

**С. Мкртычян,**  
воспитатель высшей квалификационной  
категории ГОУ Д/с № 7 пос. Акулово,  
ВАО г. Москвы



# От зерна до каравая

## Конспект открытого интегрированного занятия

### Программное содержание:

#### I. Развитие речи:

развивать связную речь;  
формировать умение  
составлять коллективный  
рассказ.

#### II. Нравственно-трудовое воспитание, ручной труд:

обобщить и систематизировать знания детей о хлебе, о процессе выращивания и изготовления хлеба, о разнообразии хлебобулочных изделий; на основе расширения знаний об окружающем мире воспитывать у детей уважение к людям труда (хлеборобам, хлебопёкам), бережное отношение к хлебу; закреплять умения работать с тестом; вызывать интерес к коллективному труду.

#### III. Экология:

подвести детей к пониманию бережного отношения к природе и разумного вмешательства человека.

#### IV. Фольклор:

повторить пословицы и поговорки; закреплять умения детей согласовывать движения и текст в русской народной игре.

#### Предварительная работа

- Отгадывание загадок о хлебе.
- Заучивание стихотворений и песен о хлебе.
- Объяснение и заучивание пословиц и поговорок о хлебе.
- Чтение рассказов М. Глинского «Хлеб», С. Шуртакова «Зерно упало в землю».
- Сравнение колосков ржи и пшеницы; сравнение пшеничного и ржаного хлеба по цвету, форме, вкусу.
- Экскурсия в пекарню.
- Рассматривание иллюстраций на тему: «Работу земледельцев», «Сельскохозяйственный транспорт», «Хлеб – всему голова».
- Оформление выставки «Хлеб – наше богатство».

#### Ход занятия

*(Воспитатель входит под музыку с букетом колосьев и читает стихотворение.)*

«Добрый, нежный ветерочек,  
Подарил нам колосочек.  
Он тихонько шелестит,  
Мне на ушко говорит»...

– А он загадал мне загадку:

«Бываю я чёрным,  
Бываю я белым,  
Румяным я бываю  
И чуть подгорелым – иногда.  
Да ведь это не беда!»

– Что это? (Хлеб.)

*(Воспитатель берёт каравай, рассматривает, обговаривает.)*

– Все мы каждый день едим белый и чёрный хлеб, многие любят сушки, печенье, различные пирожные.

– А кто знает из чего всё это делают?  
(Из муки.)

– А что такое мука, из чего её получают? (Из зёрен.)

*Ребёнок:*

– О чём мечтают зёрна  
Пшеничные в земле.

О дождиках проворных,  
О солнце и тепле.

Дождик, дождик льёт.

Всё вокруг растёт,

Солнышко светлеет.

О чём мечтают зёрна.

Пшеничные в земле?

Стать колоском отборным

И хлебом на столе.

*Воспитатель:*

– Что нужно, чтоб вырос хороший урожай?

*Дети:*

– Плодородная почва, солнечный свет, тепло, влага.

*Воспитатель:*

– А кто должен сделать так, чтобы почва была плодородной, и она получала тепло и влагу?

*Дети:*

– Хлеборобы.

*Воспитатель:*

– Правильно, хлеборобы.

*Ребёнок:*

«О труде хлебороба

Все колосья поют –

Значит, это особый,

Замечательный труд.

Почёт и честь вам, хлеборобы,

За ваш прекрасный урожай,

За то, что Родине вы дали

Душистый хлеба каравай!



- «Без хлеба — нет обеда».
- «Хлеб — батюшка, вода — матушка».
- «Будет хлеб — будет и песня».
- «Много снега — много хлеба».
- «Хлеб — всему голова».
- «Что посеешь — то и пожнёшь».
- «Труд человека кормит, а лень портит».
- «Пашню пашут — руками не машут».
- «Где хотенье — там и уменье».
- «Хлеба надо брать столько, сколько съешь».
- «Хлеб надо всегда доедать».
- «Хлеб нельзя бросать на пол».

Слава миру на земле!  
Слава хлебу на столе!  
Вот он, хлебушко душистый,  
Вот он, тёплый, золотистый,  
В каждый дом, на каждый стол  
Он пожалован — пришёл.  
В нём здоровье наше, сила,  
В нём чудесное тепло:  
Сколько рук его растило!  
Охраняло, берегло!

*Воспитатель:*

— Ребята, вы знаете, что слово «хлеборобы» очень интересное слово, в нём соединены два слова «хлеб» и «работа». А что же это за работа? Давайте мы с вами вспомним о труде хлеборобов. Кто трудится на поле? (Тракторист, комбайнёр, агроном, шофёр.) А кто сможет рассказать, чем занимается тракторист?

*Дети:*

— Вспахивает землю, перемешивает удобрения с землёй, разрыхляет землю, чтобы не было комков, сеет зерно.

*Воспитатель:*

— А чем занимается комбайнёр?

*Дети:*

— Комбайнёр срезает колосья на комбайне и вымолачивает из колосьев зёрна. Эти зёрна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины.

*Воспитатель:*

— А шофёр чем занимается?

*Дети:*

— А шофера везут это зерно на специальную площадку, где зерно очищают, просушивают, а потом сгружают его в амбары и на элеваторы, а оттуда отправляют на мукомольные заводы или мельницы, а потом муку доставляют на хлебозаводы.

*Воспитатель:*

— А кто такой агроном?

*Дети:*

— Агроном — хозяин полей.

Он специалист по науке о земледелии. Агроном знает, когда вспахать поле, какие удобрения нужны, чтобы был хороший урожай, когда посеять зерно и вовремя его собрать.

*Воспитатель:*

— Труд хлебороба воспевается в стихах, песнях, пословицах и поговорках, давайте вспомним их.

*Дети называют пословицы о хлебе.*

*Воспитатель:*

— Ребята, а после этого, как смололи муку, куда её везут? (На хлебозавод.)

— Мы недавно с вами были на экскурсии в пекарне. Это тоже хлебозавод, только маленький. Вы сами видели, сколько людей там трудится, чтоб получился вкусный хлеб, булочки.

— А люди каких профессий там трудятся?

*Дети:*

— Пекари, кондитеры, продавцы, шофёры, грузчики. (Рассказ детей о том, что они видели в пекарне.)

*Воспитатель:*

— Хлеб — главное богатство нашей страны, и его нужно беречь. Хлеба надо брать столько, сколько съешь. Ведь и сейчас на Земле есть люди, которые недоедают (где-то идёт война, засухи или неурожайный год). Теперь вы знаете, откуда приходит хлеб на наш стол, и я думаю, вы тоже будете с уважением относиться к хлебу. Старые люди говорят, что, оставляя кусочек хлеба, ты оставляешь своё здоровье.

*Ребёнок:*

Хлеб в России пекли куполами,  
Чтоб хватало, как неба, на всех,  
За широкими в доме столами,  
Крошку бросить считали за грех.  
И хлеб-соль — это русский обычай,  
Словно символ людской доброты,  
Хлеб да соль вам, гости дорогие!

*Воспитатель:*

— А сейчас, ребята, мы с вами уже из готового теста испечём пирожки с начинкой. Моем руки, одеваем фартуки, косынки, пилотки и начинаем лепить пирожки.

— Давайте мы попросим нашего повара, Елену Михайловну, поставить наши пирожки в духовку, и к полднику они будут готовы. ●

