**КОНСПЕКТ ИНТЕГРИРОВАННОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ИКТ**

**«КАК ЗЁРНЫШКО НА СТОЛ ХЛЕБОМ ПРИШЛО…»**

***Н.С. Евдокимова***

***МБДОУ «Краснослободский детский сад комбинированного вида «Сказка»***

**Возрастная группа:** подготовительная к школе группа.

**Образовательные области:** познавательное развитие, социально-коммуникативное развитие, речевое развитие, художественно-эстетическое и физическое развитие.

**Тема деятельности:** «Как зёрнышко на стол хлебом пришло…».

**Тип деятельности:** комплексное с интеграцией образовательных областей познавательного, социально-коммуникативного, речевого, художественно-эстетического и физического развития.

**Задачи:**

**Познавательного развития:** формировать представление о пути хлеба от поля до стола; закрепить знания детей о профессиях, которые принимают участие в выращивании хлеба; познакомить детей с тем, как выращивали хлеб в старину и как это происходит сейчас; донести до их сознания, что хлеб – это итог большой работы многих людей разных профессий.

**Речевого развития:** практическое овладение нормами речи; активизировать словарь: страда, жатва, хлеборобы, плуг, трактор – тракторист, комбайн – комбайнер, мельница – мельник, пекарня – пекарь, хлебозавод; закрепить знания народных пословиц о профессиях.

**Социально-коммуникативного развития:** воспитывать уважение к людям труда, интерес к профессиям пекаря, комбайнера и к труду людей, участвующих в его выращивании, бережное отношение к хлебу. Доставить радость от необычной деятельности, укреплять проявление добрых чувств и отношений.

**Художественно-эстетического развития:** вызвать у детей интерес к лепке съедобных кондитерских и кулинарных изделий из сдобного теста для угощения: вырезать формочками для выпечки; активизировать приемы декорирования лепных образов.

**Физического развития:** развивать мелкую моторику пальцев рук, координацию движений, точность глазомера.

**Материалы и оборудование:** Пластмассовые тарелки с пшеницей и рожью (10 шт.), лупа (10 шт.), дощечка (10 шт.), камень (10 шт.), кофемолка, ступка, тесто, формочки для печенья, противень, хлеб пшеничный и ржаной, формы для хлеба, тазик с водой, колпачки (11 шт.), бумажные полотенца, мультимедийный проектор, экран.

**Ход деятельности**

**I. Организационный момент**

*Дети сидят на стульчиках полукругом перед экраном.*

**Воспитатель:** Ребята, мы сегодня поиграем?

**Дети:** Поиграем!

**Воспитатель:** Мы сегодня почитаем?

**Дети:** Почитаем!

**Воспитатель:** Заниматься тоже будем?

**Дети:** Будем!

**Воспитатель:** Помечтать мы не забудем?

**Дети:** Не забудем!

**Воспитатель:** А потом мы погуляем?

**Дети:** Погуляем!

**Воспитатель:** И в «молотьбу» поиграем?

**Дети:** Поиграем!

**Воспитатель:** Пошутить мы не забудем?

**Дети:** Не забудем!

**Воспитатель:** И дружить мы крепче будем?

**Дети:** Будем!

**Воспитатель:** Вот сколько разных интересных дел у нас сегодня.



**III. Основная часть**

**Воспитатель:** Ребята, я сейчас вам прочитаю стихотворение, а вы внимательно послушайте и скажите о чём оно?

Зёрнышко

Я – зёрнышко пшеничное –

Из колоска созревшего

На землю упаду,

Весною прорасту.

Пусть дождик поливает,

Пусть солнце согревает.

Расточками зелёными

Я к небу потянусь

И в поле золотистом

В пшеничку превращусь.

Страда придёт осенняя,

Меня, пшеничку зрелую,

Комбайн соберёт,

На мельницу свезёт.

Мукой я белой стану,

В пекарню попаду,

Румяным караваем

На стол я к вам приду!

**Воспитатель:** Скажите, пожалуйста, о чём это стихотворение? (О зёрнышке, о колоске, о дождике и солнышке, о том, как зёрнышко превращается в росток, о муке, о каравае, о хлебе и т.д.)

**Воспитатель:** А как вы понимаете значение слова *«Страда»* из текста?

Страда придёт осенняя,

Меня, пшеничку зрелую,

Комбайн соберёт,

На мельницу свезёт.

