

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №4 «Буратино» р.п. Кузоватово

Конспект интегрированной образовательной
деятельности по познавательно-речевому развитию

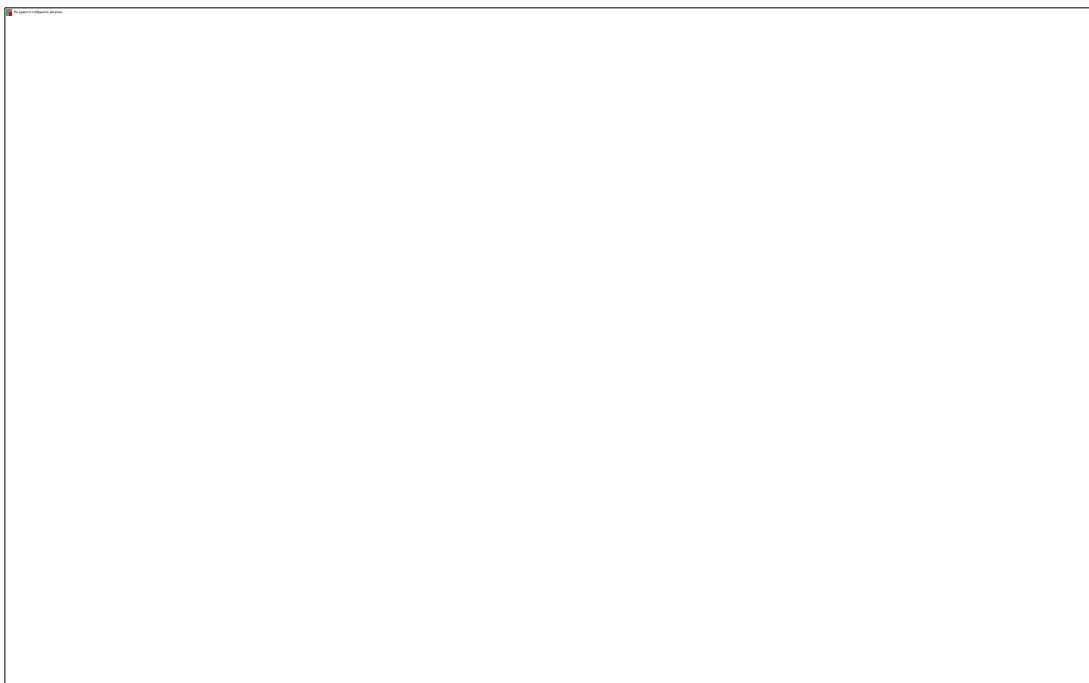
«Каша к завтраку нужна, каша каждому важна»

Подготовлено и проведено
на РМО педагогов дошкольного
образования Кузоватовского района
воспитателем Гришняковой Е.Н.

учителем-логопедом Шердяевой Т.В.

март 2019 г.

Каша к завтраку нужна, каша каждому важна.



Цель:

Развитие мотивации здорового образа жизни.

Задачи:

Сформировать у детей представление о каше, как обязательном компоненте меню, о различных вариантах добавок в нее (орехи, изюм, курага и другие); дать представление о важности утреннего приема пищи – завтраке.

Закрепление звука Ш в словах, пословицах и поговорках.

Развитие логического мышления, внимания.

Материалы и оборудование:

- горшочек с кашей, блюдечки (по количеству детей), чайные ложечки, салфетки
- добавки на тарелочках (курага, орехи, изюм, варенье)
- блюдечки с крупой (гречневая, рисовая, пшенная, манная)
- колосья злаковых культур
- иллюстрации с изображением зерновых культур: овес, гречиха, пшеница, просо
- иллюстрации с изображением последовательности роста колоса из зерна

Предварительная работа:

Чтение сказки братьев Grimm «Горшочек каши»; русских народных сказок «Каша из топора», «Гуси-лебеди», «По щучьему велению», «Лиса и журавль».

Чтение пословиц и поговорок о каше. Загадывание загадок о зерне, о зерновых культурах (гречиха, рис, пшеница, овес, просо...).

Рассматривание колосьев злаковых культур.

Ход занятия.

1. Орг. момент

Вот чудесный весенний день
Нам здороваться не лень.
Шлем привет мы все вокруг
Я твой друг
И ты мой друг.
Шлем привет мы всем гостям
Очень, очень рады вам.

2. Беседа о здоровой пище.

-При встрече обычно люди издревле говорят это хорошее, доброе слово, желая друг другу здоровья.

-Какое же это слово?

-Что значит быть здоровым?

-Здоровье в большей степени зависит от вас самих?

-Что еще может повлиять на состояние здоровья?

