**НОД**

**в подготовительной группе**

**Интегрированное**

**Интеграция: познавательное развитие (формирование целостной картины мира) и художественно-эстетическое развитие (лепка)**

**Тема:** Хлеб – всему голова (с использованием лэпбука)

Подготовила и провела: воспитатель высшей квалификационной категории Суякина Оксана Михайловна, Казанцевский детский сад

**Цель:** Сформировать бережное отношение у детей к хлебу.

**Задачи:**

*Образовательные:*

* Изучить труд людей работающих на весенних полях;
* Выявить, какие необходимы растения и условия для выращивания хлеба;
* Расширить знания об окружающем мире;
* Показать процесс выращивания хлеба от зерна до колоска;
* Объяснить, что **хлеб** - это итог работы многих людей;
* Обогатить представления дошкольников о том, как делают **хлеб;**
* Обобщить знания о профессиях людей;

*Развивающие:*

* Развивать мыслительную деятельность, мелкую моторику, навык самостоятельной работы;
* Развивать речь и расширять словарный запас;
* Поддерживать естественный интерес и любознательность детей, фантазию и инициативу;

*Воспитательные:*

* Воспитывать у детей бережное отношение к хлебу и уважение к людям, взрастившим его;

**Предварительная работа:** Рассматривание репродукций картин, разучивание стихотворений, пословиц и поговорок о **хлебе**, продуктивная деятельность по замешиванию теста, беседы по процессам выращивания хлеба от зерна до колоска, совместное изготовление лэпбука.

**Методы и приёмы:** беседа, использование художественного слова, игровые приёмы, показ, объяснение, анализ.

**Материал и оборудование**:лэпбук *«Хлеб – всему голова»*, готовое тесто*.*

Ход занятия:

**Воспитатель:** Дети, какое сейчас время года?

**Дети:** Наступила весна.

**Воспитатель:** Правильно, дети, наступила весна и настала горячая пора, пора больших забот. Как вы думаете, каких?

**Дети:** Посадка полей и огородов.

**Воспитатель:** С приходом весны, под теплыми лучами сходит снег. И как только снег сойдет, на полях начинаются полевые работы. Люди трудятся с раннего утра до позднего вечера. Надо вспахать и посеять зерновые культуры, пока не просохла земля. Какие зерновые культуры вы знаете?

**Дети:** Это пшеница, ячмень, овёс, рожь.

**Воспитатель:** Люди разных профессий очень много трудятся, чтобы хлеб попал к нам на стол. Расскажите дети, о каких профессиях вы знаете? (лэпбук – профессии).

**Дети (предположительно):** Весной на полях пашут землю трактора. Это работают трактористы. К тракторам прикрепляют сеялки, которые ровными и аккуратными рядами укладывают в почву зерна пшеницы.

**Воспитатель:** Немаловажную роль играет агроном, который выбирает подходящие сельскохозяйственные культуры. Агроном планирует, когда сеять и убирать урожай, управляет другими работниками на полях. Он наблюдает за ростом и развитием растений. Он также обеспечивает подкормку и защиту растений от вредителей. Особо опасные вредители – это саранча и луговые мотыльки. А еще агроном следит за качеством почв, проведением ранневесенней подкормки, что влияет на хороший, богатый урожай.

**Дети:** С воздуха, для борьбы с вредителями, предотвращение появления болезней, с борьбой с сорняками, распыляют ядохимикаты легкие самолеты-кукурузники.

**Воспитатель:** Все лето пшеница росла, созревали зерна в колосьях. Пшеничное поле очень красивое, особенно когда дует легкий ветерок, кажется, что волны колышутся. Но вот настала пора – жатвы. Нельзя упускать время, так как зерно может осыпаться и тогда пропадет весь урожай. Кто трудится в это время с утра до вечера?

**Дети:** На поле работают комбайны.

**Воспитатель:** Кто работает на комбайне?

**Дети:** Комбайнёр.

**Воспитатель:** Что же делает комбайн?

**Дети (с помощью воспитателя):** Комбайн – срезает колосья и вымолачивает из них зерна, эти зерна по специальному длинному рукаву высыпаются в грузовые машины, которые беспрерывно подъезжают по сигналу комбайнера.

**Воспитатель:** Куда потом машины везут собранное зерно?

**Дети:** На элеватор, в помещение, где просушивают, сортируют и хранят зерно.

**Воспитатель:** Какой путьеще проделывает зерно?

**Дети:** Зерно из элеватора везут на мельницу или мукомольный завод, где мельник зерно превращает в муку.

**Воспитатель:** Ребята, определите какая это мука? (дети рассматривают 2 вида муки: пшеничную, ржаную, трогают ее на ощупь).

**Дети:** Пшеничная, потому, что она белая, мягкая, пушистая, воздушная.

Ржаная, потому, что темная, рыхлая, имеет аромат зерна.