**(**Время уборки урожая, напряженная летняя работа в период косьбы)

**Воспитатель:** А что вы знаете о хлебе?

**(**Хлеб – это продукт питания, его продают в магазине, он бывает белый и серый)

**Воспитатель:** Мы каждый день едим хлеб и, к сожалению, не все знают цену хлебу! Многие не доедают куски хлеба, выбрасывают их, не задумываясь, что обижают этим и матушку-землю и всех тех, кто на славу поработал. Хлеб один из самых удивительных продуктов человеческого труда. Ведь недаром говорят: «Земля матушка, а хлеб батюшка».

И сегодня мы поговорим о способах выращивания хлеба, как это делали в старину и в наше время, проведем исследования как настоящие учёные, будем молоть зерно старинным и современным способами и сами попробуем приготовить печенье из сдобного теста.

**Воспитатель:** Напомните мне, пожалуйста, как называют людей, которые выращивают хлеб? (Хлеборобами)

**Воспитатель:** Верно, всех людей, которые выращивают хлеб, называют хлеборобами.

**Воспитатель:** Ребята, как вы думаете, что же нужно сначала сделать хлеборобу, чтобы собрать хороший урожай? (Для начала подготовить землю, вспахать и удобрить)

**Воспитатель:** Если внести удобрения в почву, т.е. подкормить, то урожай будет богаче.

**Воспитатель:** Кто знает, чем вспахивали поле в старину? (В старину лошадь тащила за собой деревянный плуг (Слайд №3)

**Воспитатель:** В те далекие времена на Русской земле лесов было больше, чем теперь. Но хлеб в лесу не вырастишь! И вот по весне начинали в лесу стучать топоры. Срубленные деревья вывозили, а пни выкорчевывали. Затем это поле вспахивали.

**Воспитатель:** А чем пашут сейчас? (А сейчас трактор тянет металлический плуг (Слайд №4)

**Воспитатель:** А кто работает на тракторе? (На тракторе работает тракторист)

**Воспитатель:** Как вы думаете, как сеяли зерно в старину, когда жили наши прадедушки и прабабушки?

**Дети:** Раньше сеяли зерно вручную (Слайд №5).

**Воспитатель:** Раньше, когда не было тракторов, пшеницу сеяли вручную: сеятель надевал большое лукошко с поясом через плечо, чтобы легче было носить, насыпал в лукошко зерно, шел по вспаханному полю и в ручную разбрасывал зерна в стороны. Это была трудоемкая, медленная и тяжелая работа. Посмотрите на экран, на котором сеятель рассыпает зерно.

**Воспитатель:** А как сеют в наше время? (А в наше время зерно сеют сеялками (Слайд №6)

**Воспитатель:** Как называется время уборки хлебов? (Жатва)

**Воспитатель:** В какое время года начинается жатва? (Жатва начинается осенью)

**Воспитатель:** И вот выросли, наконец, хлебные колосья, в конце лета поспели. Пора убирать хлеб.

**Воспитатель:** Каким орудием труда пользовались в старину во время жатвы? (В старину использовали серп (Слайд №7)

**Воспитатель:** Раньше это делали так. Мужчины брали косы, женщины – серпы и шли в поле.

**Воспитатель:** А какая техника помогает людям сейчас? (А сейчас на полях работают комбайны (Слайд №8)

**Воспитатель:** Кто работает на комбайне? (Комбайнер)

**Воспитатель:** Как из зерна делали муку наши предки? (Наши предки мололи муку на *ветряной или водяной мельнице* (Слайд №9)

**Воспитатель:** А как делают её сейчас? (А сейчас на мукомольном заводе (Слайд №10)

**Воспитатель:** Как пекли хлеб в старые времена? (В старые времена хлеб пекли в избе в русской печи (Слайд №11)

**Воспитатель:** А как пекут сейчас? (А сейчас пекут на хлебозаводе, пекарне (Слайд №12)

**Воспитатель:** Кто печёт нам пироги, булки, плюшки, сайки? Ну-ка, отгадайте! (Пекарь)

**Воспитатель:** Много десятилетий прошло с той поры, когда наши предки распахивали поле сохой и плугом, боронили землю боронами, жали колосья серпами, а молотили вручную.

