**«Від зернини до хлібини»**

(конспект інтегрованого заняття з освітньої лінії «Дитина у світі культури»

для дітей старшого дошкільного віку)

Розробили:

Л.П. Іваніцька,

Н.М. Коновал

вихователі

закладу дошкільної

освіти (ясел-садка)

комбінованого типу №26

«Струмочок»

Білоцерківської міської ради

Київської області

Програмовий зміст: розширити й узагальнити знання дітей про хліб, про професію хліборобів. Ознайомити дітей з різновидами хлібобулочних виробів та виробів із борошна, учити встановлювати причиново - наслідкові зв’язки, збагачувати словник дітей прислів’ями та загадками про хліб. Ознайомити дітей з картиною К. Білокур «Снідання». Продовжувати вчити дітей створювати об’ємні вироби із солоного тіста, синхронізуючи роботу обох рук. Викликати інтерес до ліплення виробів способом вирізання формочками для випікання. Розвивати окомір, пам'ять, зорову та емоційну чутливість, відчуття форм, зв’язне мовлення, дрібну моторику пальців рук, ініціативу. Виховувати охайність, самостійність, почуття задоволення від своєї роботи, шанобливе ставлення до хліба, повагу до професії хлібороба та кухаря.

Матеріал: хлібобулочні вироби та печиво, український рушник, відеоматеріал «Звідки хліб прийшов», вірш М. Познанської «Хлібороби», вірш М.Рильського «Хліб», картки із зображенням продуктів харчування із борошна та із овочей, колосся пшениці, картки із зображенням етапів вирощування хліба, прислів’я, загадки про хліб, ноутбук, релаксаційна музика, спеціальний одяг кухаря на кожну дитину, схеми – підказки правил безпечноі роботи з тістом, дощечки, качалки, формочки, стеки, серветки, тісто, мука, клейонка для кожної дитини.

Хід заняття

В кімнаті створена виставка хлібобулочних виробів та печива.

Вихователь:

-Діти, що ви бачите на столі? (хліб, батон, пиріжки, булочки, печиво). Яку назву можемо дати цим виробам? (вироби з муки, тіста, їжа, продукти харчування, хлібобулочні вироби). Де можна їх побачити у великій кількості? (в магазині).

Вихователь:

-Ми дізнаємось сьогодні

Як пахучий хліб з’явився.

І потрапив к нам на стіл.

Гарний, запашний і різний

Всім нам любий на землі.

-Діти, а чи знаєте ви, який складний довгий шлях пройшов хліб, поки потрапив до нашого столу. Зараз ми переглянемо відеоматеріал про важку працю хліборобів.

-Щоб підготувати до посіву грунт, трактори з плугами орють землю, потім на поле виходять сівалки, наповнені дрібним зерном і добривами. Достиглий урожай збирають комбайнами. Ця гаряча пора називається жнива. Зерно зсипають у машини. Машини везуть зерно на елеватор.Тут його сортують, сушать та зберігають. У млині зерно мелють на борошно. На хлібзаводі з борошна, дріжджів, солі, цукру, води, молочної сироватки замішують тісто, потім випікають хліб у печах. Готові хлібини складають у машини та відвозять у крамниці.

Вихователь:

-Зараз ми пограємо у гру «Склади ланцюжок».

Кожній дитині видається картка, де відображені головні етапи хліборобської діяльності. Діти складають ланцюжок шляху хліба до нашого столу.

Вихователь:

-Діти, чому треба берегти хліб? (Хліб, створений тяжкою працею багатьох людей.)

Вихователь читає вірш М. Рильського «Хліб»:

-Не кидайся хлібом, він святий

В суворості ласкавій,

Бувало каже дід старий

Малечі кучерявій.

-Не грайся хлібом, то ж бо гріх!-

Іще до немовляти,

Щасливий стримуючи сміх.

Бувало каже мати.

Бо красен труд, хоч рясен піт.

У жита дух медовий.

Життя несе у людський світ

І людські родить мови.

-А скільки людей докладає праці до цієї важливої справи? (Трактористи, комбайнери, агрономи, робітники елеватора, водії, пекарі.)

-Як ми назвемо одним словом? (Хлібороби.)

Діти розповідають вірш М. Познанської «Хлібороби»:

Честь і слава хліборобам,

Що живуть в моїм селі!

Хлібороби хліб нам роблять,

Знайте й ви про це малі.

В пору літню, в час осінній,

Навесні - в гарячий час

Косять, жнуть вони і сіють,

Лан орють - у котрий раз!

А їсте ви паляницю,

Калачі смачні їсте,-

Не забудьте уклониться

Хліборобові за те!

Вихователь:

-Діти, пригадайте прислів’я про хліб.

-Хліб - усьому голова;

-Без солі, без хлібу немає обіду;

-Піт на спині – хліб на столі;

-Хочеш істи калачі – не лижи на печі;

-Землі кланяйся низько – до хліба будеш близько;

-Радій хлібу не в полі, а в стодолі.

Вихователь:

- А хто виготовляє такі потрібні всім людям вироби, ви здогадаєтесь, відгадавши загадку:

Він на кухні хазяйнує,

Він каструлями керує

Він з ножем працює вправно

Він смачні готує страви,

Періжки пече румяні,

Варить борщ смачний, духмяний,

Не відтягнеш і за вуха.

Хто цей майстер? Звісно, …( кухар).

Вихователь:

-Так, це кухар, молодці. А зараз ми пограємо в гру «Відгадай на дотик». Речі, які знаходяться в торбинці, підкажуть нам ким ви сьогодні будете.

(Діти почерзі витягують предмети: фартух, нарукавники, ковпак і коментують їх назву та призначення).

Вихователь:

* Як можемо назвати ці речі одним словом.(спеціальний одяг)

Вихователь:

-Хто одягає саме такий спеціальний одяг?(кухарі)

Вихователь:

-Одже, ви сьогодні будете працювати кухарями. І будемо ми виготовляти вироби з тіста для сюжетно- рольової гри « Магазин». Але для початку давайте подумаємо і скажемо, які якості повинна мати людина-кухар?(охайна, старанна, уміла, обережна, хазяйновита, працьовита). Доречі, працьовитою повинна бути людина будь- якої професії. Тому, давайте пригадаємо прислів’я про працю та працьовитих людей у грі «Я почну, а ти продовж».

-Хто багато робить, той багато вміє;

-Добре у світі тому жити, хто працьовитий;

- Бджола мала, а й та працює;

- Під лежачий камінь вода не тече;

-Умілі руки роботи не бояться;

-Праця годує, а лінь марнує;

Вихователь:

-А тепер, давайте пригадаємо прислів’я про ледарів.

-І каші нехочу, і по воду не піду;

-Грім не гряне, ледачій не встане;

-Їсть за вовка, а робить за комара;

-До пирогів ідуть, а від роботи біжать.

Вихователь:

-Молодці, а на кого ви хочете бути схожі- на працьовитих чи ледарів? (відповіді дітей). Отже, будемо ми сьогодні працьовитими, а не ледачими кухарями. Хто може пригадати вірш про кухаря? (Вірш вивчався на передодні)

-Наш кухарь, ніби боровик,

Надів біленьку шапку,

Готує він смачний обід

І запікаю бабку.

Смачний у кухаря пиріг,

Чудова каша манна,

Він дбає про здоровя всіх-

Йому подяку і шана.

Вихователь:

-Діти. Ми зараз одягнемо спеціальний одяг і розпочнемо роботу. Але давайте пригадаємо правила поведінки під час роботи з тістом:

1.Потрібно обов’язково одягнути спеціальний одяг.

2.Охайно користуватися борошном, не розсипати його.

3.Обережно працювати стекою.

4.Не заважати один одному.

5.По закінченню роботи прибрати своє робоче місце.

Вихователь:

-Добре, молодці, тож прошу підійти одягнути спеціальний одяг і зайняти робочі місця та приступити до роботи.

Діти виготовляють вироби з тіста за власним задумом, по закінченню влаштовуємо виставку робіт.

Діти, зараз ми відпочинемо і зробимо фізкультхвилинку «Де починається хліб». Дити виконують рухи за текстом.

- Де починається хліб?

-У тісті.

-Де починається тісто?

-У борошні.

- Де починається борошно?

-У зерні.

-Де починається зерно?

-У землі.

-Де починається земля?

-У працьовитих руках.

Вихователь

Рефлексія. Діти діляться враженнями від заняття.

Вихователь:

-Діти, мої дорогеньки

Добра я вам бажаю

І за добрим звичаєм хлібом пригощаю.