**Конспект интегрированного интерактивного занятия для старших дошкольников "Здравствуй, хлебушек душистый!"**







**Программное содержание:**

1. Познакомить детей с русскими традициями выпечки хлеба, данным процессом в современных условиях. (познание)
2. Дать первичные представления о профессии пекаря. Воспитывать уважение к представителям данной профессии. (познание, социализация)
3. Дать представления о пользе хлеба для здоровья человека. (познание, здоровье)
4. Закрепить знания детей о том, что хлеб – один из самых главных продуктов питания в России. (познание, социализация)
5. Воспитывать уважение к хлебу, как к продукту, особо почитаемому людьми. (социализация)
6. Отметить роль огня в жизни человека: как положительную, так и отрицательную. (безопасность)
7. Закрепить знания детей о причинах возникновения пожара, мерах предосторожности при пользовании электрическими приборами. (безопасность)
8. Формировать умение работать с солёным тестом. (художественное творчество)
9. Развивать воображение, фантазию, умение составлять технологическую карту процесса работы.
10. Развивать такие социально-психологической черты как – терпение, умение терпеливо слушать, быть усидчивым, тактичным в общении, уметь владеть собой. (социализация, коммуникация)
11. Формировать умение работать сообща.
12. Используя музыкальный фон, создавать положительный эмоциональный настрой у детей.

**Возраст детей:** 6-7 лет

**Материалы и оборудование:**

1. Атрибуты: игрушка домовёнок Кузя, ширма для театра, кукольная мебель для чаепития
2. Большой экран с проектором
3. Картинки с изображением хлебобулочных изделий, пекарни
4. Карточки с изображением различных этапов выпечки хлеба
5. Солёное тесто
6. Приспособления для лепки (доска, стеки, влажная тряпочка)

**Используемые технологии**: игровые, проблемно-развивающее образование, моделирование, партнёрское общение,

**Ход занятия**

Дети играют, (воспитатель заранее должен приготовить все оборудование для занятия, установить проектор или ноутбук) неожиданно появляется сказочный персонаж – домовёнок Кузя:

– Ой, беда, беда, огорчение! Ой-ой-ой.

Воспитатель: – Что случилось? Ребятки, смотрите кто это? (ответы детей – домовёнок Кузя). Что с тобой случилось, Кузенька?

– Ой, беда, беда!!! Я сегодня в гости Нафаню пригласил, стол накрыл, спохватился а хлеба то нету! Ой, беда, беда.

– Кузенька, а без хлеба нельзя обойтись?

– Да вы что?! Да кто ж без хлеба за стол садится?! Это где ж видано, чтобы русские люди без хлеба трапезничали?!

– Дети, что же нам делать, как помочь Кузьме? (ответы – сходить в магазин)

– Да ходил я. Нету там хлебушка. Что же делать? Нафаня мне этого не простит!

– Ну как же нам поступить, чтобы помочь Кузьме? (ответы – испечь самим).

– Правильно. А как пекут хлеб, кто этим занимается? Вот сколько вопросов накопилось у нас. Хотите получить на них ответы?

– Яхонтовые мои, устраивайтесь на стульчиках, а я вам расскажу и покажу как раньше пекли хлеб, как это делают сейчас и ещё много интересного. А поможет мне мой друг Колобок. Смотрите. (дети рассаживаются на стулья, воспитатель демонстрирует презентацию)

|  |
| --- |
| У народа есть слова:«Хлеб – всей жизни голова!»Славится он первым на земле,Ставится он первым на столе! |
| Трудно, просто невозможно представить себе нашу жизнь без хлеба, без блинов и вкусных булочек, пирожков и всевозможных пирогов, тортов, сушек, сухариков. Хлеб ежедневно присутствует на нашем столе. Это основной продукт питания русских людей. Он очень полезен для здоровья, так как богат всевозможными витаминами.  |
| Издревле особое место за трапезой отводилось хлебу – Божьему дару. Если хлеб случайно падал на пол, следовало его поднять, поцеловать и попросить у него прощения. Оставшийся после обеда хлеб в специальной коробушке ставили на лавку под образами. Гостя встречали всегда хлебом и солью. |
| Основную роль в жизни русского народа играл ржаной, или, как его называли, черный хлеб. Он был значительно дешевле да и сытнее пшеничного, белого хлеба.С древнейших времен выпечка хлеба на Руси считалась делом ответственным и почетным. |
| во многих поселениях были специальные избы, приспособленные для выпечки хлеба. В этих пекарнях готовили хлеб мастера, которых называли хлебникамигородское население обычно покупало хлеб у булочников, которые выпекали его в больших количествах и различных видов. С давних пор пекари пользовались почетом и уважением. |
| сельские жители пекли хлеб сами в русских печах К печи на Руси тоже всегда было особое отношение. Печь – центр, возле которого всегда жизнь. Печь согревает, кормит, лечит, утешает, учит (именно возле печи старики рассказывали былины, сказки, историю рода и Отечества). С печью связан и хранитель дома, его "дух" – домовой (запечник). На печи получали самую ценную информацию о жизни, и залезать на неё разрешалось только родным. Старались, чтобы печь была большой, красивой, как невеста, жаркой, но не жадной на дрова. И называли её ласково "матушка", "кормилица". |
| На деревянную лопатку помещали капустный лист, затем заворачивали в него каравай и резким движением руки кидали в печь. Через несколько минут каравай готов. Особой любовью на Руси всегда пользовались калачи. Калач был и на будничном столе рядового горожанина, и на пышных царских пиршествах. |
| Вот он – хлебушек душистый.Вот он – теплый, золотистый,В нем – здоровье наше, сила,В нем – чудесное тепло.Сколько рук его растило, охраняло, берегло |
| В наше время хлеб пекут на больших хлебозаводах, в небольших пекарнях, а так же в домашних условиях – в духовке, а на смену русской печи пришли электрические хлебопечки.  |
| Сначала замешивают тесто из муки, дрожжей, сахара, масла. Затем отправляют тесто на «расстойку» чтобы оно забродило и поднялось и уже после отправляют в печь. Через некоторое время душистый, ароматный хлебушек готов. |
| Но всем известно, что без огня не возможно затопить печь, но и обращаться с ним надо очень осторожно. Как и с электрической печью.  |
| Хлеб всегда на Руси пользовался почетом и уважением. Про него сложено очень много пословиц“Без хлеба – нет обеда”“Хлеб – батюшка, вода – матушка”“ Хлеб сердце человеку укрепит. Будет хлеб – будет и песня” Хлеб-соль кушай, а добрых людей слушай.Хлеб хлебу брат.Хлеба ни куска – и в горле тоска.Хлебу – мера, деньгам – счет. Бог на стене, хлеб на столе. Без хлеба святого всё приестся.Калач приестся, а хлеб никогда. |

