

МОУ школа-интернат №13

Коррекционное занятие:

«Хлеб всему голова»

Воспитатель:

Челябинск 2011

Цель:

Формирование бережного отношения к хлебу.

Задачи:

1. Углубление знаний учащихся о хлебе.
2. Воспитание чувства уважения к труду хлеборобов.
3. Развитие логического мышления.
4. Развитие мелкой моторики рук.
5. Расширение имеющихся у детей знаний о приметах, связанных с хлебом.
6. Развитие воображения. (слайд 2)

Оформление зала:

На столе - каравай на рушнике или тарелка с нарезанным ломтями хлебом, на доске — связки баранок, рисунки с изображением хлеба. В вазе колоски пшеницы.

Реквизит:

- Рисунки, схематически изображающие этапы выпечки хлеба;
- Сдобное тесто, мука;
- Скалки, разделочные доски, ножи. (слайд 3)

ХОД ЗАНЯТИЯ

Звучит песня из к/ф «Высота»

Не кочегары мы, не плотники,
Но сожалений горьких нет, как нет...
Хлебозавода мы работники,
Вам из пекарни шлем привет!!!

Воспитатель:

Здравствуйте, ребятки! Сегодня мы с вами, поговорим о хлебе. Я расскажу вам, какой длинный путь проходит хлеб, прежде чем оказаться на прилавке магазина!

Давайте разберемся, с чего начинается путь хлеба:

Сначала землю пашут, потом в неё бросают зёрна – сеют хлеб. Из зёрен вырастают колоски. В каждом колосе много новых зёрен. Колоски жнут и обмолачивают – вытряхивают из них зёрнышки. Зерно везут на мельницу, где его растирают в муку – мелют. Муку отвозят в пекарню, на хлебозавод, потом её просеивают, добавляют соль, сахар, дрожжи, воду и месят тесто. И только потом из него выпекают хлеб, булочки и привозят их в магазин. Вот какой длинный путь проходит зёрнышко прежде, чем превратится в хлеб.

А теперь для того, чтобы получше запомнить путь хлеба, я подготовила для вас рисунки, на которых изображены пашня, мельница, сбор урожая, сев, магазин, хлебозавод. Их надо расставить по порядку.

Сейчас каждый из вас по очереди подходит к столу, выбирает рисунок, который считает нужным и крепит его к доске. А остальные ребята смотрят, правильно ли он это сделал.

Ребята выполняют задание, воспитатель и остальные ребята сразу обсуждают правильность выполнения.

Воспитатель:

Молодцы, ребята, вы все справились с заданием.

У крестьян торжественные лица,
Поле все зарей освещено.
В землю за колхозною станицей
Хлебное положено зерно. (слайд4)

Спит оно в кубанской колыбели.
Как отец, склонился над зерном. В куртке, перешитой из шинели,
Бледный от волненья агроном.

Пусть же нива буйно колосится.
Будут этой осенью полны. Нашей рожью, нашею пшеницей
Все зернохранилища страны.

Многие поэты славят в своих стихах хлеб. А вы знаете стихи о хлебе?

Дети читают по очереди стихи.

I. Вот он хлебушек душистый.

Вот он – тёплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришёл.

II. В нём здоровье, наша сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило

Охраняло, берегло.

III. Хлеб ржаной, батоны, булки

Не добудешь на прогулке.

Люди хлеб в полях лелеют,

Сил для хлеба не жалеют.

IV. Много запахов на свете,

Все, пожалуй, и не счесть.

Но у каждого, поверьте,

Свой любимый запах есть.

Кто-то любит запах моря,

Кто-то – сена, кто-то – трав.

Кто тут прав, не надо спорить,

Тут, наверно, каждый прав.

Но когда приносит ветер

Аромат хлебов с полей –

Нету запаха на свете

Мне дороже и милей.

V. Только снег сошёл в апреле,

Как поля зазеленели.

Золотой простор бескрайний,

Там работают комбайны.

Вот зерно течёт рекой,

Чтобы сделаться мукой.

Тесто кружится в квашне,

Запекаются в огне.

Ешь его, расти и помни:

В мире нет труда огромней,

Чтоб на стол к тебе явился свежий хлеб.

Воспитатель:

Да, труд большой! Вы это уже поняли!!! А загадки разгадаете на «Хлебную» тему?

1. Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый,

Он и чёрный, он и белый,

А бывает подгорелый...

