Конспект занятия учителя-дефектолога Краснояровой Е.В.

Для детей старшей группы № 1, 5, 8 компенсирующего вида (ТНР)

Цель: расширение представлений об окружающем мире (в рамках лексической темы недели «Хлеб»)

Коррекционно-образовательные задачи*:* уточнить и расширить знания детей о хлебе, хлебных продуктах, активизировать словарь по теме, уточнить понимание пословицы.

Коррекционно-развивающие задачи*:* развивать мелкую моторику, память, внимание, мышление, координацию речи и движений.

Коррекционно-воспитательные задачи*:* воспитывать бережное отношение к хлебу, трудолюбие, уважительное отношение к труду взрослых.

Методы и приемы: практические, наглядные, словесные (показ, рассказ, объяснение).

Предварительная работа: Отбор дидактического материала, изучение методической литературы

Интеграция образовательных областей: Познавательное развитие, физическое развитие, речевое развитие, коммуникативное развитие.

Виды деятельности: игровая, речевая, познавательно-исследовательская.

Материалы и оборудование: ИКТ (презентация), лист с пластилином, зерна, мука в тарелке, счетные палочки, коробочка-мельница (для счетных палочек), противень игрушечный, игрушки-муляжи хлебных изделий, сюжетные картинки.

Организационная структура занятия:

* задания со звездочкой для старших детей 6-7 лет.

1. **Мотивационный** (целевая установка, игровой прием, создание проблемной ситуации).

На этой неделе воспитатели уже говорили с вами о хлебе. Что это за продукт? Чем важен хлеб? (ответы детей) В России всегда очень бережно относились к хлебу и даже говорили «Хлеб - всему голова», т.е. это самый главный продукт на столе. А еще «Без хлеба нет обеда».
Ой, злая волшебница заколдовала наш сад, и весь хлеб из кухни сегодня исчез.. А как же обедать?.. Давайте вспоминать, как получается хлеб. Если все правильно сделаем и испечем хлеб, то и на обед хлеб найдется. Справимся?

2. **Планирование** (вопросы к планированию действий):

Чтобы на обед у нас появился хлеб, нужно будет вспомнить, как он появляется у нас в саду и у вас дома.

3. **Деятельностный.**

1) Итак, сначала нужно засеять пашню (см. презентацию)

Перед вами лист черная распаханная земля (лист с пластилином). Теперь ее надо разровнять (мять пластилин пальцами) и посеять в нее зерна (пшено). У нас земля маленькая, и зернышки маленькие, на самом деле они вытянутые и больше (см. презентацию).

*Подвиньте к себе вспаханное поле, положите его короткой стороной вверх и при помощи стеки сверху вниз, посередине, проведите борозду, которая разделит поле на правую и левую сторону. На левой половине поля посеем 5 зерен, а на правой - на 2 зерна больше. А теперь сделайте так, чтобы зерен стало поровну. Что для этого нужно сделать?

Отлично, дело сделано. Теперь нужно подождать, пока солнышко согреет поле, дождик намочит землю, и пшеница вырастет.

2) Чтобы помочь хлебу вырасти, выучим заклинание (физкультминутка)

В землю зернышко 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 (два раза).

3) Наша пшеница выросла большая-пребольшая. Давайте выложим ее из счетных палочек.

* Сколько зернышек мы посеяли? (7) Значит, и выросло у нас 7 ростков. Отсчитываем по 7 палочек и выкладываем их в ряд на столе.

4) Пришла пора собирать хлебные колосья. В старину это делали специальным искривленным ножом – серпом (см. презентацию) и выбивали из колосьев зерна вручную, а сейчас этим занимаются комбайны (см. презентацию). (Собираем палочки в кучку).

5) Дальше зерна везут на мельницу, чтобы перемолоть в муку (Складываем все палочки в коробочку-мельницу).

Поможем мельнице молоть (делаем повороты туловищем с выпрямленными руками – упр. «мельница») – 5 раз. (Или дуем на лопасти мельницы).

6) Так из зерен получается мука (показать в чашке муку). Кто знает, что нужно добавить к муке, чтобы получился хлеб? Показ картинок (дрожжи, вода, соль, сахар).

А если мы хотим испечь булочку или пирог, то в тесто добавляют молоко и яйца.

Дальше все, что нужно для теста перемешивают, превращают в массу наподобие пластилина и опускают в форму или скатывают в шарики или колбаски (см презентацию фото) и отравляют в печь.

7) Поможем печи печь:
   Ча-ча-ча-наша печка горяча. *(приседания)*
   Чи-чи-чи-печет печка калачи
   ЧУ-чу-чу- будет всем по калачу *(хлопки перед собой)*
   Чо-чо-чо-осторожно-горячо.

8) А вот что у нас испеклось! (достаю противень с игрушками-муляжами хлебных изделий + яблоко (лишний). Кажется, что-то лишнее (найти, что лишнее и объяснить).

4. **Рефлексия.** Давайте вспоминать, как мы получили хлеб (сюжетные картинки: поле, поле с колосьями, мука, сырые заготовки, испеченный хлеб).
   Ура, мы вспомнили, как получается хлеб. Теперь заклятье злой волшебницы снято, и обед состоится.