***Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение «Детский сад №40»***

**Конспект интегрированного занятия (НОД)**

**детей подготовительной группы**

**«Будет хлеб - будет и песня»**

Авторы: Воспитатели высшей категории

Воробьева Ирина Николаевна

Власова Наталия Викторовна

г. Иваново, 2023 г.



**Пояснительная записка**

**Цель занятия:** формирование нравственных ценностных ориентаций в ходе совместной познавательной деятельности.

**Задачи приоритетной образовательной области:**

***Познавательное развитие:***

1. Расширить знания детей о значении хлеба в жизни человека;

2. Формирование представлений о выращивании хлеба от зерна до колоска;

3. Познакомить с процессом приготовления хлеба как полезного и необходимого продукта для жизни человека;

4. Закрепить знания детей о том, из каких зерновых культур делают муку, какие существуют виды хлебобулочных изделий. 5. Закрепление представлений о производстве хлеба в рамках образовательной деятельности по ручному труду.

**Образовательные задачи в интеграции образовательных областей:**

***Социально-коммуникативное развитие:***

1. Формировать умение работать в команде, помогать друг другу;

2.Способствовать развитию навыков доброжелательного отношения со сверстниками и взрослыми, умение выслушивать их;

3. Способствовать повышению эмоционального настроения воспитанников.

4. Воспитывать бережное отношение к хлебу и труду взрослых.

***Речевое развитие:***

1. Активизировать и обогащать их словарь;

2. Развивать связную, грамматически правильную речь;

3. Развивать умение доказывать свою точку зрения и отвечать на вопросы.

***Художественно-эстетическое развитие:***

1.Воспитывать культуру труда;

2.Познакомить детей с разнообразием хлебобулочных изделий России.

3. Развивать умение видеть красоту в окружающих нас предметах и явлениях;

4. Развивать художественно-творческих способностей в продуктивных видах детской деятельности.

***Физическое развитие:***

1. Профилактика нарушений осанки и зрения;

2. Развитие мелкой моторики рук;

3. Развитие зрительной памяти, внимания.

4. Снятие психоэмоционального напряжения.

**Цель применения ИКТ в НОД:**

1. Поддержать мотивационную линию на протяжении всего занятия;

2. Активизировать познавательную деятельность детей;

3. Развивать умение последовательно работать по схеме.

**Планируемые результаты НОД:**

* знание детей информации о злаковых культурах;
* понимание детьми ценности и пользе хлеба;
* знание детей о производстве хлеба;
* умение детей применять трудовые навыки;
* понимание детьми важности труда хлебороба;
* умение организовывать сюжетно-ролевые игры на основе имеющихся знаний о хлебе и его происхождении;
* проявление заботы и уважение к труженикам села, бережного отношения к хлебу.

**Предпосылки УУД:**

***Коммуникативные:***

* Умение взаимодействовать и сотрудничать со сверстниками и взрослыми;
* Умение обращаться за помощью к взрослому;
* Умение слушать и отвечать на вопросы.

***Познавательные:***

* Умение применять правила и пользоваться инструкциями;
* Умение узнавать, называть и определять объекты и явления окружающей действительности;
* Умение устанавливать причинно-следственные связи;
* Умение пользоваться простейшими инструментами.

***Регулятивные***

* Умение осуществлять действие по образцу и заданному правилу;
* Умение работать по инструкции взрослого;
* Умение контролировать свою деятельность по результату.

