

МБДОУ детсад «Малыш» комбинированного вида

**Интегрированное занятие
по познавательному и речевому развитию**

с детьми старшего дошкольного возраста (5-6л)

с использованием музейной педагогики

Тема:

«Как хлеб на стол пришел?»

воспитатель: Пьянзина О.В.

1 кв.кат.

Сеченого

2016г

«Как хлеб на стол пришел?»

Цель:

- Обобщить у детей знания о хлебе.

Задачи:

- ✓ Уточнить представления детей о последовательности выращивания хлеба.
- ✓ Расширять и активизировать словарь детей по теме «Хлеб» (крендель, лаваш, калач, плюшка, пашут, засевают, боронуют, румяные, ароматные, аппетитные.)
- ✓ Продолжать побуждать детей анализировать и сравнивать предметы.
- ✓ Продолжать формировать у детей бережное отношение к хлебу, пополнить мини-музей карточками с правилами бережного отношения к хлебу.

Ход занятия:

I. Организационный момент.

Дети подходят к воспитателю. Звучит музыка.

Воспитатель: Ребята, послушайте, внимательно музыка из какой песни прозвучала? Как вы думаете, о чём мы будем говорить? (о хлебе.....)

(слайд №1, фото наш музей)

Воспитатель: Вы узнали, что это? (наш мини - музей «Хлеб»)

В зал в костюме входит «пекарь» (тоже под музыку песни)

Пекарь: Здравствуйте дети! Вы меня узнали? (...)

Вот испекла для вас плюшки, булочки, крендельки, баранки. Посмотрите, какие красивые и ароматные. Так скажите, кто я по профессии? (пекарь)

Вот я вам их дарю. («Пекарь» отдает поднос с угощением воспитателю).

Воспитатель: Спасибо, тебе пекарь за такие угощения

II. Основная часть.

Воспитатель: Ребята, а вы знаете, как хлеб на стол приходит?

(ответы детей)

Пекарь: Предлагаю поиграть в игру «Как хлеб на стол пришёл» (слайды с картинками, вразнобой).

-Кто скажет, какую картину первую выберем? (следующую ...)

- Молодцы, ребята!

Воспитатель:

Посмотрите, как красиво сервирован стол. Чего здесь только нет....

- Что вы здесь видите?

Дети: Батон, хлеб, баранки, печенье, булки, сушки, сухари

Воспитатель: Как можно назвать все это, одним словом?

Дети: Хлебобулочные изделия (хором)

- А какие хлебобулочные изделия вы ещё знаете?

Дети: блины, крендель, лаваш, плюшка, ватрушка, калачи..... (предложить посмотреть на слайд для подсказки)

Пекарь хвалит ребят, напоминает, что **Русский народ всегда очень бережно относится к хлебу**

Воспитатель:

- Ребята, давайте рассмотрим, какие хлебобулочные изделия приготовил для вас пекарь!

- Может, вы сами назовёте, что это? (показываю детям булочку и плюшку)

- Это булочка и плюшка.

Воспитатель: Ребята, что вы можете сказать о них? Какие они?

Дети: Румяные, аппетитные, маковые, сахарные, сдобные, пахучие, вкусные.

Воспитатель: Да, конечно! Очень аппетитно они выглядят. Ребята, посмотрите внимательно, и скажите, чем похожи булочка и плюшка? (они из теста сделаны, румяные, в печке пеклись, ...)

- А чем они отличаются? (у них форма разная, одна круглая, другая треугольная, одна посыпана сахаром, а другая нет, они разного размера....)

Общий вывод воспитателя. (Да, ребята они одинаковые из теста..., но и разные ...)

- Ребята, а вы сами хотите превратиться в пекарей и научиться изготавливать булочки и плюшки?

Дети: Хотим!

Пекарь: Тогда подойдите все ко мне и повторим вместе «Раз, два, повернись – в маленького пекаря превратись! »

Воспитатель: Ребята, чтобы быть настоящими пекарями вам не хватает фартуков, косынок (надеваем). А вы помните, что перед тем как что-то приготовить или испечь, нужно обязательно помыть руки (моем руки)

Пекарь: Ребята, скажите, что необходимо для приготовления теста?

(вода, мука, соль, песок, дрожжи, растительное масло)

Пекарь: Молодцы, ребята! Правильно!

Пекарь замешивает, а дети подают ингредиенты.

Воспитатель: Тесту ребята необходимо немножко подойти, а пока предлагаю поиграть в игру «Золотая рожь» (Координация речи с движением)

Пригласить детей на ковёр и предложить выполнить упражнение.

Ветерок спросил, пролетая: (дети бегут по кругу на носочках,

руки на поясе)

Отчего ты, рожь, золотая (меняют направление бега.)

А в ответ колоски шелестят: (останавливаются, руки вверх,
наклоны в стороны.)

- Золотые руки растят! (два наклона к носочкам.)

Воспитатель: Ребята, а сейчас разомнем пальчики, что бы получились красивые изделия.

Пальчиковая гимнастика

Муку в тесто замесили, (Сжимают и разжимают кулачки)

А из теста мы слепили: (Прихлопывают ладошками, «лепят»)

Пирожки и плюшки, (Поочерёдно разгибают пальчики обеих рук, начиная с мизинца)

Сдобные ватрушки,

Булочки и калачи –

Всё мы испечём в печи. (Обе ладошки разворачивают вверх).

Пекарь: Тесто наше подошло, посмотрите, как много его стало. Предлагаю вам вылепить самим булочки и плюшки. Может кто-то из вас покажет, как делать булочку?

(Пекарь показывает образцы последовательности лепки).

(Для булочки из кусочка теста скатать колбаску и завернуть ее улиткой немного приподнимая кверху, можно посыпать маком)

Для плюшки шар из теста положить на дощечку и размять ладошкой, чтобы получилась круглая, ровная лепешка. Кондитерской кисточкой намазать всю поверхность лепёшки растительным маслом. Ложечкой посыпать сахар (мак) по всей поверхности лепешки, разровнять. Свернуть лепешку колбаской, соединить концы, сделать разрез. Всем понятно, как лепить плюшку? Можете приступать к работе.

Дети сами выбирают кто, что лепит (на слайде последовательность лепки плюшки и булочки для напоминания)

(Готовые изделия дети выкладывают на противень, берут влажные тряпочки и убирают своё рабочее место. Руки вытирают салфетками, снимают и аккуратно вешают на спинку стула специальную одежду.)

Пекарь: Молодцы, ребята! На славу потрудились! Замечательные булочки и плюшки у вас получились! Как же нам теперь с ними поступить?

Дети: Отнести на кухню и испечь!

Воспитатель: Правильно, попросим нашего пекаря отнести их на кухню.

(дети садятся)

- Ребята, понравилось вам быть пекарями?

- Чем вам понравилось сегодня заниматься?

(.....)

- Мне тоже понравилось, как вы работали, молодцы. Я надеюсь, что теперь вы знаете разные хлебобулочные изделия, умеете их лепить, знаете, как хлеб попадает на стол. Я хочу предложить вам слепить и испечь дома с мамой к 23 февраля для пап, дедушек какое-нибудь хлебобулочное изделие необычной формы, сфотографировать его, а нам в музей принести фотографию для выставки **«Вкусные подарки, сделанные своими руками»**

Вывод о бережном отношении к хлебу.

- Как много труда надо приложить, чтобы у людей был в доме хлеб. Поэтому и отношение к нему должно быть бережное.

Не бери больше хлеба, чем можешь съесть!

Никогда не выбрасывай хлеб! (эти правила, мы поместим в наш мини – музей «Хлеб»)

Каждому знакомы,

Мудрые слова:

Хлеб – хозяин дома

Хлеб всему голова! (сказать хором)

Пекарь приносит изделия, дети пьют чай.