**Воспитатель:** Ребята, как вы думаете, в наше время стало легче выращивать хлеб? (Да. Люди придумали технику, которая облегчила труд человека)

**Воспитатель:** Но и сейчас труд хлебороб, по-прежнему, очень нелегкий и напряженный! А чтобы мы могли принести домой обычный батон белого или ржаного хлеба, на славу поработали и комбайнеры, и трактористы, и шоферы, и пекари. Много рук прикоснулось к зерну, чтобы оно превратилось в каравай хлеба! (Слайд №13).

**Воспитатель:** Молодцы, а сейчас вставайте в круг, будем печь вкусные лепёшки.

**Физкультурная минутка «Молотьба»**

Не гром грохочет, не пальба,       *Перед собой выполнять круговые*

Гремит, грохочет молотьба         *движения согнутыми руками.*

Гора зерна растет до неба. *Потянуться вверх, стать на* *носочки.*

Ты видишь, сколько будет хлеба?   *Плавное опускание рук.*

Шумят, гремят грузовики,             *Руки на поясе, притопывают ногами*

Стучат на мельнице валки.           *с продвижением вперед.*

Гора муки растет до неба.             *Руки вверх, стать на носочки.*

Ты видишь, сколько будет хлеба?  *Плавное опускание рук.*

Мне говорят, что спать пора,           *Присесть, руки под голову.*

Но не усну я до утра:                       *Встать.*

Мне поглядеть бы хоть немножко. *Ходьба на месте.*

Как мама будет печь лепешки.         *Имитация лепки лепешек.*

**Экспериментальная деятельность**

**Воспитатель:** Ребята, я вам обещала, что мы будем проводить исследования, как настоящие учёные. Для этого предлагаю вам надеть халаты и пройти в нашу лабораторию. Представьте, что мы с вами находимся в научной лаборатории, вы учёные. Отгадайте, что вы сейчас будете исследовать.

С неба солнце золотое

Золотые льёт лучи.

В поле дружною стеною

Золотые усачи. (*Колосья)*

**Воспитатель:** Ребята, сегодня мы с вами будем исследовать зерна пшеницы и ржи.



**Воспитатель:** Рассмотрите внимательно колоски пшеницы и ржи. Чем они отличаются? (Усиками и зерном)

**Воспитатель:** Посмотрите, сколько зерна в одном колоске. (В колоске не одно, а много зернышек)

**Воспитатель:** Ребята, перед вами тарелочки. Кто догадался, что в них лежит? (Зерно)

**Воспитатель:** Возьмите по одному зерну с тарелочек. Рассмотрите внимательно зёрнышки через лупы. Определите, где пшеничное зерно, а где ржаное? Чем отличается зерно пшеницы и ржи? (Размером и формой – ржаное зерно более длинное и тонкое, овальной формы с острыми краями, а пшеничное – короткое и толстое, овальной формы с тупыми краями. Цветом – пшеничное зерно светлое, а ржаное тёмное)

**Воспитатель:** Как настоящие ученые мы должны сделать вывод нашего исследования. **(**Из проделанного исследования можно сделать следующий вывод:зерно, имеющее овальную форму с тупыми краями, короткое и толстое и по цвету светлое – это зерно пшеницы, а зерно овальной формы с острыми краями, более длинное и тонкое и по цвету тёмное – это зерно ржи)

**Воспитатель:** Как вы думаете, чем люди растирали зерно, когда у них не было никаких приспособлений для этого? (Камнем)

**Воспитатель:** Давайте и мы с вами попробуем растереть зерно камнем, как у нас это получится?

*Дети растирают зерно с помощью дощечек и камней.*

**Воспитатель:** Удобно растирать такими приспособлениями?



(Нет, нужно потратить много времени и сил)

**Воспитатель:** Спустя какое-то время люди придумали ступку и пестик.

*Воспитатель толкут зерно с помощью пестика.*

**Воспитатель:** Потом появились ручные жернова, а после них мельница.

*Дети рассматривают жернова в кофемолке-меленке. Воспитатель засыпает зерно и мелет. Рассматривают полученную муку.*

**Воспитатель:** В наше время людям везде помогает техника. Принцип работы современной мельницы такой, как и у электрической кофемолки.