**Используемые материалы и оборудование**:

* мультимедийное оборудование;
* авторская компьютерная презентация «От колоска до калача»;
* видео хроника «Хлеб в годы войны»;
* видео гимнастика для глаз;
* арка «Ворота времени»;
* раздаточные карточки с изображениями продуктов для приготовления теста для хлеба;
* колосья ржи, тарелка с мукой;
* ваза с хлебобулочными изделиями;
* инвентарь и продукты для приготовления бутербродов;
* схема приготовления канапе;
* продукты для приготовления канапе.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Деятельность воспитателя | Деятельность воспитанников | | | |
| **Этап 1. Вводная часть (3 мин.)** | | | | |
| Цель этапа: Объединить детей для работы на занятии, создать комфортную обстановку, вызвать у детей интерес и желание участвовать в дальнейшей деятельности, подготовить детей к ней. | | | | |
| **Ритуал приветствия.**  *Музыка 1.*  Воспитатель собирает детей в круг, произносит слова приветствия:  Здравствуй, Солнце!  Здравствуй, Земля!  Здравствуй, планета Земля! Здравствуй, наша большая семья! | Дети, услышав музыкальный сигнал «Сюрприз, сюрприз…», собираются в круг. Приветствие  сопровождается движениями.  *Руки поднять вверх;*  *Руками над головой описать большой круг; Плавно опустить руки на ковер;*  *Описать большой круг над головой, все ребята берутся за руки и поднимают их вверх.* | | | |
| **Мотивация:**  - Отгадайте загадку, и вы узнаете, что я вам сегодня принесла: «С корочкой душистой, румяный, золотистый, к нам на стол из печки пришел?»  ***Воспитатель вносит каравай.***  - Правильно. Хлеб, хлебушко! С румяной корочкой, мягкий, душистый.  - Откуда хлеб появляется, может он на дереве растет или на грядке вырос?  - А вы любите путешествовать?  - Я вас приглашаю совершить необычное путешествие.  - Какое время года сейчас наступило?  - Весной ярче светит солнце, пригревая своими лучами землю. И, когда сойдет с полей снег, начнутся посевные работы в поле. И только летом вырастет хлеб. Сегодня мы отправимся на экскурсию в лето, через волшебные «Ворота времени».  Для этого нам нужно пройти через них с волшебными словами.  *Музыка 2.* | Дети отгадывают загадку.  Предполагаемый ответ детей: хлеб  Дети рассматривают каравай.  Предполагаемый ответ детей: хлеб в поле растет.  Ответ детей: весна.  Дети произносят волшебные слова: «Ну-ка вместе, ну-ка дружно мы пройдем и при этом вместе с вами сразу в лето попадем!» | | | |
| **Этап 2. Основная часть (25 мин.)** | | | | |
| Цель этапа: Уточнить и закрепить представление детей о выращивании хлеба. Привить детям общечеловеческие ценности, актуализировать представления детей о хлебе путем взаимодействия педагогов и детей в разных видах деятельности. Развивать связную речь, обогащать словарь детей. Сохранить историческую память поколений о Великой Отечественной войне. | | | | |
| **Слайд 1.** *(на экране появляется изображение поля, на ковре стоят колоски)*  *-* Где же мы оказались?  - Посмотрите вокруг, что здесь растет?  - Какие колоски вы знаете?  - А на нашем поле, какие колоски растут?  Значит поле какое?  - Рассмотрите, потрогайте колоски. А что внутри колоска зреет?  «Колосок, как будто дом,  Много комнат в доме том.  В каждой комнате - зерно,  Спелой зрелостью полно!»  - Я предлагаю проследить путь от зерна до каравая.  - Обратите внимание на картинки и покажите последовательность.  **Слайд 2**.  - Что вы видите?  - Какое это поле?  - А кто выращивает хлеб?  **Слайд 3**.  - А на этой картинке, что изображено?  - Как называется профессия человека, который работает на комбайне?  - Что делает комбайнер?  **Слайд 4**.  - Куда потом отправляется зерно с поля? Посмотрите на следующую картинку... Элеватор - это сооружение для хранения зерна.  **Слайд 5**  .- А с элеватора зерно отправляют куда? Что делают на мельнице?  - Но сейчас уже почти нет мельниц, зерно в современных условиях перемалывают на мукомольном комбинате. Посмотрите, что получается из зерна.  ***(воспитатель показывает тарелку с мукой)***  - Какая мука?  **Слайд 6,7,8**.  -Куда отправляется мука дальше?  - Что делают из муки на хлебозаводе?  **Слайд 9.**  - Посмотрите, какой хлеб вынимают из печи... Как называется профессия человека, который выпекает хлеб?  **Слайд 10.** *Музыка 3.*  ***Физкультурная минутка «Рос сперва на воле, в поле...»***  **«Рос сперва на воле, в поле**...  **Летом цвел и колосился**,  **А когда обмолотился**,  **Он в зерно вдруг превратился**.  **Вырос он под синим небом**,  **А пришел на стол он хлебом ».**  -Знаете ли вы, какой хлеб получится из пшеничной муки?  - А какой хлеб получится из ржаной муки?  - А сейчас мы с вами немного отдохнем, представив себя в роли бабочки.  ***Гимнастика для глаз.***  *(видео гимнастика)*  - Знаете ли вы, какие продукты используют, чтобы замесить тесто для приготовления хлеба?  - Правильно. Но я хочу проверить ваши знания.  *Музыка 4.*  **Игра-эстафета «Разложи по порядку»**  - Вы правильно разложили, значит, получится и у вас настоящий хлебушек.  - Знаете ли вы вкус хлеба?  **Дидактическая игра «Угадай на вкус».**  - Скажите, какой хлеб? Подберите для его описания слова, чтобы все поняли, как вы его любите...  **Дидактическая игра «Подбери и назови».**  - Русский народ испокон веков с  уважением относился к хлебу и придумал о нем пословицы и поговорки. А какие вы пословицы знаете?  - Много пословиц вы знаете о хлебе.  *Музыка 2.*  - Ну, а для продолжения нашего путешествия я предлагаю вернуться в детский сад.  - Ну а сейчас я бы хотела немного вернуться назад, в прошлое...  *Музыка 5.*  - Была Великая Отечественная война. Много народа полегло на полях сражений, но и в тылу людям жилось очень тяжело. Было голодное время. Люди не доедали, ведь им выдавалось хлеба на сутки всего 125 грамм. В музее истории хлеба г. Санкт-Петербурга хранится кусочек заплесневелого хлеба величиной с мизинец. А людям нужно было жить, работать, нужно было выжить назло врагу, назло бомбежкам и обстрелу.  **Слайд 11.**  ***«Его выдавали совсем понемногу, Его отмеряли так скудно, так строго, Его заливали крутым кипятком, Его называли не хлебом – ПАЙКОМ. С соломой, мякиной, с трухой и со жмыхом  Он все же казался желанней всего, И матери тайно и тяжко вздыхали, Когда на частицы делили его».*** - Обратите внимание на эти весы и на кусочек хлеба. Как вы думаете, можно ли было быть сытым, съев такой кусочек хлеба, если кроме него больше не было ничего?  - К сожалению, иногда можно увидеть, как в наше время люди не уважительно относятся к хлебу. Послушайте стихотворение С. Михалкова «Булка».  - Прослушав это стихотворение, какие выводы можно сделать?  - Но война давно закончилась. А мы будем помнить, и чтить тех людей, которые дали нам светлую, счастливую жизнь.  - Скажите, а только ли хлеб можно печь из муки?  ***Игра «Кто больше назовет»***  - Посмотрите, какие красивые, аппетитные хлебные изделия можно испечь из муки! | | Дети проходят на поле, осматриваются и отвечают на вопросы воспитателя.  на поле;  колосья;  пшеничные, ржаные;  ржаные;  ржаное;  зерно.  Дети рассматривают чередующиеся на экране  картинки, отвечают на вопросы воспитателя.  Предполагаемые ответы детей:  поле, зерно;  хлебное;  хлебороб;  комбайн;  комбайнер;  убирает зерно, урожай;  элеватор;  мельница, перемалывают зерно;  получается мука;  Дети трогают, пробуют муку на вкус и  высказывают свое мнение:  белая, пушистая, мягкая, без запаха и вкуса.  Предполагаемые ответы детей: хлебозавод;  выпекают хлеб.  Пекарь.  Дети выполняют движения соответствующие тексту:  Дети присели, поднимаются – растут.  Руки вверх, наклоны в стороны.  Вращательные движения руками перед грудью.  Ладошка к ладошке.  Встают на носки, тянутся вверх.  Ладошки перед собой.  Дети высказывают свои предположения:  Пшеничный, белый.  Ржаной, черный.  Дети представляют себя бабочками, смотрят на экран и делают гимнастику для глаз.  Предполагаемые ответы детей:  Мука, вода, соль, яйцо.  *Дети делятся на две команды, перед ними лежат карточки, которые надо разложить по порядку.*  Дети сидят на ковре с закрытыми глазами, воспитатель дает пробовать по кусочку хлеба, один кусочек – пряник. Пробуют и отвечают.  Предполагаемые ответы детей:  ароматный, аппетитный, вкусный, свежий, душистый, мягкий, румяный, черствый.  