая).

Воспитатель: Ребята, а куда потом отправляют муку?

Дети: На хлебозавод, пекарню.

Воспитатель: Правильно. На хлебозаводе вымешивают тесто для хлеба. И тесто замешанное, потом кладут в форму и ставят в печь. А пекут его пекари (слайды 9, 10).



Воспитатель: Ребята, а какие хлебные изделия вы знаете?

Дети: Булочки, рогалики, пирожки, калачи, бублики, сушки, баранки, рулеты, батоны, лепешки, печенье, торты, пироги, сухари (слайд 11).

Воспитатель: А как все эти продукты называются одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия.

Воспитатель: давайте поиграем с вами в замечательную игру. Вы должны быть очень внимательными. Я буду читать вам стихотворение. Если вы услышите название продукта, который готовят из муки, хлопайте в ладоши, если он не из муки - топайте ногами. Готовы? Начинаем!

В булочной у нас баранки,
Булки, бублики, буханки,
Пирожки, батоны, плюшки,
И плетенки и ватрушки,
Курабье, бисквит, печенье,
Бутерброды, чай с вареньем,
Много пряников, конфет,
Пастила есть и щербет,
И пирог с начинкой сладкой.

Воспитатель: Давайте представим себя в роли пекарей и из соленого теста напомним с вами различных булочек, батонов, бубликов, пирожков т.д.

Воспитатель: Как необходимо обращаться с хлебом?

Дети: Бережно, съесть весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

Воспитатель: Хлеб – главное богатство нашей страны и его нужно беречь! (слайд 12).

Видите, ребята, как много труда надо затратить, чтобы получить хлеб. Вы теперь знаете, какой долгий путь прошел наш хлеб, чтобы попасть в магазин и к нам на стол? (Ответы детей.)

Рефлексия: Ребята о чем мы говорили сегодня? Какие новые слова вы узнали? Что вам больше всего понравилось? Сегодня занимались все хорошо, молодцы, я вами довольна. Спасибо вам.



ФОТООТЧЕТ