(хлеб)

2. Птица Юрица на ветер глядит,

Крыльями машет, а сама ни с места.

(ветряная мельница)

3. У лепёшки, каравая,

сушки, плюшки, пирожка

От рождения седая

Мать по имени...

(мука)(слайд 5)

4. Корабль-великан по земле идёт.

Поле пройдёт – урожай соберёт.

(комбайн) (слайд6)

5. Вырос в поле дом.

Полон дом зерном.

Стены позолочены,

Ставни заколочены.

(колос)

6. Что на сковородку наливают,

Да вчетверо сгибают?

(блинчики)

7. Кольцо непростое,

Кольцо золотое.

Блестящее, хрустящее.

Всем на загляденье,
Ну и объеденье...
(баранка или бублик) (слайд 7)

Воспитатель:

Все загадки отгадали! Хорошо потрудились, а теперь давайте отдохнём и поиграем в игру «Повторяй за мной». Для этого вам надо встать в кружок и внимательно слушать стихотворение, чтобы суметь изобразить то, что я говорю.

Дети встают в круг, звучит музыка.

Вот так бабушка прядёт...

Мама так пирог печёт...

Так цыплят завёт сестра...

Я на липу влез с утра...

Колет дед вот так дрова...

Я несу их вглубь двора...

Так отец рубанком – струг...

Всё умею я, мой друг!

Воспитатель:

Молодцы, ребята! Было очень весело! Присаживайтесь.

Люди день и ночь работают в полях, чтобы вырастить и собрать урожай пшеницы. В любую погоду, дождь ли, жара...

За время посевной хлеборобы сталкиваются с множеством трудностей— это и засуха, и палящее солнце. Вот какой огромный труд вкладывают селяне, чтобы хлеб оказался на столе!

Нам должно быть стыдно, когда несъеденные кусочки мы просто выбрасываем. Так с хлебом поступать нельзя, ведь в него вложено столько труда. Трактористы, комбайнеры в поле, пекари на хлебозаводах работают не жалея сил, чтобы у каждого из нас на столе всегда был хлеб. И мы должны уважать их труд.

Дарить хлеб значило желать благополучия и богатства? Издавна хлеб и все хлебные растения считались священными. К хлебу надлежало относиться с особым почтением...

А вы хлеб любите?

Дети:

Да!!!

Воспитатель:

Тогда подойдите все к столу и посмотрите, что здесь лежит?

Дети отвечают (склака, мука, тесто, нож).

Как вы думаете, для чего всё это, что из этого можно сделать?

Ответы детей (хлеб, булки, пирожки и т.д.)

Правильно, вот этим я и предлагаю вам сейчас заняться. Из теста, что только не выпекают: его режут на кусочки, квадратики, катают «колбаски», плетут косички... Каждый из вас может придумать и состряпать такую булочку, какая ему нравится.

Воспитатель раздаёт детям тесто, одновременно проговаривая т.б. и правила работы с тестом:

- чтобы тесто не прилипало, надо на стол, руки и склаку посыпать муки;
- с ножом надо обращаться аккуратно, не размахивать им и резать тесто на разделочной доске;
- «колбаску» раскатывать равномерно и т.д.

(дети с помощью воспитателя стряпают булочки)

Воспитатель:

Молодцы, ребята! Какие вы талантливые, какие у всех замечательные булочки получились. Теперь мы сложим их ни листик и чуть позже испечём.

ИТОГ ЗАНЯТИЯ

Воспитатель:

И в заключение нашего занятия давайте повторим всё, что вы сегодня узнали. Я буду задавать вам вопросы, а вы по очереди будете мне отвечать:

1. Где мы берём хлеб? (в магазине)
2. В магазин, откуда он попал? (с хлебозавода)
3. Что делают на хлебозаводе? (пекут хлеб)
4. Из чего пекут хлеб? (из муки)
5. Из чего делают муку? (из зерна)
6. Откуда зерно? (из колоса)
7. Где выросли колоски? (в поле)

8. Кто работал в поле? (колхозники, крестьяне, агроном)

Мы с вами ещё раз убедились, как много труда вложено в каждую булку хлеба.

Хлеб наш берегите!

Хлебом не сорите!

Хлеб наш уважайте!

С хлебом не играйте!

Хлеб выбрасывать нельзя!

Берегите хлеб, друзья! (слайд8)