Все мы хотим вырасти крепкими и здоровыми. А без движения, без правильного питания не может быть здоровья. Значение питательных веществ для роста и развития организма трудно переоценить. Наиболее подходящим блюдом для завтрака является каша. Трудно описать значение каши. Каша - самое древнее сельскохозяйственное блюдо. В Древней Руси кашей называли все, что варилось из измельченных продуктов. Люди научились варить кашу раньше, чем печь хлеб..

Специальные каши варились в честь любого знаменательного события. Они содержат большое количество питательных веществ, легко усваиваются организмом.

3. Работа с пословицами и поговорками.

- Не зря про кашу народ сочинил пословицы и поговорки.

- Какие пословицы и поговорки о каше вы знаете?

Продолжите пословицы.

Хороша кашка да....(мала чашка.)

Кашу маслом (не испортишь.)

Каша -... (мать наша.)

Щи да каша -...(еда наша.)
Без каши... (обед не обед.)

4. Игра «Знатоки каши»

Воспитатель – Катя это ты стучишь? (нет).

Снова раздается стук.

Воспитатель – Саша это ты стучишь? (нет).

Ой, ой, ой Дедушку домового забыли в гости пригласить.

Снова стук.

Появляется Домовой и чихает.

- Апчи, апчи!

Здравствуй Кузя! Чего ты шалишь?

Домовой – Здравствуйте! А чего бы мне не шалить? А?

Нужно было меня в дом позвать, каши подать. Я бы и не шалил.

Воспитатель – Кузя, ты такой хороший, добрый. Кузя, а где ты живешь?

Домовой – Да, ребята, я такой,

Симпатичный домовой,

Я люблю на кухне жить

И порядок наводить.

Воспитатель – Кузя, мы сегодня с детьми говорим о кашах. Ты ведь много о них знаешь?

Домовой – Дети, вы знаете из чего варят каши? (Ответы детей)

Какие крупы вы знаете?

5. Игра «Чудесный мешочек»

Домовой – Посмотрите, какие у меня чудесные мешочки, в них разные крупы. А вы сможете на ощупь узнать какая крупа в каждом мешочке?

6. **Домовой** – Собирался я недолго

Игры, шутки все сложил

И загадки аккуратно

Я в котомку положил

Отгадайте ка загадку

И найдите- ка отгадку

Черна, мала крошка,

Соберут немножко,

В воде поварят,

Кто съест, похвалит. (Гречневая) (слайд № 2)

Ребенок с мамой :У одного царя родилась дочь. Красоты неопиcуемой - лицо белое, рот алый, волосы черные. Царь все думал, как бы ее назвать, какое имя лучше выбрать, - это не нравилось, то не подходило. Тогда он решил выйти на дорогу и у первой же встречной женщины спросить « Как твое имя?» И этим же именем назвать свою дочь. Сказано-сделано. Незнакомка назвалась Крупеничкой. И царская дочь получила имя Крупеничка.

Когда она выросла, на страну напали враги. Царя убили, а красавицу - царевну увезли в плен. На чужой стороне истосковалась Крупеничка по родному краю, обернулась зернышком и возвратилась

домой. Подружки закопали Крупеничку в родимую землю. С тех пор, что ни год, на этом месте вырастал белый цветок на красном стебельке, рождал зернышки, темные, как волосы девушки. В память о красавице царевне народ назвал это растение.

- Как называется это растение? (Гречиха)

-Из гречихи варят гречневую кашу. Кашу можно заправить яйцом, печенкой, грибами, шпиком и т.д.

Гречневая каша

Развивает ум.

Кто не ест такую,

Действует вслепую.

В народе эту коричневую крупу(гречку) называют мини-аптекой, ведь она спасает организм от интоксикации и отравлений. Она выводит вредные токсины, снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний. Также эта чудо-крупа помогает при нарушениях обмена веществ -ожирении, сахарном диабете.

Как в поле на кургане.

Стоит курица с серьгами. (Овес) (слайд № 3)

Овсяная каша

Овсяную кашу варят из овсяной крупы. Овес - хлебный злак. Очень красивы большие овсяные поля: они колыхнутся волнами и серебрятся даже от небольшого ветра. Под солнцем наливаются продолговатые зерна, покрытые плотной оболочкой. Чтобы использовать зерно в пищу, оболочку надо снять.

Из овсяной муки пекут блины и лепешки, делают кисели и сладкое печенье.

Люди давно заметили, как полезны все пищевые изделия из овса. Вкусна и каша из овсяной крупы, особенно дробленной или расплющенной, - она называется геркулес. У англичан это национальное блюдо, его почти все едят по утрам. Она придает силу. Вот почему овсяная каша входила в ежедневный рацион гладиаторов. Овсяную кашу очень любили воинствующие германские племена уже в 1 веке нашей эры. Крахмал овса медленно переваривается и также медленно усваивается.

Поэтому овсяная каша обеспечивает энергией организм в течение нескольких часов.