**Воспитатель:** Предлагаю поиграть в дидактическую игру: *«А какой он -*хлеб?*».*

**Дети:** Румяный, домашний, свежеиспеченный, деревенский, воздушный.

**Воспитатель:** Что дальше происходит с мукой?

**Дети:** Дальше муку везут в пекарню или на хлебозавод, где стоят огромные чаны с закваской. В чан с закваской добавляют муку, соль, сахар, воду, дрожжи и специальные машины вымешивают тесто для хлеба и хлебобулочных изделий. …….тестомес. Когда тесто подойдет, то его формовщик раскладывает по формочкам. Потом пекари приступают к своей работе. Они пекут хлеб разных сортов: батоны, булки, калачи, баранки, багет, каравай.

**Воспитатель:** С тестом работают не только пекари, но и кондитеры. Что пекут кондитеры?

**Дети:** Торты, булочки, круассаны, ватрушки, печенье, пряники, кексы, вафли, пирожные.

**Воспитатель:** Молодцы, а из хлебозавода хлеб попадает в магазины, где мы его покупаем. Вот такое путешествие совершает хлеб, прежде чем попасть к нам на стол. Я вам предлагаю превратиться в зернышки, которые посеяли в поле.

***Физкультминутка*** *«В землю зёрнышко попало»*

В землю зёрнышко 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. *(2 раза)*

**Воспитатель:** Игра *«Угадай на ощупь»*. (Дети поочередно на ощупь определяют и называют крупы, которые находятся в тканевых мешочках)

Издавна люди хлеб почитали и считали его главным угощением в доме и звали уважительно и ласково *«батюшка»*, *«кормилец»*. О хлебе есть много пословиц и поговорок, связанных с ним *(карточки в лэпбуке)*.

* Хлеб да соль, и обед пошел.
* Без соли невкусно, а без хлеба несытно.
* Хлеб – батюшка, вода – матушка.

Ребята, а хотите сами приготовить вкусный хлеб?

**Дети:** Да, хотим.

**Воспитатель:** Давайте подумаем, что нам нужно, чтоб замесить тесто? *(Подсказка в лэпбуке)*.

**Дети:** Мука, соль, масло, дрожжи, сахар, вода.

**Воспитатель:** Я предлагаю вам из соленого теста, для уголка постряпать хлебобулочные изделия. Что для этого надо?

**Дети:** Замесить тесто.

**Воспитатель:** Перед выполнением работы, предлагаю пальчиковую гимнастику «Посевная»

Трактор в поле выезжает, *(указательным пальцем водишь по ладони)*

Плугом землю разрезает, *(ребром руки вводит по ладони)*

Садит сеялка зерно *(указательным пальцем стучат по ладони)*

Кукурузу, рис, пшено, овес и просо, *(загибают пальцы)*

Вот и выросло оно (*пальцы веером)*

**Воспитатель:** Я раздам каждому по кусочку теста, а вы сделаете из него какое-нибудь изделие. А когда оно высохнет, мы его раскрасим. *(Дети работают с тестом, воспитатель показывает варианты из лэпбука.* Звучит запись песни *«*Хлеб-всему голова*»* в исполнении Л. Зыкиной).

**Воспитатель:** Дети, давайте напомним друг другу заповеди бережного отношения к хлебу (дети рассказывают пожелания, заранее выученные).

 - Не берите больше хлеба, чем можете съесть.

- Не крошите его за столом, не сорите хлебом.

- Никогда не выбрасывайте хлеб!

- Хлеб нужно беречь, нельзя играть с хлебом.

- Бережно, съедать весь до конца, хлеб нельзя выкидывать.

- Хлеб нельзя бросать на пол.

**Итог занятия:** Наше занятие подошло к концу. Давайте вспомним, как называлось наше занятие? Что нового вы узнали сегодня на занятии? Что вам понравилось?

**Список литературы:**

1. [**https://edu-time.ru/pub/113784б**](https://edu-time.ru/pub/113784%D0%B1)
2. [**https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/01/09/proekt-khleb-vsemu-golova**](https://nsportal.ru/detskiy-sad/okruzhayushchiy-mir/2013/01/09/proekt-khleb-vsemu-golova)
3. [**https://infourok.ru/konspekt-zanyatiya-hleb-nashe-bogatstvo-3222097.html**](https://infourok.ru/konspekt-zanyatiya-hleb-nashe-bogatstvo-3222097.html)
4. [**https://nsportal.ru/detskiy-sad/razvitie-rechi/2018/07/02/tema-hleb-nashe-bogatstvo**](https://nsportal.ru/detskiy-sad/razvitie-rechi/2018/07/02/tema-hleb-nashe-bogatstvo)
5. [**https://pandia.ru/text/80/216/25992.php**](https://pandia.ru/text/80/216/25992.php)