Конспект интегрированного занятия "Хлеб - всему голова" в старшей группе.

**Задачи:**

1.     Активизировать и расширить словарный запас по темам: «Хлеб», «Хлебобулочные изделия», «Профессии», «Времена года».

2.     Развивать грамматический строй речи; продолжить развитие навыков чтения.

3.     Развивать логическое внимание, мышление, память, творческое воображение. Воспитывать аккуратность и позитивное отношение к своей работе через внедрение инновационных технологий.

4.     Формировать умение работать в коллективе; воспитать уважительное отношение к труду людей, к хлебу.

**Материалы и оборудование**:

Иллюстрации хлебобулочных изделий и сельскохозяйственной техники. Ломтик черного хлеба. Буквы, карточки с названиями хлебобулочных изделий, цифры, фланелеграф, ноутбук, презентации, музыка. Рецепт теста. Мука, соль, вода, стеки, скалка, клеенки, поварские колпаки, фартуки.

**Ход занятия:**

1. Организационный момент.

(Воспитатель читает стихотворение)

Рос сперва на воле в поле,

Летом цвел и колосился,

А когда обмолотили

Он в зерно вдруг превратился.

Из зерна - в муку и тесто,

В магазине занял место.

Вырос он под синим небом,

А пришел на стол к нам хлебом.

- Вы догадались, о чем мы будем сегодня говорить?

- О хлебе!

- Я хочу пригласить вас в хлебобулочный магазин, который назван в честь сказочного хлебобулочного героя. Догадались, как он называется?  (Ответы детей).

- Верно, мы отправимся туда с веселой песней.

(Дети под музыку идут в магазин «Колобок», а логопед встречает детей)

2. Д/и «Найди хлебобулочные изделия».

- Ребята, у нас случилась беда. Названия хлебобулочных изделий перепутались. Помогите правильно подписать продукты.

Калач, кулич, хлеб, плетенка, кекс, багет, плюшка, батон, каравай.

- Каждый день в саду

меню меняется, вас кормят разнообразно и вкусно. Не меняют только один продукт - хлеб!

3. Развитие лексико-грамматического строя речи.

Воспитатель читает стихотворение Я. Акима «Хлеб».

**Игра: «Один - много».**

- Ребята, какие еще хлебобулочные изделия вы знаете? (ответы детей)

Воспитатель показывает презентацию «Добро пожаловать в магазин».

4. Развитие связной речи.

 - Как вы думаете из всех этих хлебобулочных изделий, какое самое главное?

- Хлеб!

- Верно, а какие пословицы, это подтверждают?

(Дети называют пословицы)

«Хлеб – всему голова! »

«Калач приестся, а хлеб никогда»

«Хлеб да вода – богатырская еда»

«Пот на спине – так и хлеб на столе»

«Худой обед, если хлеба нет! » и т д

Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют.

Сил для хлеба не жалеют!

- Ребята, легко ли вырастить хлеб? (Ответы детей).

- Где выращивают хлеб?

- На поле!

- Давайте и мы туда отправимся.

(Дети встают друг за другом, «едут» в поле на машинах, подпрыгивают на кочке, приседают в яме, делают повороты влево - вправо, объезжая горку) .

Едем в поле

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на поле приехали!

(Дети переходят к следующему столу, рассматривают картинки)

5. Беседа о процессе выращивания хлеба.

- Как готовят поле? Какую технику возьмем в помощь? (Ответы Детей).

-Что трактор делает с землей?

- Пашет, боронит землю.

- Как называется профессия человека, который работает на тракторе?

- Тракторист!

- Какая техника поможет засеять поле?

(0тветы детей)

- Как называется профессия человека, который работает на сеялке?

- Сеяльщик!

- Какая техника поможет убрать урожай?

- Комбайн!

- Как называется профессия человека, который работает на комбайне?

- Комбайнер!

- Как можно назвать всех людей, которые помогали вырастить урожай, хлеб?

- Хлеборобы!

- Когда поле готово к засеванию зерном, нужно выбрать, чем будем засеивать рожью или пшеницей?

- Чем отличаются эти колосья?

(Ответы детей)

- Колос пшеницы толще, чем колос ржи.

- Зерна пшеницы круглые, а ржи удлиненные.

- Какая мука получится из пшеницы, а какая изо ржи? (Ответы).

- Из пшеницы – пшеничная мука, белая.

- А изо ржи – ржаная мука, темная.

- Ребята, как узнать, что урожай созрел?

- Колоски желтые, золотые, усатые.

- Куда отправится зерно после очистки? (ответы).

- Становитесь, друг за другом, поехали:

Едем в город.

На кочку наехали,

В яму заехали,

Горку объехали

И на мельницу приехали.

- Кто работает на мельнице? На мукомольном комбинате?

- Мельник! Мукомол!

- Что мельник будет делать с зерном? (Ответы детей).

- Куда дальше повезем муку? (Ответы детей)

- Что делают с мукой в пекарне? (Ответы детей).

- Как называется профессия человека, который работает в пекарне?

- Пекарь!

6. Пальчиковая игра:

Мнут и катают

В печи запекают,

А потом за столом

Нарезают ножом!

Ребята, какой вывод вы сделаете, как надо относиться к хлебу? Почему?

(Ответы детей) .

7. Работа с тестом.

- Ребята, вы хотите ненадолго превратиться в пекарей?

- Да!

- Тогда надевайте колпаки и фартуки! Сейчас мы приготовим тесто по рецепту:

Рецепт соленого теста:

2 стакана муки,

1/2 стакана воды,

1 столовая ложка соли.

(Замешивают тесто, раскатывают 2 рулета, один делят на 8 частей, а другой на 6) .

Детям даются разные задания: одному взять 1/8 часть, другому 3/6 части рулета и так всем остальным.

(Сравнивают части) .

Дети лепят различные изделия из теста.

9. Подведение итога.