 Методическая разработка

Конспект открытого интегрированного занятия для детей дошкольного возраста.

 Тема: « Это чудо Земли - хлеб»

Автор: учитель- логопед высшей квалификационной категории

 МДОУ ЦРР детского сада №28 «Красная шапочка»

 Олейник Валентина Ивановна г.Новоалександровска

 Ставропольского края.

**Цель занятия:** познакомить детей с процессом выращивания и производства хлеба , видами хлебобулочных изделий и правилами обращения с хлебом.

**Задачи:**

***Образовательные:***

-познакомить с процессом выращивания и производства хлеба;

-познакомить детей с видами хлебобулочных изделий;

-формировать и увеличивать словарный запас по теме «Хлеб»;

***Развивающие:***

-развивать память, мышление, воображение;

-развивать общую моторику и мелкую моторику рук через физминутки, пальчиковую гимнастику и объёмную лепку;

 -развивать умение составлять рассказ (связная речь) с помощью сюжетных

 схем и картинок.

***Воспитательные:***

-содействовать воспитанию бережного отношения к хлебу;

-содействовать воспитанию помощи взрослому и посильного участия в труде;

- воспитывать уважение к труду взрослых :хлеборобов, пекарей, комбайнёров, водителей и др.

 **Ход занятия**

**1.** **Игровой сюрпризный момент.**

В кабинет приходит посылка, в которой находятся хлебобулочные изделия.

 Для того чтобы узнать, что находится в посылке, необходимо отгадать

з а г а д к у:

Бьют меня палками,

Жмут меня камнями,

Держат меня в огненной пещере,

Режут меня ножами.

За что меня так губят?

За то, что любят. *(Хлеб.)*

**Учитель- логопед**. А вы хотите узнать, как хлеб к нам на стол попал?

– Может, он на дереве вырос?

– Может на грядке? (*Варианты ответов детей.)*

**2. Рассказ детей по схеме «Откуда хлеб пришел?».**

**Учитель – логопед** предлагает рассмотреть схему «Откуда хлеб пришел»: сеют зерно, убирают комбайном выращенное зерно, отвозят на мельницу, полученную муку везут на пекарню, где пекут хлебобулочные изделия. Дети по схеме составляют рассказ. По ходу рассказа воспитатель задает детям уточняющие и проблемные вопросы:

– Кто сеет хлеб?

– Труден ли труд хлебопашца?

– Как получают муку?

Не гром грохочет, не пальба – Шумят, гудят грузовики,

Гремит-грохочет молотьба. Стучат на мельнице валки,

Гора зерна растет до неба… Гора муки растет до неба…

Ты видишь, сколько будет хлеба? Ты видишь, сколько будет хлеба?

3.Игра «Волшебный мешочек». Сначала дети еще раз называют виды изделий, ощупывают их и складывают в мешочек, затем, по очереди засовывают руку в мешочек и на ощупь отгадывают, что там лежит.

4.Показ мультфильма «Пирожок», педагог по ходу мультфильма дает комментарии.

Педагог вместе с детьми вспоминает по порядку, что за чем происходило в мультфильме, одновременно выкладывает картинки как сажали и собирали хлеб раньше и сейчас.

5.Физкультминутка.

В землю зёрнышко попало, (приседают)
Прорастать на солнце стало (руки над головой)
Дождик землю поливал,
И росточек подрастал (медленно встают)
К свету и теплу тянулся
И красавцем обернулся. (2 раза)

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)

Он не низок, не высок. (Постепенно поднимаются)

Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)

Закачался колосок.

Мы в поле придем, (Ходьба на месте)

Колоски соберем, (Наклон)

Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)

Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)

Гостей приглашаем,

Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)

6.Дети раскладывают картинки (хлеб, крендель и баранка) от большой к маленькой и наоборот.

7.Дети складывают пазлы (разные виды хлебобулочных изделий).

8.Учитель- логопед еще раз вспоминает вместе с детьми, из чего делают хлеб.

Дети: Хлеб делают из зернышек, потом зернышки отвозят на мельницу, превращают в муку.

Учитель- логопед показывает, как молоть зерна (моторика), каждый ребенок мелет зерна , повторяя все движения за педагогом , при этом проговаривается стихотворение:

Возьму чудо-меленку,

Положу туда зернышки.

Мели, мели, мельница,

Жерновочки вертятся!

Мели, мели - засыпай,

И в мешочки набивай.

Покручу, поверчу,

Покручу, поверчу,

Да муку получу.

Учитель- логопед: Ребята, посмотрите, у нас получилась мука. Давайте попробуем ее на вкус, потрогаем. А теперь скажите, какая мука? (белая, легкая, пушистая, мягкая, сыпучая, невкусная и т. д.)

Учитель- логопед*:* Человек, который занимается выпечкой хлеба называется пекарь. Рассказ педагога про пекаря,

9.Выкладывание картинок про пекаря в правильной последовательности.

Пальчиковая гимнастика «Хлеб»

Муку в тесто замесили (месим тесто)

А из теста мы слепили (лепим)

Пирожки и плюшки,

Сдобные ватрушки

Булочки и калачи (загибаем пальцы)

Все мы испечем в печи (хлопаем в ладоши)

Очень вкусно! (вытягиваем руки вперед)

Замесить тесто.

10.Лепка из соленого теста.

Учитель- логопед: Ребята, а сейчас мы с вами превратимся в пекарей, для этого вы должны вымыть руки, надеть колпаки и фартуки. Педагог раздает тесто, будем делать из теста хлеб, батон и крендель. Дети лепят по показу.

Физкультминутка «Каравай»

(Сжимать руки в кулаки и по очереди совершать ими движения сверху вниз, как будто месим тесто).Проговаривают дети вместе с учителем- логопедом:

Мешу, мешу тесто,
Есть в печи место,
Пеку, пеку каравай, («перекладываем тесто» из руки в руку)
Переваливай, валяй. (2 раза)

Когда хлеб готов, его нужно поставить в духовку. А мы тем временем накрываем на стол.

Бабочка божьей коровке звонила: (держат трубку)

«Тесто с утра я уже замесила. (изображают замес теста)

В гости приди. Поболтаем часок. (пригласительные движения руками)

Вкусный с капустою будет пирог. (складывают ладони как пирожок)

Чаю с нектаром попьем, (делают из кисти «кольцо» и подносят ко рту)

Песни душевные вместе споем».

Заключительная часть. Чаепитие с хлебобулочными изделиями, где

 педагог рассказывает детям правила обращения с хлебом,

-хлеб нельзя выбрасывать в мусор,

-отрезать нужно столько, сколько можешь съесть

Ведь хлеб- это чудо Земли!