Регулярно употребляя эту кашу, можно избавиться от желудочно-кишечных болезней. Она придает много энергии, так что вы будете бодрыми целый день

В поле метелкой,

В мешке жемчугом. (Пшеница)

- Какие крупы можно получить из пшеницы? (пшеничную, манную) (слайд № 4)

Манная каша-самый калорийный продукт, ее следует есть перед контрольной, соревнованиями или работой.

Эта каша особенно полезна для детей, ее рекомендуют для поддержания организма в тонусе. Но полезна она не только карапузам, а и взрослым людям. Каша благотворно влияет на кости и желудочно-кишечный тракт. Витамины содержит : вещество фитин, в составе которого –фосфор

**В воде растёт,
Уборки ждёт.
Годен для каши,
Ест его Маша.
Годен для плова.**

Ест его Вова. (Рис) (слайд № 5)

Каша - полезное, важное, а для некоторых стран и самое главное блюдо в ежедневном рационе. Одна из вкусных и полезных для здоровья каш - это рисовая. Ее можно готовить без каких-либо добавок, как соленую, так и сладкую, и с добавлениями продуктов по вкусу. Подходит она для употребления в любом возрасте - ее варят как для детей, так и для взрослых.

Рисовая каша спасает при заболеваниях пищеварения. В ней много углеводов и самого полезного вещества – клетчатки. Рисовая каша укрепляет нервную систему и превращает питательные вещества в энергию. А недавно японские ученые выяснили, что рис не только полезен для здоровья, но и повышает интеллект

**Вот метелка в ней зерно
Золотистое (пшено)**

Какую кашу варят из пшена?

Это пшенная каша очень полезная. (слайд №6)

7. Физминутка «Как у бабушки Наташи»

Как у бабушки Наташи
Ели вкусную мы кашу
Кашу манную с дымком
С хлебом, с маслом, с молоком.
Взяли мы большие ложки
Съели кашу всю до крошки,
Вот какая каша у бабушки Наташи!

Домовой – А я знаю чистоговорку про кашу, давайте четко и внятно повторим ее:

У нашей Маши мошка в каше
Что делать нашей Маше?
Выложила кашу в плошку
И накормила кошку.

Домовой – Молодцы, ребята!

8. Продолжение игры «Угадай произведение»

Один раз, когда я жил с мамой на даче, ко мне в гости приехал Мишка. Я так обрадовался, что и сказать нельзя! Я очень по Мишке соскучился. Мама тоже была рада его приезду.

– Это очень хорошо, что ты приехал, – сказала она. – Вам вдвоем здесь веселей будет. Мне, кстати, завтра надо в город поехать. Я, может быть, задержусь....

– Ну, сварите суп и кашу. Кашу ведь просто варить.

– Сварим и кашу. Чего там ее варить! – говорит Мишка. Я говорю:

– Ты смотри, Мишка, а вдруг не сумеем! Ты ведь не варил раньше.

– Не беспокойся! Я видел, как мама варит. Сыт будешь, не помрешь с голоду. Я такую кашу сварю, что пальцы оближешь! (Н.Носов «Мишкина каша»)

Жила-была одна девочка. Пошла девочка в лес за ягодами и встретила там старушку.
-Здравствуй, девочка, - сказала ей старушка. - Дай мне ягод, пожалуйста.
- На, бабушка, - говорит девочка. Поела старушка ягод и сказала:
- Ты мне ягод дала, а я тебе тоже что-то подарю. Вот тебе горшочек. Стоит тебе только сказать:
- Раз, два, три,
Горшочек, вари!
и он начнет варить вкусную, сладкую кашу. А скажешь ему:
- Раз, два, три,
Больше не вари!
и он перестанет варить... (Братья Гримм «Горшочек каши»)

Старуха принесла котёл, солдат вымыл топор, опустил в котёл, налил воды и поставил на огонь.
Старуха на солдата глядит, глаз не сводит. Достал солдат ложку, помешивает
варево. Попробовал...(русская народная сказка «Каша из топора»)

Воспитатель – А теперь, ребята, угадайте какое произведение показано на экране. **(демонстрируются два отрывка из мультфильмов)**

9.Дегустация каш.

Домовой – Я больше всего люблю манную кашу.

Знаете как ее сделать вкусной?

Говорят «кашу маслом не испортишь»,

Но в кашу можно добавлять не только масло, но и различные фрукты, изюм, варенье.

Вот здесь у меня в горшочках разные каши, а на этих блюдечках различные фруктовые добавки.

Назовите их.

10. Итог занятия.

Ребята, что вы сегодня узнали нового и интересного о кашах?

Как сделать кашу еще вкуснее и полезнее?

Сейчас мы простимся с домовым и гостями и идем дегустировать кашу в группу, наших дорогих гостей мы просим к нашему столу.

ФОТООТЧЁТ ПРОВЕДЁННОГО МЕРОПРИЯТИЯ:

