Хлеб всему голова.

Конспект интегрированного занятия

по развитию речи с детьми 5 – 6 лет.

Воспитатель Якупова З.М.

**Цели:** дать детям представление о происхождении хлеба, развивать элементарные представления о хозяйственной деятельности человека. Воспитывать бережное отношение к хлебу, экономное его использование. Активизировать и обогащать словарный запас детей (пахарь, пекарь, комбайн, обмолотить). Воспитывать интерес к длительным экспериментам.

**Предварительная работа:** экскурсия в пекарню, хлебный магазин, поход на кухню детского сада наблюдение за приготовлением теста для булочек, чтение рассказов, стихотворений, загадок, рисование колосков, рассматривание картин и иллюстраций, проращивание пшеничных зерен.

**Материал:** поднос, салфетка, хлеб белый пшеничный, серый хлеб, ржаной хлеб, калачи, баранки, булочки, каравай, иллюстрации «Как к нам хлеб пришел», соленное тесто.

**Ход занятия:**

**Воспитатель.** Рос сперва на воле в поле,

 Летом цвел и колосился,

 А когда обмолотился,

 Он в зерно вдруг превратился.

 Из зерна – в муку и тесто,

 В магазине занял место

 Вырос он под синим небом,

 А пришел на стол он…

**Дети.** Хлебом.

**Воспитатель.** Как вы думаете, что под салфеткой?

**Дети.** Хлеб, булочки.

**Воспитатель.** Как вы догадались, что под салфеткой хлеб, булочки?

**Дети.** Очень вкусно пахнет хлебом и булочками.

 **Воспитатель.** Ай качи-качи-качи!

 Глянь баранки, калачи!

 Глянь баранки, калачи!

 С пылу с жару из печи.

*(снимается салфетка)*

**Воспитатель.** Какой хлеб по цвету, величине, форме?

**Дети.** Хлеб белый, серый, черный, прямоугольный, круглый.

**Воспитатель.** Белый хлеб, из какой муки испечен?

**Дети.** Белый хлеб испечен из пшеничной муки высшего сорта.

**Воспитатель.** Серый хлеб, из какой муки испечен?

**Дети.** Серый хлеб испечен из пшеничной муки II сорта.

**Воспитатель.** Черный хлеб, из какой муки испечен?

**Дети.** Черный хлеб испечен из ржаной муки.

**Воспитатель.** А давайте попробуем хлеб на вкус, одинаковый он или разный по вкусу. *(дети пробуют хлеб)*

**Дети.** Хлеб на вкус разный.

**Воспитатель.** Кому, какой хлеб понравился по вкусу больше, почему. Какой хлеб любят кушать в вашей семье? Откуда его берут.

Дети. Покупают в магазине, мамы пекут. *(ответы детей какой хлеб понравился)*

**Воспитатель.** Зачем нужен хлеб?

**Дети.** Чтобы кушать, жить, хлеб основной продукт.

**Воспитатель.** Может ли человек обойтись без хлеба?

**Дети.** Нет, не может.

**Воспитатель.** Люди могут обойтись без конфет, мороженного, но не могут обойтись без хлеба. Послушайте, как русские пословицы отражают значение хлеба в жизни человека. И обед не обед, коли хлеба нет. Как вы понимаете эту пословицу.

**Дети.** Если нет хлеба, то и есть не хочется.

**Дети.** Ржаной хлебушко калачам дедушка.

**Воспитатель.** Раньше пшеничного хлеба не было, был только ржаной хлеб, самый главный, самый старший, самый питательный, целебный, калорийный, поэтому его называли дедушка.

**Дети.** Гречневая каша матушка наша, а хлебец ржаной – отец родной.

 Радо солнцу небушко.

 Полюшко подсолнушку.

 Рада скатерть хлебушку.

 Он на ней как солнышко.

**Воспитатель.** Он и дедушка, он и батюшка, самый главный на столе. Хлеб всегда ценили и очень берегли, собирали каждый колосок, каждое зернышко. А давайте и мы с вами попробуем собирать колоски, постараемся, что бы не один колосок не пропал.

*Игра «Собери колоски»*

**Воспитатель.** Ребята вы собирали колоски, но они были не настоящими, а вы хотите увидеть настоящие колоски, которые растут на колхозном поле. Много людей очень долго трудятся, работают, что бы мы с вами ели вкусный хлеб. *(дети рассматривают иллюстрации «Как к нам приходит хлеб»)*

Сначала вырастает колосок, какие машины убирают урожай?

**Дети.** Комбайн.

**Воспитатель.** Затем колоски нужно обмолотить, комбайн обмолотит и превратит колоски в зерно. Как вы думаете, что у вас на столе.

**Дети.** Зерна пшеничные.

**Воспитатель.** Возьмите лупы и рассмотрите, какие они?

**Дети.** Зерна маленькие, твердые.

**Воспитатель.** Мы с вами две недели назад замачивали зерна, и все две недели следили, что бы не высохли, подливали воду и наблюдали, что происходило с зернами?

**Дети.** Сначала зерна разбухли, а затем стали прорастать.

**Воспитатель.** Давайте рассмотрим через лупы, что стало с зернами. Ростки сначала белые, а потом зеленые – это начало роста пшеницы.

Что еще на столе вы видите?

**Дети.** Муку.

**Воспитатель.** Как вы думаете, из чего получается мука?

**Дети.** Зерна мелят на мельнице и получается мука.

**Воспитатель.** Что делают из муки?

**Дети.** Из муки пекут хлеб, печенье, булочки, бублики, калачи.

**Воспитатель.** Самое главное из муки пекут хлеб. В народе говорят «Хлеб всему голова», Как вы понимаете эту пословицу? *(ответы детей)*

В старину всех гостей и друзей встречали хлебом с солью. Хлеб необходим для жизни людей. Мы не представляем нашу еду без хлеба – душистого с хрустящей корочкой. Он сопровождает нас с самого рождения и до старости, добрый наш друг, имя которого люди на разных языках произносят с любовью и теплом – Хлеб.

*Физминутка «Хлебное поле».*

**Воспитатель.** Ребята послушайте рассказ о мальчике, который бросил хлеб. *(чтение рассказа «Хлеб» М. Глинский)*

Правильно ли поступил мальчик, что бросил хлеб на землю? Кто трудился над этим кусочком хлеба? Кому отдал хлеб? Понравился ли хлеб жеребенку? Как поступили бы вы? **(ответы детей)**

**Дети.** Хлебушко-батюшка,

 Мы тебя любим!

 Ты словно солнышко,

 Нужен всем людям!

 Пахарю – спасибо!

 Пекарю – спасибо!

 И хлебу – спасибо!

 В нам – наша сила!

**Дети.** Слава Миру на Земле!

**Дети.** Слава Хлебу на столе!

**Дети.** Вот он – хлебушко душистый!

**Дети.** Вот он – теплый золотистый!

**Дети.** В каждый дом, на каждый стол,

 Он пожаловал, пришел.

 В нем здоровье наша сила!

**Дети.** В нем чудесное тепло

 Сколько рук его растило.

 Охраняло, берегло.

**Дети.** В нем – земли родимой соки.

 Солнце свет веселый в нем.

**Дети.** Уплетай за обе щеки!

 Вырастай богатырем!

**Воспитатель.** Вы узнали много нового, как хлеб растят, убирают, молотят, пекут. Давайте мы с вами из соленного теста слепим хлебобулочные изделия для нашего магазина.

**Воспитатель.** А сейчас всех детей и гостей приглашаем на чай!