Дети вспоминают пословицы о хлебе и  отвечают:  «Много снега - много хлеба»  «Хлеб - начало всех начал  «Хлеб - всему голова»  «Хочешь, есть калачи, так не лежи на печи»  «Люди хлеб лелеют, сил для хлеба не жалеют»  «И обед не в обед, коли хлеба, нет»  «Горька работа, да хлеб сладок»  «Хлебушек ржаной - отец наш родной»  «Будет хлеб – будет и песня»  Дети произносят волшебные слова, проходят через «Ворота времени»: «Ну-ка вместе, ну-ка дружно мы пройдем и при этом вместе сразу в детский садик попадем»  Дети слушают рассказ воспитателя.  ***Просмотр видео хроники***  ***«Великая Отечественная война»***  Перед детьми стоят весы, на которых лежит кусочек хлеба - 125 грамм. Дети рассуждают и высказывают свое мнение.  Ребенок читает стихотворение С. Михалкова «Булка».  ***«Три паренька по переулку, играя, будто-бы в футбол,***  ***Туда-сюда гоняли булку, и забивали ею гол.***  ***Шел мимо незнакомый дядя, остановился и вздохнул,***  ***И на ребят почти не глядя, к той булке руку протянул.***  ***«Ты кто такой?»- спросили дети, забыв на время про футбол.***  ***«Я - пекарь!»- человек ответил и с булкой медленно ушел.***  ***Даже не верится нам с тобою, что кто-то сорит чудом земли.***  ***Сердце за хлеб обливается болью, когда он лежит в придорожной пыли».***  Дети высказывают свое мнение.  Дети по очереди называют хлебобулочные изделия.  Дети рассматривают вазу с хлебными изделиями. | | |
| **Этап 3. Трудовая деятельность.** | | | | |
| Цель этапа: Продолжать обогащать словарный запас детей, познакомить детей со словами иностранного происхождения «бутерброд», «канапе»; глаголы, характеризующие трудовую деятельность (нарезать, наколоть). Вызвать стремление работать самостоятельно, доставить радость от трудового процесса. | | | | |
| - А сейчас я приглашаю вас на нашу небольшую кухню.  - Посмотрите и назовите, какие продукты лежат у меня на столе?  - Как вы думаете, что можно приготовить из этих продуктов?  ***(показ воспитателя, процесс нарезания хлеба, намазывание маслом)***  - Ножом нужно пользоваться очень осторожно, аккуратно!!!  Что может случиться?    - А с чем может быть бутерброд?  **Слайд 12.**  - Какие виды бутербродов вы знаете?  ***воспитатель показывает канапе***  **Слайд 13.**  - Как вы думаете - что это?  - А называется этот бутерброд - **канапе**. Маленький потому, чтобы было удобней его съесть.  **Слайд 14.**  - И сегодня я предлагаю вам их приготовить. - Но для начала, посмотрите, как можно приготовить канапе.  - А перед работой давайте разомнем ручки.  **Пальчиковая игра «Мышки-пекари»**  «Замесили мышки тесто,  Стали печь они коврижки.  Пригласили всех друзей  Приходите к нам скорей»  - Теперь, перед приготовлением канапе мы должны вымыть руки.  *Музыка 6.*  ***Процесс приготовления канапе.***  **Слайд 15.**  - Ну вот, теперь вы можете попробовать канапе. | | | Дети переходят на импровизированную кухню.  Дети рассматривают и называют продукты питания: сливочное масло, белый хлеб.  Предполагаемые ответы детей:  бутерброд.  Ответ детей: можно порезаться.  Нужно попросить - взрослых!  Предполагаемые ответы детей: с колбасой, сыром, рыбой, икрой.  Предполагаемые ответы детей: открытые, закрытые, холодные, горячие.  Дети рассматривают картинки с разновидностями бутербродов.  Ответ детей: маленький бутерброд.  Перед детьми схема приготовления.  Дети смотрят и обсуждают последовательность приготовления канапе.  Дети выполняют движения в соответствии с текстом:  дети сжимают и разжимают кулачки;  ладошка в ладошке;  сгибают по очереди пальцы на руках;  вращательные движения кистями рук.  Дети моют руки.  Перед детьми на подносе лежат продукты для приготовления канапе: нарезанный кубиками белый хлеб, ветчина, соленый огурец, сыр, виноград, шпажка.  Самостоятельная работа за общим столом.  По завершению работы дети пробуют свое изделие. | |
| **Этап 4. Заключительная часть.(2 мин.)** | | | | |
| Цель этапа: Подведение итогов занятия. | | | | |
| - Вот и закончилось наше с вами увлекательное путешествие.  - Что нового и интересного вы узнали?  - Закончите предложение... **«Я знаю, что хлеб наше богатство, поэтому я...»**  *Музыка 7.* Наталья Волга «Песня о хлебе».  **Слайд 16, 17.**  **- БЕРЕГИТЕ ХЛЕБ!!!** | | | | Дети вспоминают и отвечают на вопросы.  Предполагаемые высказывания детей. |

***Схема приготовления бутербродов***