*Дети рассматривают электрическую кофемолку, наблюдают за помолом зерна в ней. Рассматривают полученную муку.*

**Воспитатель:** Это самый качественный, лёгкий и быстрый способ помола. Теперь вы сами знаете, каким способом и как лучше молоть муку.

**Воспитатель:** А знаете ли вы, что нужно для того, чтобы приготовить тесто? (Мука, соль, сахарный песок, вода и дрожжи)

**Воспитатель:** Молодцы.

**Воспитатель:** Вы уже знаете, откуда приходит хлеб: как из зерна вырастают колосья, потом их убирают комбайнами, мелют на мельнице, получается мука, а из муки делают хлеб, булочки, крендельки, печенье. Теперь я предлагаю отправиться в пекарню. Мы – все пекари. Что нужно сделать пекарям перед работой?

(Надеть колпачки)

**Воспитатель:** Наденем колпачки.

**Воспитатель:** А для чего нужно надевать колпачки?

(Чтобы в тесто не попали волосы)

**Воспитатель:** А ещё что нужно сделать?

(Вымыть руки)

**Воспитатель:** Какие продукты нужны для того, чтобы приготовить тесто?

(Мука, соль, сахарный песок, вода, дрожжи. Из такого теста пекут пшеничный или ржаной хлеб)

*Воспитатель и дети обсуждают процесс приготовления теста:* **Воспитатель:** Сегодня мы с вами в группе приготовили тесто для печенья. Сейчас нам Настя напомнит процесс приготовления теста.

(Сначала мы размяли маргарин, затем взбили яйцо вместе с сахаром. Соединили взбитое яйцо с маргарином и перемешали. После этого положили муку и замесили тесто)

**Воспитатель:** Теперь разделим его на кусочки. Потрогайте и скажите, какое оно?

**(**Густое, липкое, тягучее, мягкое, белое, гладкое, ароматное)



**Воспитатель:** Вначале на стол насыпаем немного муки, чтобы у нас тесто не прилипало. Теперь возьмём кусочек теста и скалку. Раскатываем тесто при помощи скалки. Затем вдавим формочку и вырежем из теста фигурки, а оставшееся тесто опять раскатаем.

*(Дети раскатывают тесто, вырезают формочками печенье)*

**Воспитатель:** Ребята, я давала домашнее задание – совместно с родителями подобрать и выучить пословицы о хлебе. А какие пословицы о хлебе вы знаете и объясните их?

**Дети:**

«Хлеб да вода – крестьянская еда».

В старину крестьяне жили бедно, главная еда у них была родниковая вода и хлеб.

«Хлеб везде хорош – и у нас, и за морем».

Если у человека есть хлеб, он и за морем не пропадет.

«Кто хлеб носит, тот есть не просит».

Если у человека есть хлеб, ни у кого просить хлеба не будет.

«Хлеб сердце человеку укрепит».

Если у нас есть хлеб, то и на сердце у нас хорошо, светло, спокойно!

«Хлеба край – и под елью рай».

С хлебом и в лесу, под елью, человек чувствует себя, словно в раю.

«Хлеба ни куска – и в доме тоска».

А вот если хлеба нет в доме, то и на сердце тоска. Чем деток малых кормить, что самим есть?

**Воспитатель:** Вот как мудро говорят народные пословицы о хлебе! Постарайтесь их запомнить.

**Воспитатель:** Готовое печенье положим на противень и отнесём на кухню для выпечки. Повара помогут нам поставить противень в духовку и испечь печенье. После сна мы попробуем наше печенье с чаем.

**Воспитатель:** После всей работы нам нужно помыть руки.

**III. Заключительная часть**

*(Дети садятся на свои стульчики перед экраном).*

**Воспитатель:** Молодцы ребята, славно мы сегодня потрудились. Вот только незадача, у меня есть коробочка, в которую я собираю остатки и крошки хлеба после завтрака, обеда, и полдника. Подскажите, что мне с ними сделать? Может быть выбросить?

(Нет. Хлеб нельзя выбрасывать. Его нужно беречь, а остатки и крошки мы скормим птичкам на прогулке)

**Воспитатель:** Я очень надеюсь, ребята, всё то, что вы узнали о хлебе, как дорого он достаётся, каким нелёгким трудом выращивается, заставит вас по-новому относиться к нему.