– Ну что ж, мы с вами узнали много интересного. Давайте ещё раз повторим, что же мы узнали?!(ответы детей – о процессе выпечки хлеба и в старину и в современном мире, узнали, что хлеб –главный продукт на столе русских людей, узнали о его пользе, познакомились с профессией пекаря, поняли какой это тяжёлый труд.)

А вы хотите побывать в роли пекарей?. Ну что ж это возможно, но прежде, чем приступить к работе давайте немного отдохнём, наберёмся сил, ведь выпечка хлеба – это процесс сложный и трудоёмкий.

**Проводится физкультминутка**:

Подрастает зёрнышко – потянулось к солнышку.
С ветерком оно играет, ветерок его качает, к земле низко прижимает – вот как весело играет!

(потянулись, руки вверх, прогнулись, наклоны туловища, присели).

– Ну вот мы с вами и готовы приступить к работе. Итак занимайте свои места. Прежде чем начать, давайте графически выстроим процесс выпечки хлеба, чтобы вы ничего не забыли и удачно справились с поставленной задачей.

(один ребёнок приглашается к доске и выкладывает схематично из представленных картинок процесс выпечки хлеба, остальные дети на столах проделывают ту же операцию).

– Итак, какую же операцию необходимо выполнить сначала? Правильно, замесить тесто. Затем?

(отправить тесто на расстойку, подниматься), дальше – сформировать хлебобулочное изделие

(батон, буханку, бублики, плюшки и т.д.) и отправить в печь. Молодцы! Ну что ж, а теперь следуя вашим технологическим картам, приступайте..

– Бриллиантовые мои, я вам немного помог и тесто уже замесил. Вам остаётся только сформировать различные хлебобулочные изделия и испечь. Мы с Нафаней очень любим калачи, каравай, бублики, да и батончиком побаловаться не прочь.

Воспитатель: Приступайте. Вы можете « испечь» любой хлеб, какой захотите, посмотрите ещё раз на картинки и начинайте. (дети лепят из солёного теста различные хлебобулочные изделия, воспитатель индивидуально помогает каждому ребёнку) в ходе работы воспитатель использует индивидуальный подход – детям, которые быстрее справляются с заданием предлагается «испечь» как можно больше хлебобулочных изделий различной формы.

– Ну что ж вы все молодцы. Давайте посмотрим, что же вылепил каждый из вас. (обсуждение работ детей с показом, отмечая положительные аспекты).

– Что ж мы вылепили наши хлебобулочные изделия. Что же делаем дальше? Посмотрите в ваши технологические карты. Правильно, отправляем в печь. Но печь у нас есть только на пищеблоке, я сейчас отнесу наши поделки в печку, а Кузьма их потом заберёт и вам покажем. Вы все сегодня славно потрудились, выручили Кузю, теперь можно и гостей дорогих хлебом-солью встречать, молодцы. Я надеюсь, что теперь вы будете помогать мамам, бабушкам дома выпекать хлеб, ведь вы так много знаете об этом и обязательно поделитесь своими знаниями с родителями.

– Спасибо, яхонтовые мои. Выручили меня. Пойду Нафаню встречать.

(воспитатель уносит поделки, а через некоторое время приносит и предлагает детям поиграть). В свободное время поделки необходимо раскрасить и покрыть лаком.

[**Приложение 1**](http://festival.1september.ru/articles/619535/pril1.docx).